

7月上旬のワイン課通信を担当いたしますヴァンピックル丸の内の岸本です。
今回のテーマはPDS会「ドメーヌ・ゴビー」についてです。
少しでも皆様の参考になればと思います。

生産者 「Domaine Gauby」



ドメーヌ ゴビーは、ルーシヨンのなかでもスペイン国境に近い辺りな場所で、
90年代半ばにセンセーショナルなほどの名声を得た南仏のスターです。
当初は、力強い凝縮感と骨格のたくましさが特徴のワインでしたが、
現在は**力強さとデリケートさのバランスに優れたスタイル**となっています。

醸造中の亜硫酸添加はせず
ブドウの自然な美味しさを表現

化学肥料や除草剤、防虫剤など
いっさいを排した自然な栽培

ゴビーの畑は**200m~300m**
水はけのよい急勾配に
なっています



南仏にありながら**標高の高い丘陵地**に位置しており、
そのため**気温の過度な上昇を避ける**ことができます。
また海や山から吹きつけ、吹き抜けていく風が湿気を取り去り
病害を防ぐ一助になっています。これらによってフィネスや
上品な酸をとまって成熟したブドウが造られます。

ルーシヨン地方のテロワール

気候

地中海性気候で冬は穏やか
夏は乾燥し、時折厳しい冷え込みや
酷暑になるなど年較差も激しいです。
フランスで一番暑い地域と言えますが、
地域内でもかなり気温や降雨量に差があります
また、この地方の特色として**風**がワイン作りに
大きく影響しています。

土壌

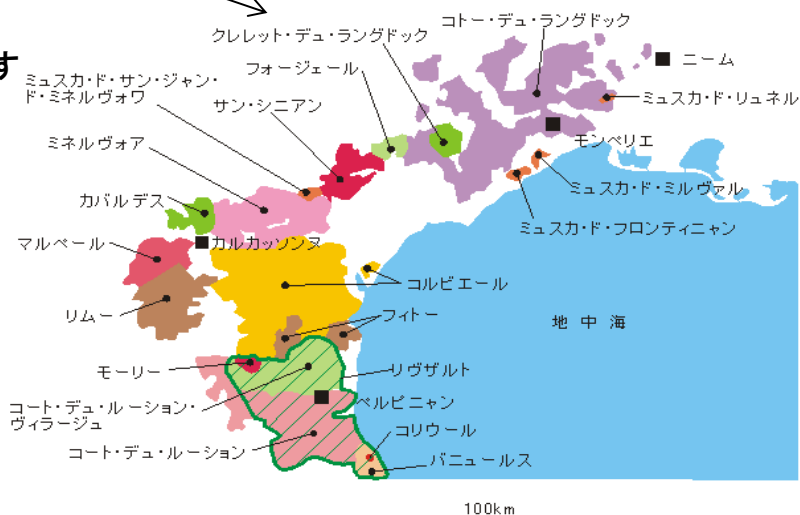
粘土石灰質や**シスト土壌**

(ミルフィーユのような石の層)

地中深くまで根が伸びていきやすく、
鉄分やミネラルを多く吸収しやすくなる。



フランスワインの3分の1を生産しています
この地方ならではの気候の特徴とは…



1er

～大分産 アジの燻製 ジャガイモとビーツのマリネ添え～

大分産のアジをスモークし

茹でたジャガイモと上にビーツのマリネ

サワークリームと合わせてお召し上がりください

燻製がしっかりスモークされており、ビーツの酸味ともバランスよかった
少し量が物足りない気がした
合わせて食べるというより各々が美味しかった
など賛否ありました



2em

～ブレス産プールのガランティーヌ～

背開きしたブレス産のプールに

プールの端肉やフォアグラ、ピスタチオを合わせてポシェ

仕上げにクルミのヴィネグレット

もう少し味をしっかりきめたらより単体としても
ワインとのマリージュとしても幅が広がる気がした
付け合せのグレックが良い役割になっていた
など2emとしての次の料理を活かす
優しい味わいでした



Plat

～シャラン産 鴨ムネ肉のロースト～

シャラン産の鴨のムネ肉をじっくりロースト

ワイルドライスと十五穀を鴨のジュで炒めたガルニチュール

ソースにも鴨のジュ、脂、バターをあわせた鴨づくし

鴨の質がとてもよかった
焼き加減がとてもよく柔らかかつジューシー
付け合せも鴨のダシが十分に絡んでおり旨みたっぷり
などメインは全員が絶賛する味わい



ドメヌゴビーで造られる主なブドウ品種



グルナッシュ

中世に地中海沿岸を支配していたアラゴンを原産とするグルナッシュ種は、南フランスで栽培される高貴品種の一つ。病気に弱い品種だが、ラングドックやローヌ河流域の風の強い気候はその病気から守っている。深みのある色を持ち、力強く芳醇なグルナッシュ種は、赤い果実やプラム、スパイスのアロマを持ち、熟成させるに従い、モカ、チョコレート、タバコを思わせるアロマを生み出す。シラー種との相性がよく、よくブレンドされている。



シラー

シラー種は中世の十字軍が、イランのシラーズから持ち帰ったものと言われている。この品種は、ローヌ河流域に広く栽培されるようになったが、急斜面の痩せて乾いた土壌でよく育っていてローヌの気候が非常に適していると言われている。収穫量の少ない成熟期の遅い性質だが、近年フランスにおけるシラー種の栽培は大幅に高まっており、ローヌ河流域からラングドックやプロヴァンスへと広がっている。深みのある色を持つワインの、スミレ、ブラックベリー、ブルーベリーのアロマはスモーキーでシャープなのが特長で、タンニンもバランスよく持ち合わせている



ムールヴェードル

ムールヴェードル種はスペイン原産で、現在、この品種の85%がスペインで栽培されている。中世末期、プロヴァンスがカタルニアの統治下にあったので、プロヴァンスに最初に入ってきた。成熟が遅く、温暖な気候を必要とするため、フランスでは地中海沿岸が適地である。バンドール、コート・ド・プロヴァンスなどのぶどう畑が栽培適地としての歴史を持っている。ムールヴェードル種は収穫量の低い品種に属するが、締まったタンニンをもつ濃厚なぶどうを生み出す貴重な品種である。ワインに骨組みを与える目的でよくブレンドに使用される。深みのある色合いを持ち、バンドールのワインのように、熟成にも向いている。



カリニャン

スペイン原産のカリニャン種は、かつて、南フランスの大量生産の安ワイン用の品種として栽培されていたため、いいイメージの無いものだったが、近年、収穫量を抑える事によって、その長所が発揮され、見直されている。フランスでの栽培面積では首位の品種。グルナッシュ種のような品種とブレンドされることで、よい酸味を持つ、色合いの深いワインを造り出す。タンニンも酸も強いので、ラングドックやコート・ド・プロヴァンスでは、一種のマセラシオン・カルボニック法でカリニャン酒を造っている。



グルナッシュ・ブラン / グリ

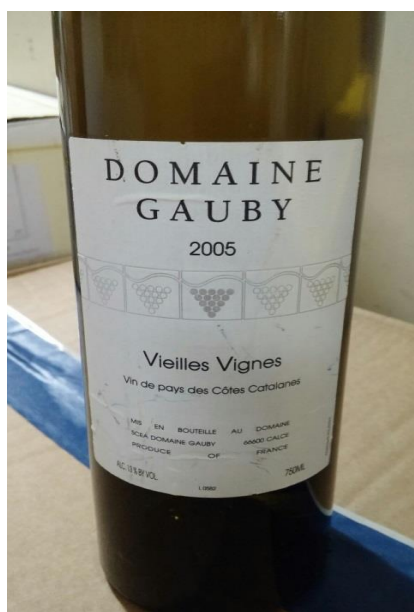
グルナッシュ種の一つ。果皮の色づきが薄く、南フランス各地に普及している。フルボディーで香り豊かなワインを造るが、時に酸の弱いものになりがちなので、丁寧な造りが必要。グルナッシュ・ブランの糖分は高くなりやすく、このためVDN(天然甘口ワイン)に使用されますが、辛口の白も造られ、印象的で、熱さを感じさせ、味わいが長く続くワインです。同様にグルナッシュ種の1つにグルナッシュ・グリがありレモンを思わせる爽やかなフレッシュさと果実味、パリッとした酸が特徴。グリも同様に天然甘口ワインに使用されたり、他品種とのブレンドが多い。



マカブー

別名「Macabeo-マカベオ」。スペイン北部で広く普及している品種。完熟すると、非常に繊細でフルーティーな香り(パナナ、アンズ)を持つが、酸を残す傾向にあるので、この香りを多少犠牲にして、早めに収穫される事が多い。心地よい酸味を持つ白ワインを造る。樹勢が強く、生産が高い為、収量を抑えることで上質で繊細な味わいを生む。

①VdP Cotes Catalanes Blanc V.V '10
②VdP Cotes Catalanes Blanc V.V '05



Country: Region wines		2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004	2003	2002	2001
Languedoc and Roussillon		NT	88I	91E	94T	91R	87R	92R	90I	88R	88R	87I	NT	NT

ヴィエイユ・ヴィーニュ・ブラン * Vieilles Vignes Blanc

品種: グルナッシュ・ブランとグリ30%、マカブー70%

樹齢: グルナッシュ・ブラン 65年、マカブー 65年

土壌: シスト・粘土石灰・石灰・泥土質

収穫量: 15 hl/ha

醸造: 直圧搾・軽いデブルバージュ

熟成: 7-8ヶ月間の木樽熟成 (65%)とタンク熟成 (35%)

外観はグリーンがかった淡いイエロー。粘性はやや高め。

香りで多くあがったのは洋ナシやマンゴーいずれもフレッシュですが、05年のほうでは完熟した...と言う表現や、熟成ニュアンスを感じられるという意見が多かったです。シェリーのようなどという意見も...樽熟成によるヴァニラなどの香りも表現されていました。

味わいは一貫してミネラル!!と言う表現が...!!

果実味のボリュームと伸びやかな酸、それを支えるミネラル、余韻の心地よい苦み

ヴィンテージの観点からも05年のほうが力強く、アルコールも強く感じた方が多かったです

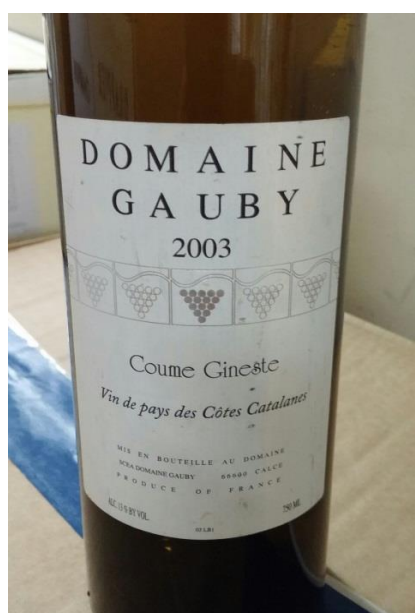


暑い地域であるこのあたりでは酷暑で、ブドウが枯れてしまったり、乾燥して地中から水分(養分)が吸収しづらくなります。ドメヌゴビーでは自家栽培している植物なども含む20種以上の植物を混ぜた堆肥を使用しています。

20種以上の植物をベースとした堆肥

③VdP Coume Gineste '09

④VdP Coume Gineste '03



Country: Region wines		2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004	2003	2002	2001
Languedoc and Roussillon		NT	88I	91E	94T	91R	87R	92R	90I	88R	88R	87I	NT	NT

クーム・ジネスト * Coume Gineste

品種: グルナッシュ・ブラン60%、グルナッシュ・グリ37%、シュナン・ブランとマカブー3%

樹齢: グルナッシュ・ブラン 65年

土壌: シスト・粘土石灰質

収穫量: 15 hl/ha

醸造: 直圧搾・軽いデブルバージュ

熟成: 12ヶ月間の木樽熟成

外観は09年の方がややグリーンがかったイエロー。03年の方は黄金色が濃い。
南国系果実やハーブの表現が多かったが、09年はいずれもフレッシュなのに対し、
03年の方は果実のコンポートやハーブもドライハーブなど熟成による変化が捉えられていました。
味わいはアタックから丸く、コクのある印象。ヴィエイユ・ヴィーニュ同様に強いミネラルが支えている。
どちらもバランスよくまとまっており、今が飲み頃と言う方が多かった反面、熟成にも耐える
ポテンシャルの高さもあるような・・・そんな印象でした。

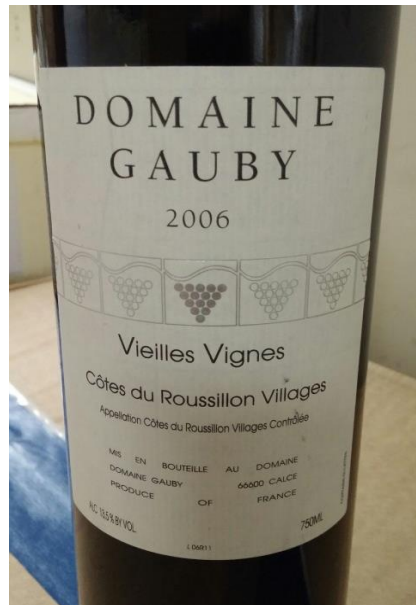


密植させない事で熟度が上がる

樹勢も強く、生産性も高い品種を収量制限を徹底し、
丁寧に造っています。
また、熟度の高いブドウ造りとして密植させずに
ブドウを育て、日照量を増やして健全な状態を
保つことを常に行っています。

⑤Cotes du Roussion Villages V.V '11

⑥Cotes du Roussion Villages V.V '06



ヴィエイユ・ヴィーニュ・ルージュ * Vieilles Vignes Rouge

品種: グルナツシュ35%、カリニャン40%、ムルヴェードル15%、シラー20%

樹齢: グルナシュ 60年、カリニャン130年、ムルヴェードル30年、シラー30年

土壌: シスト・石灰質

収穫量: 20 hl/ha

醸造: 2-3週間タンクでの醸造

熟成: 24ヶ月間の木樽熟成

紫がかった濃いガーネット色。色の違いははっきりしており、11年はエッジが赤紫がかり、06年は若干ですが褐色混じり。

香りも11年の方はコンフィチュールのような、06年はドライフルーツなどの違いが出ました。

どちらのワインも華やかさも兼ねており、赤いバラのようなニュアンスがありました。

味わいは複雑!!という意見が多く、樽での熟成も長いことから全体的にこなれた印象。

11年の方はややスパイシーなニュアンスがあり06年は熟成感。

共にジビエと合わせたいという意見もありました



今回は一生産者をテーマに進行しましたが、
各キューヴェで若いものと熟成したものの
飲み比べをしました。

ふだんなかなか出来ないからこそ
PDS会にもっと積極的に
参加していただければと思います

ありがとうございました

