

FRANCE / BOURGOGNE / CHITRY

キンメリジャンを最大限にいかす 「これぞシトリー」



生産者について



当主のオリヴィエ・モラン氏（左）

当主オリヴィエ・モランは、ラジオやナイトクラブのDJとして働いていましたが、1992年30歳のとき家族のドメーヌに戻りました。それは、シトリーのテロワールに誇りを持ってワインづくりをしていた祖父と父ミッシェルの仕事を継ぐため、彼自身シトリーのシャルドネが持つ優位性を見出していたからです。

「フレッシュで、ミネラルに溢れ豊かなスタイルのワイン、バランス感に優れたシトリーのワインをつくりたいと願っている。これぞシトリーというワインをつくりたい。確かにレジオナルのワインではあるが、ブルミエ・クリュなどに引けを取るとも思わないし、うらやましいとも思わない。」

オリヴィエの妻ネリーは、この地域にある会社の重役を務めていましたが、その役を譲り、現在では夫婦でドメーヌの仕事を精力的にこなしています。



畑について

ドメーヌでは、12haにわたってブルゴーニュの代表的な3品種（アリゴテ、シャルドネ、ピノ・ノワール）を栽培しています。畑では、ブドウの根がワインを特徴付けるミネラルを土壌から得られるよう、根が深くまで伸ばせるように手入れをしています。具体的には、土壌微生物の活動を損なわず活性化させるよう下草の刈り込みと鋤きこみをし、堆肥を使用することで土中生物を有機的なアプローチでコントロールしています。さらに必要に応じて摘葉を行い、健康に熟した果実を得られるようにしています。

醸造所は半地下に作られており、重力システムで果汁やワインの移動ができるようになっています。醸造は出来る限り自然に行い、なるべく人の手が加わらないようにしています。機械での温度コントロールを嫌い、自然の外温で冬の間に酒石をだします。酵母は自然酵母を使い発酵をゆっくりとすすめ、シトリーが本来持つ複雑さと方向性により焦点があたるようにし、除酸、補酸を行わず、濾過もほとんどせず瓶詰めしています。

白ワインにおいては、選果後搾り、木樽とステンレスタンクで醗酵・熟成。キュヴェ・オランプのみ膨らみをワインに与え、木樽の香りが過度につかないように600L樽で澱と共に熟成されます。



ワインについて

◆ Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ

<品種>アリゴテ100%

海を思わせるピュアな香りと、滑らかな口当たり、調和のとれたボリューム感。ブルゴーニュ北部特有のミネラル感を帯び、丁寧に醸造された、精緻なワイン。

◆ Chitry Blanc "Olympe" シトリー・ブラン・オランプ

<品種>シャルドネ100% <樹齢>15年、30年、60年 <栽培>厳格なリュット・レゾネ。下草を残し、刈り込みと鋤きこみで対応し、除草剤は不使用。堆肥をベースとした有機肥料を使用。土起こしの後に剪定を行い、密植度を一定に保つように定期的に植え込みも行う。また丹念にパリサージュ（剪定した後、枝を針金に固定する）を行い、摘芽を計画的に行っている。<土壌>後期ジュラ紀キンメリッジ階の泥灰土と粘土質石灰土壌。カキの化石を含んでいる。

<区画>理想的な日照が得られる南向き、南西向き、そして北向きの畑

<醸造>自動的な作業で行わず、各年の状態によって醸造を行っている。適度な収量と完璧に健康な状態にすることで、適度に熟した補糖が必要ないブドウが得られる。収穫後、ベルトコンベアで空圧式プレス機に運び、木樽でアルコール発酵とマロラクティック発酵。15~18ヶ月澱と共に熟成、濾過をほとんど行わずに瓶詰め。収穫から瓶詰めにいたるまで、このテロワールをより発揮できるようにしている。

◆ Chitry Blanc “Constance” シトリー・ブラン・コンスタンス

<品種>シャルドネ100% <栽培>厳格なリュット・レゾネ。下草を残し、刈り込みと鋤きこみで対応し、除草剤は不使用。堆肥をベースとした有機肥料を使用。土起こしの後に剪定を行い、密植度を一定に保つように定期的に植え込みも行う。

また丹念にパリサージュを行い、摘芽を計画的に行っている。

<土壌>後期ジュラ紀キンメリッジ階の泥灰土と粘土質石灰土壌。

<醸造>自動的な作業で行わず、各年の状態によって醸造を行っている。適度な収量と完璧に健康な状態にすることで、適度に熟した補糖が必要ないブドウが得られる。収穫後、ベルトコンベアで空圧式プレス機に運び、木樽でアルコール発酵とマロラクティック発酵。6~18ヶ月澱と共に熟成、濾過をほとんど行わずに瓶詰め。

◆ Chablis シャブリ

<品種>シャルドネ100% <栽培>厳格なリュット・レゾネ。下草を残し、刈り込みと鋤きこみで対応し、除草剤は不使用。堆肥をベースとした有機肥料を使用。土起こしの後に剪定を行い、密植度を一定に保つように定期的に植え込みも行う。

また丹念にパリサージュ（剪定した後、枝を針金に固定する）を行い、摘芽を計画的に行っている。

<土壌>後期ジュラ紀チトン階（ポートルンド階）の粘土質石灰土壌

<醸造>自動的な作業で行わず、各年の状態によって醸造を行っている。適度な収量と完璧に健康な状態にすることで、適度に熟した補糖が必要ないブドウが得られる。収穫後、ベルトコンベアで空圧式プレス機に運び、タンクでアルコール発酵とマロラクティック発酵。6~18ヶ月澱と共に熟成、濾過をほとんど行わずに瓶詰め。 <生産本数>3,000本

◆ Chitry Rouge “Constance” シトリー・ルージュ・コンスタンス

<品種>ピノ・ノワール100% <土壌>ジュラ紀後期キンメリッジ階の泥灰土と粘土質石灰土壌

<区画>南~南東向きの畑 <栽培>厳格なリュット・レゾネを採用。下草を残し、刈り込みと鋤きこみで対応し、除草剤は不使用。堆肥をベースとした有機肥料を使用。土起こしの後に剪定を行い、密植度を一定に保つように定期的に植え込みも行う。また丹念にパリサージュを行い、摘芽を計画的に行っている。

<醸造>自動的な作業で行わず、各年の状態によって醸造を行っている。収穫後、ベルトコンベアで運び100%除梗。12度で3~5日間という短い低温浸漬を行い、タンクを使った伝統的な醗酵へ。空圧式プレス機を使い圧搾。マロラクティック発酵を行い、12~15ヶ月間タンクとバリックで熟成し、濾過をほとんど行わずに瓶詰め。

◆ Chitry Rouge “Vau du Puits” シトリー・ルージュ・ヴォー・ド・ピュイ

<品種>ピノ・ノワール100% <土壌>ジュラ紀後期キンメリッジ階の泥灰土と粘土質石灰土壌。北ブルゴーニュに特徴的なカキの化石を含んでいる。 <区画>南向きの畑 <栽培>厳格なリュット・レゾネを採用。下草を残し、刈り込みと鋤きこみで対応し、除草剤は不使用。堆肥をベースとした有機肥料を使用。土起こしの後に剪定を行い、密植度を一定に保つように定期的に植え込みも行う。また丹念にパリサージュを行い、摘芽を計画的に行っている。

<醸造>自動的な作業で行わず、各年の状態によって醸造を行っている。収穫後、ベルトコンベアで運び100%除梗。12度で3~5日間という短い低温浸漬を行い、タンクを使った伝統的な醗酵へ。空圧式プレス機を使い圧搾。マロラクティック発酵を行い、12~15ヶ月間タンクとバリックで熟成し、濾過をほとんど行わずに瓶詰め。収穫から瓶詰めにいたるまで、このテロワールをより発揮できるようにしている。