



Domaine de la Rouletière

2019 Vouvray Sec Terre de Silex

ドメーヌ・ド・ラ・ルレティエール ヴーヴレ・セック テール・ド・シレックス

ヴーヴレのアペラシオンに位置し、畑の近くにはトゥールの街や数々の古城があります。

ヴーヴレのアペラシオンは、ユネスコの世界遺産に登録されているロワール渓谷の右岸に広がります。アペラシオンはトゥールの東側に位置し、7つのコミューンに、2,200ha 広がっています。我々は地域のブドウ畑の発展、サン・マルタン (Saint Martin) へのシュナン・ブランの導入、アベイ・ド・マルムティエール (Abbaye de Marmoutier) 建設のきっかけ造りに貢献しました。

畑の表土はペルシュ (Perruche) と呼ばれる粘土シレックス土壌、オービュイ (Aubuis) と呼ばれる小石混じりの粘土石灰質土壌、母岩はトゥファ (白雲母を含むチョーク質) です。

ドメーヌには 800 メートルという規模の大きい二層の地下セラーがあり、仕事に情熱を傾け、ノウハウを共有したいと願ってきた家族は誇りに思っています。ワインメイキングはすべて敷地内で行われ、地下セラーにて、出荷前のスタイルワインやクレマンの保管・熟成が行われます。

歴史

ドメーヌの歴史は、2ha のブドウ畑と 20ha の穀物畑を、樽職人のフランソワ・ガイヤール (François Gaillard) と、パルセー・メスレー (Parçay-Meslay) のワイン生産者の娘である妻のエメ・デュシャン (Aimée Duchamp) が 1914 年に引き継いだことから始まります。

フランソワ・ガイヤールは、ワイン保管庫や納屋を手に入れ、事業を繁栄させました。1937 年以降、白ワインの評価が高まり、トゥールやパリの品評会に出品するようになりました。

1939 年 4 月、娘のジュヌヴィエーヴ・ガイヤール (Geneviève Gaillard) は、パルセー・メスレーのブドウ栽培家アーネスト・ジレ (Ernest Gilet) の末息子であるギュスターヴ・ジレ (Gustave Gilet) と結婚しました。1946 年には長男のジェラール (Gérard) が、1951 年には末っ子のベルナール (Bernard) が加わりました。

1954 年、セラーを二層に拡張し、ロッシュコルボン (Rochecorbon) を中心に数多くのブドウ畑を購入しました。1959 年、この村で初めて発表した瓶内二次発酵で造るスパークリングワインは大成功を収め、白ワインの種類を増やすことができました。1990 年にはラベル貼りのための自動化ラインを導入しました。

2001 年、ジェラールの息子であるジャン・マルク・ジレ (Jean-Marc Gilet) がドメーヌを継承。

2008 年には、瓶内二次発酵、24 カ月の熟成を経てリリースされる、極めてきめ細かい泡が特徴の Brut extra を発表。ジャン・マルクは、家族の精神を忠実に受け継ぎ、ドメーヌを発展させ続けています。



ジャン・マルク・ジレと家族

こだわり

私たちは古くからこの土地に根差しており、ワインの品質を追求するために、近代的な技術でブドウの木を栽培するという信念を受け継ぎました。10 年以上も前から、この信念を守りながら、より健全な農業の実践を目指し、環境保護と地球環境の保全に貢献しています。地球上の 27 ヘクタールはわずかなものですが、重要だと考えています。有機栽培にかかる手間はかかりますが、よりナチュラルで品質の高いワインができるようになったことには誇りを感じています。

環境配慮の取り組みは、原材料の選定にまで及びます。素材の革新性や品質だけでなく、その原産地も考慮して、慎重にサプライヤーを選定しています。

私たちは今までずっと、メイド・イン・フランスを好んできました。またマーケティングも重要で、私は 20 年以上も前から「Vignerons Indépendants (ヴィニュロン・アンデパンダン)」に加盟していて、直接取引を推奨しています。

常に進化したいという思いから、フランスの環境認証 HVE (Haute Valeur Environnemental) の認定を受けるために積極的に活動しています。そのためには、自然の資源や仕組み (生物多様性の保全: 昆虫、樹木、垣根、草地、花、水資源の管理)、農場の自立、製品の付加価値の向上、エネルギー消費の削減、農薬散布 (殺虫剤、殺菌剤、除草剤など) の削減を推進します。

品種： シュナン・ブラン

醸造： ドメーヌが所有する最も樹齢が高いブドウを使用。畑は粘土シレックス土壌の丘に位置します。醸造に使用する木製タンクがワインに最良の影響を与えるよう注意します。アルコール発酵にはバリックのみを使用し、12 カ月間の細かい澱との熟成により、ワインに複雑性がもたらされます。

ペアリング： 豚肉のリエット
鶏肉のコンフィ 焼きリンゴ添え
帆立のベニエ

テイスティング：わずかに銀色を帯びたイエロー。シトラスや白桃の優美な香りに加え、鉱物のニュアンス。口に含むとボリューム感のある辛口で、上質な酸、滑らかな質感と心地よいミネラル感が特徴です。

提供温度： 9~10°C

参考小売価格： 4,000 円 (税別)



WINE to STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F || tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp

220812