LA CAVE IROULEGUY　ラ・カーヴ・イルレギー

FRANCE / SUD-OUEST / IROULEGUY

フランスバスク唯一のＡＯＣを支える協同組合



生産者について



1952年、サン・テティエンヌ・ド・バイゴリー（Saint Etienne de Baigorry）に設立された協同組合です。
バスクの地では3世紀からワイン造りが行われていたようですが、イルレギーがAOCとして認定されたのは1970年。12の村にまたがる耕作面積240haの小さな規模のAOCで、カーヴ・イルレギーでは、そのうち約60％の140haを所有しています。現在組合員は40生産者（このほかにVdTの生産者が100軒）。組合に所属しないイルレギーの生産者はわずか10軒のみです。
年間生産量は約70万本で、60％を赤ワイン、30％をロゼワイン、10％を白ワインが占めます。
顧客の多くはフランス国内のホテルやレストランで輸出はごくわずかでしたが、今やバスクは美食の地として国内はもちろん、世界中で大注目となっています。それに伴いバスク地方のワインが再評価され始め、国外での人気も急激に高まっています。現在では、生産量の70%がバスク圏内で消費され、25%がパリ、ボルドー、トゥールーズで楽しまれています（彼らは、この場合も「輸出」といいます）。フランス国外への（本当の）輸出は、わずか5%ほど。料理とワインを目当てにこの地を訪れる観光客も多く、販売所を併設したこちらのメゾンには年間で約3万人もの旅行客が訪れワインを試飲、購入し、この地の昔ながらの素朴で優しい味わいの料理とワインを堪能しています。
赤ワインは、カベルネ・フラン、タナ、カベルネ・ソーヴィニヨンで構成され、カベルネ・フランはイルレギーが発祥の地との説もあるほど栽培の歴史が長いとされています。白ワインは、プティ・マンサン、グロ・マンサン、プティ・クルヴュで構成され、フランス国内でも再びその品質の高さが見直されています。

畑について

イルレギー全体での耕作面積は240ha。ラ・カーヴ・イルレギーは、このうち約60%にあたる140haを所有しています。
年間生産量は約70万本で、60％を赤ワイン、30％をロゼワイン、10％を白ワインが占めます。南西地方の主要品種であるタナ（地元の人は「タナット」とよびます）は、イルレギーがオリジナルです。

ワインについて

◆ **Irouleguy Blanc Xuri　イルレギー・ブラン・シュリ**
＜品種＞グロ・マンサン70%　プティ・マンサン25%　プティ・クルビュ5%　＜土壌＞赤色砂岩と石灰岩が多くみられる
＜区画＞高度250mに位置する畑　＜醸造＞摘み取り後、すぐ圧搾し樽でアルコール発酵、二次発酵を経て50％をフードルと50％を樽（そのうち10％はフランス産の新樽）の中で2か月熟成。＜生産本数＞20000本
エキゾチックなフルーツの香りや花の香りに樽のニュアンスがまじり、非常に複雑で厚みのあるワイン。「シュリ（Xuri）」は、バスク語で「白」の意味。川魚料理や白系のお肉料理、チーズなどと相性のよいワイン。

◆ **Irouleguy Blanc Mignaberry　イルレギー・ブラン・ミニャベリー**
＜品種＞グロ・マンサン94%　プティ・マンサン6%　＜土壌＞赤色砂岩と石灰岩が多くみられる　＜区画＞高度250mに位置する畑　＜醸造＞摘み取り後、時間をかけ圧搾したのち、スキンコンタクトを行い、タンクで16~18度の温度で発酵。樽に移し、澱とともに4ヵ月熟成。
柑橘系のアロマとスパイスのニュアンスがバランスよく調和して、フレッシュな酸味も心地よいワイン。シーフードや魚のグリルなどは抜群の相性。シェーブルチーズともよく合います。

◆ **Irouleguy Blanc Lehia　イルレギー・ブラン・レイア**
＜品種＞プティ・マンサン80%　グロ・マンサン10%　プティ・クルヴュ10%　＜土壌＞赤色砂岩と石灰岩が多くみられる
＜醸造＞摘み取り後、時間をかけ圧搾したのち、スキンコンタクトを行い、タンクで16~18度の温度で発酵。フレンチオークに移し、澱とともに7ヵ月熟成。
力強く、複雑味のあるワイン。エキゾチックなフルーツの香りやトリュフのような香りがのぞきます。すべての要素がバランスよく絡み合い、アロマティックな余韻が長く続きます。フォアグラやグリルしたロブスター、キノコ（特にマシュルームやトリュフ）のリゾット、オッソイラティなどの羊乳のチーズなどとよく合います。

◆ **Irouleguy Blanc Elegarrekin　イルレギー・ブラン・エレガレキン　【70周年記念特別限定品】**
＜品種＞プティ・クルヴュ100% ＜土壌＞石灰岩と砂岩の土壌　＜区画＞標高250m　南西向きの斜面　＜収穫＞手摘みで最高のものを選ぶ　＜醸造＞全房でプレス。コンクリートエッグタンクで3か月熟成。
カーヴ・イルレギーは2022年に、創設（1952年）から70周年を迎えました。その記念すべき年に、プティ・クルビュというこれまで不当に低い評価に甘んじてきた、地元のぶどう品種を再生させ、再評価してもらいたいという思いで造ったワイン。
透明感のある明るい黄金色。白い花のように美しく濃密な香り。生き生きとしたアタック、なめらかな口当たり。目の詰まった充実した液体。旨みののった丸い酸が余韻に長く続く。

◆ **Irouleguy Blanc Kattalin　イルレギー・ブラン・カタラン**
＜品種＞グロ・マンサン68%、プティ・マンサン32%
＜醸造＞果皮浸漬、穏やかな圧搾、16～18℃で長期発酵。吊り下げ式タンクで3ヶ月間、澱とともに熟成。
生き生きとしたダイナミックな味わいで、アペリティフには欠かせません。洗練されたお料理の味わいをさらに引き立ててくれます。

◆ **Vin de Table Pindara Rosé Brut　ヴァン・ド・ターブル・ピンダラ・ロゼ・ブリュット**
＜品種＞カベルネ・ソーヴィニヨン50%　カベルネ・フラン50%　＜面積＞0.50ha　＜土壌＞粘土石灰質
＜醸造＞ステンレスタンクで1か月熟成、その後9か月の瓶熟成。　＜ドザージュ＞8g/L　＜生産本数＞3000本
「ピンダラ」は、火花、やスパークの意味。甘やかでキャンディのような香り。フルーティでコクがありやわらかな味わいのスパークリングワイン。

◆ **Irouleguy Rosé Argi　イルレギー・ロゼ・アルギ**
＜品種＞タナ80%　カベルネ・フラン15％　カベルネ・ソーヴィニヨン5%
＜醸造＞摘み取り後、時間をかけ圧搾、タンクで16度の温度で発酵させ、二次発酵を経てステンレスタンクで3か月熟成。
「アルギ」は光の意味。少し濃いめのガーネットロゼでイチゴやカシスの香りが特徴的。スミレの香りも。しっかりした味わいで飲みごたえのあるロゼワイン。サラミやピザとはベストマッチ！

◆ **Irouleguy Rosé Mignaberry　イルレギー・ロゼ・ミニャベリー**
＜品種＞タナ64%　カベルネ・フラン33%　カベルネ・ソーヴィニヨン3%
＜醸造＞ぶどうをやさしく圧搾。18℃のステンレスタンクで発酵。3か月熟成後、果実味を保つため春に瓶詰め。
バランスがとれていて、コクがあり、口当たりがよく、誰もが満足できるワインです。

◆ **Irouleguy Rouge Gorri　イルレギー・ルージュ・ゴリ**
＜品種＞タナ60%　カベルネ・フラン35%　カベルネ・ソーヴィニヨン5%　＜土壌＞赤色砂岩と石灰岩が多くみられる
＜区画＞標高250mに位置　＜醸造＞7～10日間の長めの低温マセレーション後、マックス25度での低温発酵。その後、ステンレスタンクで16か月熟成。
「ゴリ」は、赤の意。透明感のある赤色のこのワインは、カシスや、イチゴの香りと花の香りが特徴です。タンニンはこなれていて柔らか。非常にジューシーで、ピチピチした果実の味わいが印象的です。余韻も長くこのワインの偉大さを感じられます。赤身肉のグリル、少しクセのあるチーズ、マグロなど赤身の魚と相性がいいです。

◆ **Irouleguy Rouge Mignaberry　イルレギー・ルージュ・ミニャベリー**
＜品種＞タナ81%　カベルネ・フラン17%　カベルネ・ソーヴィニヨン2%　＜面積＞30ha　＜土壌＞赤色砂岩と石灰岩が多くみられる　＜区画＞標高250mに位置　＜醸造＞3週間のキュヴェゾン（醗酵と醸し）を経て12か月樽熟成。新樽20%。
色は濃いガーネット色、赤系の果物と樽熟成からくるフュメやモカ、バニラが素晴らしいハーモニー。力強く、余韻もとても長く、ジビエ料理、赤身肉と相性が良いワイン。

◆ **Irouleguy Rouge Omenaldi　イルレギー・ルージュ・オメナルディ**
＜品種＞タナ80%　カベルネ・フラン20%　＜土壌＞赤色砂岩と石灰岩が多くみられる　＜区画＞標高250mで南向きの最良区画　＜平均樹齢＞30年以上　＜醸造＞3週間のキュヴェゾン（醗酵と醸し）を経て15か月樽熟成。新樽50%。

◆ **Irouleguy Rouge Gabé Sans Soufre　イルレギー・ルージュ・ガベ・サン・スフル**
＜品種＞タナ50%　カベルネ・フラン50%　＜区画＞標高250mに位置。南～南西向き　＜土壌＞赤色砂岩と石灰岩が多くみられる　＜醸造＞手摘み収穫後、ステンレスタンクで6か月熟成。人工的な添加物は一切使用せず、果実本来の味を尊重。
「gabé(gabe)」はバスク語で「＝without、～無しに」の意味。So2不使用なことからこのワイン名に。 強いガーネット色で、黒に近い濃い色調。黒い果実やスパイス、軽いタバコのノート。フィニッシュは赤い果実とトーストのニュアンス。しっかりとしたタンニンを持つ力強いワインで、成熟度と密度が高く、余韻も長い。

◆ **Irouleguy Rouge Kattalingorri　*イルレギー・ルージュ・カチャリンゴリ***

＜品種＞タナ70%　カベルネ・フラン30%　＜区画＞南向きの最良の区画　＜土壌＞赤色砂岩と石灰岩が多くみられる
＜平均樹齢＞20年　＜醸造＞手摘み収穫後、ステンレスタンクで6か月熟成。人工的な添加物は一切使用せず、果実本来の味を尊重。
「Kattalingorri」は、てんとう虫の意味。濃いガーネット色で黒系のフルーツのアタック。スパイス、たばこのニュアンス。余韻も長く、最後にトースト香や赤系の果物も特徴です。初のBIOのキュヴェ。赤身肉の濃いめのソース料理と相性が良い。

◆ **Irouleguy Rouge Elegarrekin　*イルレギー・ルージュ・エレガレキン*　【70周年記念特別限定品】**

＜品種＞カベルネ・フラン100%　＜土壌＞石灰岩と砂岩の土壌　＜区画＞標高250m　南西向きの斜面　＜収穫＞手摘みで最高のものを選ぶ　＜醸造＞長いマセラシオンを行い、ワインへの介入はほとんどありません。オーク樽で6ヶ月間熟成。
2022年に、創設（1952年）から70周年を迎えた記念に造られたワイン。
AOPイルレギーを象徴する品種「カベルネ・フラン」。この特別なワインには例外的に出来の良いカベルネ・フランを使用。これまでと、これからのカーヴ・イルレギーを象徴するワインです。
色調は美しいガーネットレッド。熟した赤い果実の豊潤な香り。美しいアロマを伴ったアタック、まろやかな口当たり。丸みを帯びた骨格に、繊細でシルキーなタンニンがあります。余韻も非常に長い。