FITÈRE　フィテール



FRANCE / SUD-OUEST / MADIRAN

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 Fitere）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"と思われてい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・ガスコー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。

◆ **Madiran Manadé de Château Fitère　マディラン・マナデ・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、果実からのエキス分を最大限に抽出。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、フェール・セルヴァドゥーの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ールは、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か月熟成。　＜収穫量＞40hL/ha