

マディラン村の村長さんがつくった熟成したタナ



生産者について



当主のルネ・カステット氏

シャトー・ド・フィテール (Chateau de Fitère) とは、1948年にAOCマディランを作ったマリウス・フィテール (Marius Fitere) の名前が付けられたもの。初めてマディランのAOCが認められた畑で、最初にラベルに「AOC Madiran」と記載されました。

シャトー・ド・フィテール (Ch.de Fitere) の設立について詳細年は不明ですが、過去の資料から1900年はじめには14haの畑でワインづくりをスタートしていたといわれています。

現在の当主、ルネ・カステット (Rene Castets) はマディラン村の村長を務めた経験があり、村の人からも慕われています。2人の娘さんのうち、長女はボルドーでワイン醸造の修業をし、次女は11歳からトラクターを乗りこなしていたそう。

とかく“濃厚・パワフル”と思われるマディランですが、本来のマディランはエレガントで滑らか、しなやかでバランスの良いワインでした。そんなマディラン本来の優しく上品な味わいを、我々に教えてくれる“元祖”マディランです。



畑について

マディランの所有面積は、140ha。その他、VdTやコート・ド・ガスコニュの生産もおこなっています。栽培は、リュット・レゾネ。



ワインについて

◆ Madiran “Fraicheur” マディラン・フレッシュール

<品種> タナ65% カベルネ・フラン35%

伝統的なマディランの力強さを持ちながらも、より現代的で親しみやすい「新鮮な果実味」を前面に押し出したアプローチが特徴のワインです。

◆ Fruit Noir Madiran フリュ・ノワール・マディラン

<品種> タナ20% カベルネ・フラン80% <面積> 140ha (Chateau Montusの大部分の畑と隣り合わせ！)

<土壌> 粘土石灰質とシスト <区画> Gers県のCannetとHautes Pyrenees県のSaint Lanne <栽培> リュットレゾネ

<醸造> 100%除梗。1980年代につくられたコンクリートタンクで発酵、熟成。18センチの厚さがあり、いい酸化がうながされます。

◆ Manadé de Château Fitère マナーデ・ド・シャトー・フィテール

<品種> タナ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、フェル・サヴァドゥ <樹齢> 15~20年

<土壌> 粘土石灰質および礫混じり粘土珪質 <畑の向き> 南/南西向き <栽培> リュットレゾネ

<醸造> 100%除梗。最低20日間、タナは最大30日間のマセレーション。温度管理により、果実からのエキスを最大限に抽出。タンクで最低24ヶ月熟成後、瓶詰め。 <収穫量> 40~50hL/ha

このワインにはテロワールの表現がそのまま反映されています。色調は非常に澄んだルビー色。香りは下草や革のニュアンスが感じられます。口に含むと、香りそのままの印象で、豊かな果実味、繊細さ、エレガンスが感じられます。サービス温度は17~18℃がおすすめ。

◆ Château de Fitère 1998 Madiran Vieilles Vignes シャトー・ド・フィテール 1998 マディラン・ヴィエーユ・ヴィーニュ

<品種> タナ、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、フェル・セルヴァドゥの4品種のブレンド

<土壌> 粘土石灰質とシスト <平均樹齢> 30年以上 (カベルネ種は70年以上) <栽培> リュット・レゾネ

<醸造> 除梗はしません。25日間のキュヴェゾン (醸造と醸し)、特にカベルネとフェルは、フレッシュな香りを出すため18-20度での発酵。タナもまた、フルーティさを最大限出すため28-32度で発酵させます。その後セメントタンクで24ヶ月熟成。 <収穫量> 40hL/ha