

Oletta

# Domaine Santamaria

<ドメーヌ・サンタマリア>



ドメーヌはコルシカ島北部パトリモニオ近隣の Oletta/オレッタに所在。所有畑の面積は 20ha で、うち 13ha は AOP パトリモニオ。最大 30ha まで拡大可能だが、ポリカルチャー(複数の作物の栽培)を目指し、最終的にも 20ha 台でとどめておく方針。同エリアの生産者の中でも、湖のすぐ側に畑があるという希少なテロワールが特徴。この湖は Padula/パデュラと呼ばれ、農業用水の確保のために造られた人工湖で、26ha の広さがある。特に地場品種の黒ブドウであるニエルチオの区画は隣接しているため、湖の湿度がもたらす微気候の影響を受けていると思われる。現在の当主は若き 6 代目の

Thomas Santamaria/トマ・サンタマリア氏。サンタマリア家は 1850 年からこの地で農業を行ってきた。ワイン生産は自家消費が主だったが、5 代目となるトマ氏の父親のジャン＝ルイ氏の代に初めてミュスカを使ったワインの販売を始める。もともと除草剤を使っていなかったが、2011 年から本格的なビオロジック農法を始め、2014 年にユーロリーフ認証を取得。2016 年からはボルドーのソーテルヌで修行を積んだトマ氏がワイン造りに参画し、いずれはビオディナミ農法に変換つもりでいる。生産量の 90% が島内だった販売先を、国外への輸出を開始し、現在ではアメリカ、カナダ、スウェーデン、日本へと市場を広げた。

<栽培と醸造について>



ブドウ樹の大半は 1990~1993 年に植えられたもので(湖の建設とほぼ同時期)ニエルチオ、ヴェルメンティーヌ、グルナッシュ、祖父の代に植えられた平均樹齢 60 年のサンソーなどが植わっている。2021 年にはリヌーズ、カルカジョ・ネッロも新たに植樹した。畑は大部分がシストで石灰質が混じる土壌だが、若干ある粘土が混じる区画にはグルナッシュを植えている。特筆すべき点は、やはりパデュラ湖がもたらすマイクロ気候。ワインがしっとりした味わいになるなどの影響が考えられ、4 月の遅霜に遭いづらく、暑い年でもブドウが焼けづらい。とくに湖に隣接したニエルチウはブドウ焼けを恐れて未熟な状態で早

摘みしてしまうと樽香のような香りが出たり、ザラついた渋みが出たりするのだが、しっかり完熟を待ってから収穫している。仕立てがコルドン・ドゥーブル(ダブルのコルドン仕立て)となっているのも興味深いところ。平均樹齢 30 年なので、父や祖父の代からの仕立てだと思われる。ガイヨではなく誘因式のコブレに近い仕立てで、熟練した技術が必要なこの方法は、特に右写真のような枝を交差させたタイプの場合、樹液の流れを妨げず、ブドウ樹への負担が軽減されるので、より病害や気候変動に強い丈夫な樹になるとされている。地場品種を尊重し、楽な仕立て方法を選ばず手間の掛かるやり方を継続し、いたづらに近代化させるのではなく、高品質を目指し一貫した姿勢があることがうかがえる。発酵はすべて自然酵母にて。SO<sub>2</sub> の使用量も最小限に抑えている。キュヴェの大半がステンレスタンクでの発酵熟成であるが、大樽やアンフォラにも興味を持っていて実験を重ねている。



### Tranoi Blanc IGP Île de Beauté / トラノイ ブラン IGP イルドボーテ

セパージュ：ヴェルメンティーヌ マルヴァジア

土壌：シスト

Memo：「Tranoi」（トラノイ）はコルスの言語で、フランス語では「Entre nous」、日本語で「ここだけの話だけ」という意味。ラベルには「気」集めているような絵が描かれているが、トマ氏は陰陽の思考に興味を持っており、発酵槽にも太極図を描いている。



### AOP Patrimoine Rouge / AOP パトリモニオ ルージュ

セパージュ：ニエルチオ

土壌：シスト

Memo：タンニンがなめらかでありつつ骨格はしっかりとあるが、しっとりした味わいがエレガントさを与えている。



### Montre tes Yeux Blanc VdF / モントル・テ・ジュー ブラン VdF

セパージュ：ヴェルメンティーヌ 100%

土壌：シスト

醸造：長いスキンコンタクト。ノンフィルター。SO2無添加。果皮からタンニンと色合いを引き出したいわゆるオレンジワインだが、当初はスウェーデンの輸入元専用のキュヴェだった。



### Montre tes Yeux Rouge VdF / モントル・テ・ジュー ルージュ VdF

セパージュ：サンソー100%

土壌：シスト

醸造：平均樹齢 60 年のサンソーを収穫し、短期間の浸漬後にステンレスタンクで発酵熟成。



### Le dilemme d'Achille Ros VdF / ル・ディレム・ダシル ロゼ VdF

セパージュ：ニエルチオ 100% 土壌：シスト 醸造：セニエ法によるロゼ。丸 1 日果皮を浸漬し、翌日に圧搾。生産本数 7000 本。

Memo：「アキレスのジレンマ：アキレスと亀」の逸話にちなむ名前。このキュヴェはラベルは 2 種類（下の画像）存在する。



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0012 東京都渋谷区広尾 5-23-5 第一長谷部ビル 5F

TEL：03-6450-3687 FAX：03-6450-3688 Email：info@vin-x.jp

