



ワイナリーについて

大西洋にほど近いフランス北西部の産地 ミスカデ・セーヴル・エ・メーヌ。地球温暖化の影響をポジティブに受け、その価値が改めて見直されており、今や世界中の真のワイン愛好家からも注目されるエリアとなりました。

フェイ・ドムはヴァンサン・カイエが運営する家族経営の小規模ドメーヌ。現在自社畑を 25ha 所有しており、1986 年からワインを手掛けています。今や多くの若いヴィニキュロンにインスピレーションを与える指導者となっており、今世紀におけるミスカデ・セーヴル・エ・メーヌのルネッサンスの立役者の一人とも言えます。

ワイナリー名のフェイとは、古いフランス語で“ドメーヌ”の意。ビオディナミの指導で名高いピエール・マッソンの影響を受け、2010 年から 2012 年にかけて有機農法に移行し、2016 年にはビオディナミ認証を取得しました。ムロン・ド・ブルゴーニュはカビ病に弱い品種でもあるため、ビオディナミを実践しているのはアペラシオン全体のわずか 2% ほどです。プレパラシオンには当主であるヴァンサンがアルプスの高地で採集した石英を使うなど、細部にまでこだわっています。

ムロン・ド・ブルゴーニュはシャルドネのように土壌を忠実に表現する品種です。また、味わいはシャルドネやリースリングに似たニュアンスを帯びています。ワインから感じられる鉱物的なニュアンスは、片麻岩土壌とブドウ品種の個性に由来し、香りや味わいにはくっきりとした輪郭があり、焦点の合った、直線的なスタイルになります。収穫量について、アペラシオンでは 55hl/ha まで認められていますが、30hl/ha に抑えています。生産量の 50% がフランス国内のワインショップで取り扱われています。



ワインについて

- ◆ ブドウ品種：
ムロン・ド・ブルゴーニュ（ミスカデ）
- ◆ キュヴェ名：
フィエフ・セニユールとはリューディー名。
- ◆ 栽培：
モニエールに位置する 1ha の平地。
標高 40~50m、南向き。
1960 年植樹、垣根仕立て。
土壌活性化促進のため、草を混ぜる有機栽培を実践。
- ◆ 土壌：片麻岩の変成岩
- ◆ 平均収量：50hl/ha
- ◆ 気候：
海洋性気候。
近年は暑く乾燥した夏が続いています。
- ◆ ワインメイキング：
収穫は 8 月下旬から 9 月上旬。収穫したブドウは全房でプレスされ、地中に埋められたコンクリートタンクで発酵。
天然酵母を使用。発酵温度は 20℃で、アルコール発酵に約 15 日間をかけます。
不純物を沈殿させ、上澄みをコンクリートタンクに 15 カ月間シュールリーをします。
MLF あり。

◆ 2020 年ヴィンテージ：

例年通りの冬の後、4 月の霜に悩まされたが、大きな被害は免れました。
春の終わりは暑く乾燥し、夏は日照時間が長く、雨も降ったため、十分な収量を確保できました。健全なブドウの収穫は 8 月下旬から始まりました。

◆ 提供温度：9℃

◆ 参考小売価格：3,200 円（税別）