

Sartène

Domaine Pero Longo

<ドメーヌ・ペロ・ロンゴ>

<生産者について>



ドメーヌはコルシカ島南部フィガリから車で 30 分ほどの Serraggia/セラッジア村に所在。AOP は Corse Sartène/コルス・サルテーヌとなる。近くの崖上にライオンのような形をした大きな岩があり、Lion de Roccapina/リオン・ド・ロカピナと呼ばれ観光名所になっている。ドメーヌのトレードマークやキュヴェ名には、この名物の巨岩の名前が使われている。現当主の Pierre Richarme/ピエール・リシャルム氏は 2 代目。1965 年にピエール氏の父親が土地を買って農業を始めたが、当時はワインは自分たちが飲む分だけを造っていた。1994 年にドメーヌ元詰を開始。その後 2000 年からビオディナミの栽培に取り組み始め、2003 年にデメテル認証を取得した。24ha のブドウ栽培（うち 12ha は借りている）の他に、牧畜（牛、羊、豚。いずれも食用）とオーベルジュを手掛けており、これらもドメーヌの収入源となっている。

<栽培について>

現当主のピエール氏がビオディナミ栽培に興味を持ったのは、土壌微生物学の世界的な権威であるクロード・ブルギニョン氏の講演を聞いたのが契機だった。「彼はとくにバイオロジック栽培を勧めたわけではなかったのだが、農業や化学肥料を使わないブドウ畑の根の断面を見て驚いた。根が 3 ~ 4 m の長さのび、栄養を吸い込んでいる。植物の力はすごいものだった」と、ピエール氏。その後すぐにビオディナミ栽培を志向。バイオロジック栽培を経てからビオディナミ栽培に取り組む生産者も少なくないなかで、最初からビオディナミに傾倒した理由について、「有害な何かを使わないというだけでなく、もっとその先をめざすべきだと感じた」と語る。ビオディナミに転換した畑の土は、徐々に微生物の働きが活発になり、調和が取れた状態で雑草が生え始めた。ブドウ樹の葉が自然に風を通すようにつきはじめ、病気にかかりにくくなった。彼の畑は標高約 45m と低く、海まで 5 km と近いので、朝晩は海から湿った空気が流れてくる。夏の朝 6 時の気温が 9 °C、日中は 30 °C 前後と寒暖差が激しいのも特徴だ。湿った空気は乾燥にあえぐブドウに水分を与えてくれるが、涼しい時期は湿気により病気にかかりやすくなる。ブドウ樹は環境に合わせて、自ら葉と葉の間隔をあけるように調整しているのだ。ビオディナミ栽培なので、無農薬、無化学肥料栽培であることは前提で、牛糞を牛の角に詰めて土中の微生物の働きを活発にするプレパラシオン 500 番、光合成を盛んにする水晶の粉末 501 番、土が乾いた時に使うというイラクサなどの調剤 504 番、その他カモミールなどのハーブティーを使う。日照量は充分なので、501 番の使用頻度は低い。500 番は秋～冬の間に畑に埋めて、春には水牛の角から中身を取り出し、陶器の器に移して、陶器の皿で蓋をし(写真右上)、更に置いて分解させる。畑に撒く際はダイナマイザーで 40L の水に 120 g の 500 番を加え、左右に 20 分間づつ回して混ぜる。それを 1ha の畑に散布する。



鋤入れはしない。理由は雑草を残すことで生存競争が生じ、ブドウ樹の根が地中深く伸びると雨で土が流れてしまうのを防ぐため。12 ~ 3 月に羊を畑に離して雑草を食わせ除草する。糞は自然な肥料となる。(これら羊は食用として出荷される)。現在は温暖化の影響もあり、乾燥地帯のコルシカ島ではブドウの生育期間中ほぼ雨が降らない。あまりにも乾燥しすぎるとブドウの生育が止まってしまうので、収穫後から冬にかけて灌漑をする。ブドウ品種はニエルチオ、シャカレロ、ヴェルメンティーヌなど。地場品種で造りたいという考えから 90 年代以降にピエール氏が新たに植樹したり、父の植えた国際品種に地場品種を接ぎ木したブドウが多い。特筆すべき点は、一部の区画のブドウ樹は自根であることだ。枝を 1 本長く伸ばして、それを地面に植える。埋めた枝から根が生え、1 本の樹として育つと今度は枝を切り離す。一般的には Marccotage /マルコタージュ、ブドウの樹にたいしては Provinage/プロヴィナージュと呼ばれる方法で、接ぎ木はしないので自根となる。基本的に自根は INAO の法律で禁止されているのだが、マルコタージュの場合は認められる。2009 年に畑で自然発火の山火事があり、全体の 8 ~ 9% が燃えてしまったのだが、ピエール氏はこの火事を契機にマルコタージュを始め、現在では全体の 2 ~ 3% が自根の樹となっている。「接ぎ木したブドウ樹よりも病気に強く、親樹から直接養分を吸収するので果実が早くつく。」のだそう。フィロキセラの懸念に関しては、土壌がコルシカ島南部に典型的なアレンヌ・グラニティックと呼ばれる風化した花崗岩土壌なので、砂状にさらさらと細かくなっており、フィロキセラは生息していない(砂によって背中が傷つくので、砂地では生きられない)。剪定は冬季のみ。「葉が出始めてからの剪定は絶対にしない。紐の間に入れると、適当な高さでからみつく」。収量を落とすためのグリーン・ハーベストも必要としない。肥料をやっていないから、収量は自然に落ちる。

<醸造について>



醸造方法には、栽培面よりも生産者の考え方や性格がよく現れる場合もある。ピエール氏は「ワイン造りは畑での仕事ですべて」と言いつつ、醸造面でもしっかりとした哲学を持っている。ワイン造りだけではなく、農業や畜産に長くかかわってきたピエール氏は、ビオディナミ農法をそのまま鵜呑みにせず、まず自分の頭で考えて合理的な判断を下す。奥方のマリ・ルイズ氏曰く「何でも自分で造ってしまおうと考える技術者タイプ」とのこと。醸造面で面白いのは、コンクリート製卵型タンクの使い方とSO₂の使い方だ。対流が自然に起きる卵型タンク、通常は縦向きだがペロ・ロンゴは横置きに寝かして使う。その理由は「鶏が産み落とした卵は横に寝た状態。縦にしたら自然じゃない。」から。そして対流の起こり方がシンメトリーではないのもより良いと考える。タンクの容量は35hlで約5000本分。市販品は12hlの容量のものしかないの、彼のタンクは自作である。赤と白のキュヴェに使うが、対流が自然に起きるのでバトナージュをする必要がなく、過抽出にならない。ワインは全てのキュヴェでSO₂の量が非常に少ない。ピエール氏自身もSO₂に弱い体質であるため、できるだけ量を減らしたいのだが、ゼロにすると品質に不安があるので、イタリアのエトナ山から取り寄せた火山性の天然硫黄を水に溶かししたり、酸素と反応させ

て煙にしたりしながら栽培と醸造に使っている。通常の液体状のSO₂と比べて非常に調整が難しいため、コルシカのビオディナミ生産者でも醸造にこの硫黄を使っているドメーヌはペロ・ロンゴのみ。また、硫黄は一度に加えずに徐々に加えて「ワインに情報を伝えることが大切だ」という。

Sérénité AOP Corse Sartène

品種：ヴェルメンティーヌ

栽培：ビオディナミ農法(デメテル認証有り)

醸造：地下水脈が存在する為、斜面上部と比べて早熟な斜面下部のブドウを使用。手摘み収穫後、約27℃ある果実を12℃まで冷水チューブで冷やす(低温発酵するよりも香りが豊か)。空気圧搾機で圧搾。コンクリート製卵型タンクにて17℃で醗酵。約9カ月後に瓶詰。自然酵母発酵、ノンフィルター、清澄剤不使用。酸化防止剤として天然の硫黄使用。収量35hl/ha。

コメント：熟した洋梨などリッチなフルーツの味わいがあり、最後にかすかに塩味が残る。白い花の香りも印象的。アルコール度数は高いが、感じさせない。



Lion de Roccapina Blanc AOP Corse Sartène

品種：ヴェルメンティーヌ

栽培：ビオディナミ農法(デメテル認証有り)

醸造：より乾燥した、ブドウがゆっくり育つ斜面上部のブドウを使用。手摘み収穫後、12℃まで冷水チューブで冷やす。600Lのドゥミユイで醗酵、熟成。セレニテより15~20日ほど収穫の時期が遅い。樽はブルゴーニュのトネリエ Rousseau 社のもの。自然酵母発酵、ノンフィルター、清澄剤不使用。酸化防止剤として天然の硫黄使用。

コメント：白桃やパイナップルを思わせる、やわらかくリッチな味わいが好ましい。酸はおだやか。重量感がある。花崗岩土壌と海の側というサルターヌのテロワールがよく表現されている。エチケットには、ライオンの形をした岩「リオン・ド・ロカピーナ」が象られている。



Harmonie Rosé AOP Corse Sartène

品種：シャカレロ 100%

栽培：ビオディナミ農法(デメテル認証有り)

醸造：3~4時間の浸漬後、直接圧搾法で醸す。四角形のセメントタンクによる醗酵で、テンレストタンクは味わいが冷たくなるので使用しない。



Equilibre AOP Corse Sartène

品種：40%ニエルチオ 40%シャカレロ 20%グルナッシュ

栽培：ビオダイナミ農法(デメテル認証有り)

醸造：コンクリート製の卵型タンクで 30 日間のマセラシオンの後、セパージュ毎にアルコール醱酵。ルモンタージュとデレスタージュ。スーティラージュ後、熊手のような道具でブドウかすをかきとってから、再度卵型タンクに戻して 18 ヶ月間熟成。自然酵母発酵、ノンフィルター、清澄剤不使用。酸化防止剤として天然の硫黄使用。

特徴：プラム、熟したザクロなど、飲むたびに異なる赤果実を感じるが、一貫してジューシー。やわらかいが、質感は詰まっていて、アルコール感もないのでエレガント。余韻が長い。



Lion de Roccapina Rouge AOP Corse Sartène

品種：80%ニエルチオ 20%シャカレロ

栽培：ビオダイナミ農法(デメテル認証有り)

醸造：コンクリート製卵型タンク内で 30 日間のマセラシオン後、セパージュ毎にアルコール発酵。

別に 600L のドゥミユイで醱酵し、15~18 ヶ月間熟成させたワインとアッサンブラージュ。

自然酵母発酵、ノンフィルター、清澄剤不使用。酸化防止剤として天然の硫黄使用。

特徴：ダークチェリーやカシスなどの黒果実の味わいと香り。凝縮感はあるが、同時になめらかさもある。

卵型タンクの影響か、中身がみっちり詰まっている。



Esprit de la Terre AOP Corse Sartène

品種：80%シャカレロ 20%ニエルチオ

栽培：ビオダイナミ農法(デメテル認証有り)

醸造：コンクリート製卵型タンク内で 30 日間のマセラシオン後、セパージュ毎にアルコール発酵。

に 600L のドゥミユイで醱酵し、15~18 ヶ月間熟成させたワインとアッサンブラージュ。

リオン・ド・ロカビーナとセパージュ比率が逆。自然酵母発酵、ノンフィルター、清澄剤不使用。

酸化防止剤として天然の硫黄使用。

特徴：最も力強く、肉のような質感やスパイシーさを感じさせる。しかし他のキュヴェと同様に硬さはない。

白コショウやタイムなど、刺激的なハーブの香りが印象的。



La Cuvée XX AOP Corse Sartène

品種：100%シャカレロ

栽培：ビオダイナミ農法(デメテル認証有り)

醸造：2015 年ヴィンテージのみリリースのパーセルセレクションのキュヴェ。

コンクリート製の卵型タンク内でマセラシオン後、アルコール醱酵。

に 600 L のドゥミユイで醱酵し、15~18 ヶ月間熟成させたワインとアッサンブラージュ。

自然酵母発酵、ノンフィルター、清澄剤不使用。酸化防止剤として天然の硫黄使用。



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-25-8 神宮前コーポラス 203

TEL : 03-6451-1030 FAX : 03-6451-1031 Email : info@vin-x.jp

