AOC QUINCY Domaines Tatin

ドメーヌ タタン / AOCカンシー

テラヴィティス認証 ロワールの隠れた至宝カンシーから生まれる父娘のワイン

2022年産 3月入荷

カンシーは、フランスのロワール地方サントル・ニヴェルネ地区にあります。総面積でも200ha強と近隣の産地と比べてとても小規模な産地です。 1936年8月6日、ロワール地方で初めてAOCに指定(アペラシオン発祥地シャトーヌフ・デュ・パプに次ぎ仏で2番目)された地域で、この地区の土壌は砂や粘土質や石灰が多く、年間降水量も一定している為、特にソーヴィニヨンブランに適した産地であることが古くから知られています。12世紀にはシトー派の修道院で高品質なワインが造られており、その後のアンリ4世時代には宮廷御用達となるなど古くから品質と知名度が高かった産地でもあり、実際にほとんどがフランス国内で消費されています。このAOCの最大の特徴は白ワインだけ認められているという事です。南西に約20キロ程離れたサンセールにも共通する味わいを持っているとも言われています。

ジャン・タタン氏(左/現当主)
マルシア・ウィルク・タタン氏(当主娘)

ドメーヌ タタンは、カンシー地区とルイィ地区に畑を所有している生産者で、1950年代までは自家消費用のワインのみを生産していました。1988年に農業エンジニアであったJean TATINが妻とJeanの父親Raymond TATINが所有するTremblay(トランブレ/ドメーヌの所在地)の畑(当時は農業用地)を継ぎドメーヌを設立しました。1990年にDomaine des Ballandor(現在10ha/4区画)名義のキュヴェをリリースし、1994年にはDomaine du Tremblay(現在11ha / 7区画)名義のキュヴェをリリースしました。2002年にはReuillyに植えられたブドウからLes Demoiselles Tatin名義のキュヴェをリリースしました。このAOCには カンシーには認められていない赤ワイン用のピノ・ノワールを始め、その他にピノ・グリやソーヴィニヨン等が植えられています。

ブドウ畑とは別に穀物も栽培していますが、ドメーヌタタンという名称はワインや穀物などを販売する為に設立した販売会社です。通常はタタン名義で販売していますが、古い顧客の中には従来のTremblay名義を希望する為にDomaine du Tremblayでリリースしているものもあり、海外では同じワインながら異なるドメーヌ名で販売されています。今回、新たに取引を始めるにあたり、従来のクラシックなラベルではなく、日本向けに特別なラベルでのリリースとなりました。

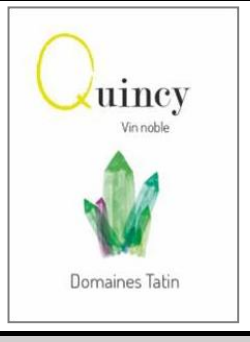
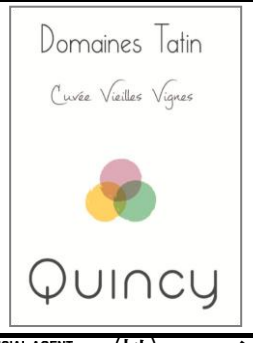
現在のブドウ畑の総所有面積は約30haですが、大半の畑は協同組合用にしており、ドメーヌのワインは優良な区画からさらに厳選したブドウを使用しています。厳選区画の栽培比率はソーヴィニヨン・ブランが30%、ソーヴィニヨン・グリ30%、ピノ・ノワール40%の比率でリュット・レゾネで栽培しています。TerraVITIS認証も取得しており、健全で衛生的かつ高品質なブドウを持続可能で環境に配慮した農法で栽培しています。シャプタリザシオン(補糖)しなくても十分な糖度が備わり、酸とのバランスの良さが秀でているのは恵まれた区画である上に、そこの惜しみない努力が加えられているからなのです。

彼らはブドウの持つ本来の生命力を余すことろなく発揮できるように心がけています。凝縮度を増すため房数の制限や土壌を活発化させるために畝間に草を生やすなどしています。細かなケアを適切な時期に迅速に行う事で、灰色かび病などの被害もここ数年避けることが出来ています。

2010年頃からは娘のマルシア・タタンもドメーヌの運営に加わり、現在ではマルシアがドメーヌの中心になっています。彼女はさらなる品質の向上に尽力しながら、新たにスパークリングの開発やピノ・グリやピノ・ブランの植樹など生産するキュヴェの幅を増やす事や天然酵母への切り替えにも挑戦しています。彼女の夫は料理人でもある為、互いに日頃から料理とワインとの相性を追及しており、それがワイン造りにも活かされているのです。

2022年産: 2022年は、2018年/2019年/2020年に続く、日照に恵まれた温暖で早熟なヴィンテージに戻った。月初めの大霜を避け、ブドウの木は4月中旬から芽吹き、成長を始めた。開花は5月末、最初の猛暑の後に急速に始まった(ブドウ栽培チームは朝の6時には作業を始めた！)。その後何度か熱波が続き、暴風雨もあった(幸い、厄介な雹は避けられたが...)。今年はべと病への対応がうまくコントロールされ、定期的な降雨が干ばつを防いでくれた。収穫は再び急がれ、9月1日に熟したピノとソーヴィニヨンの収穫を開始した。全体として、試練のヴィンテージとなったが、それは私たちを免れた.....そしてワインは花開くことだろう！

Quincy "Cuvée Vin Noble" 2022

年代	Domaine TATIN / ドメーヌ タタン		色	参考上代	ご注文本数
2022	カンシー "キュヴェ ヴァン・ノーブル" **Quincy "Cuvée Vin Noble"**	2022年産残糖度0.53g/L 総酸度3.4g/L **Sauvignon Blanc 100%**	白	**¥4,250**	本
	樹齢20年の若樹から樹齢60年の古木まで5つの異なる区画のﾌﾞﾄﾞｳから造られています。それぞれの区画毎に収穫を見極め、醸造も分けて行われます。収穫してすぐに低圧の空気圧でﾌﾟﾚｽし温度管理したｽﾃﾝﾚｽﾀﾝｸで発酵します。ﾊﾞﾄﾅｰｼﾞｭをしながら、ｼｭｰﾙﾘｰの状態で熟成させます。平均年産約5万本。ｿｰｳﾞｨﾆﾖﾝﾌﾞﾗﾝの新鮮さとﾌﾙｰﾃｨさを楽しむために、ﾌﾚｯｼｭ感の感じられるﾘﾘｰｽから5年以内に楽しむのが理想的ですが、熟成により複雑さが加わる事でも新たな一面に出会えるでしょう。ﾄﾞﾒｰﾇでの垂直試飲では10年間の熟成でも十分に楽しめることが証明されています。ﾜｲﾝは透明感のあるｱﾛﾏ、白い花や洋梨、白桃、青ﾘﾝｺﾞ、ﾊｰﾌﾞ、ﾚﾓﾝなどのｼﾄﾗｽ系果実、ﾊﾟﾌﾟﾘｶなどが感じられます。ﾐﾈﾗﾙ感があり、ほろ苦さと爽やかさの中にある適度な塩分はｶｷなどのｼｰﾌｰﾄﾞと好相性です。**2022年産**: **SILVER** / concours mondial du sauvignon 2023, **BRONZE** / concours des vins du val de loire				
2022	カンシー "キュヴェ ヴィエイユ・ヴィーニュ" **Quincy "Cuvée Vieilles Vignes"**	2022年産残糖度0.61g/L 総酸度3.33g/L **Sauvignon Blanc 100%**	白	**¥4,750**	本
	砂と砂利、赤土、粘土質石灰岩等の異なる4つの区画の古木から全て手摘みで丁寧に収穫されます。それぞれの区画毎に収穫を見極め、醸造も分けて行われます。収穫してすぐに低圧の空気圧でﾌﾟﾚｽし温度管理したｽﾃﾝﾚｽﾀﾝｸで発酵します。ﾊﾞﾄﾅｰｼﾞｭをしながら、ｼｭｰﾙﾘｰの状態で熟成させます。年産約1万本。ｿｰｳﾞｨﾆﾖﾝ・ﾌﾞﾗﾝのﾌﾚｯｼｭさとﾌﾙｰﾃｨさを楽しむために5年以内に楽しむことが良いですが、熟成によってより深みのある表情も楽しむことが出来ます。ｱﾛﾏに奥行と深みがあります。ｼﾄﾗｽ系の爽やかさがあり、特にｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂの要素が強く感じられます。その他にﾐﾝﾄ等の新鮮なﾊｰﾌﾞ、ﾊﾟﾌﾟﾘｶ、青ﾘﾝｺﾞ、ｱﾝｽﾞ、ｱｶｼｱなどの要素がとても豊富です。酸もしっかりとありますが、果実味も高いﾚﾍﾞﾙで備わっており、ﾊﾞﾗﾝｽが秀逸です。骨格がしっかりとしており熟成向きのﾎﾟﾃﾝｼｬﾙの高さも感じられます。ﾐﾈﾗﾙ感豊富で厚みがある上品な仕上がりになっています。				

OFFICIAL AGENT AmZ THE WINE COMPANY
㈱エイ・エム・ズィー　東京都港区南青山1-15-16-3F TEL: 03-5771-7701 FAX: 03-5771-7703
貴社名:　　ご担当者様:　　様　　ご連絡先:　　(　　)