

Bruno Granier / Domaine La Font de l' Olivier

ブリュノ・グラニエ/ドメーヌ・ラ・フォン・ド・オリヴィエ



「ラ・フォン・ド・オリヴィエ」はブリュノ・グラニエ氏によって 1999 年設立されたドメーヌ。

ラングドック屈指のアペラシオンであるフォジエール南端の外側、地中海に面したリオン湾(Golfe du Lion)に正対するベジエ(Béziers)より北に 15 キロメートルのところにマガラ村(Magalas)があります。

標高 116~160 メートル、恵まれた日照量と少ない降雨量、そして第4紀ヴィラフランカ階と中生代トリアス紀の砂岩で構成された土壌構成です。

この地区は、噴水や泉(Fontaine)のようにオリーブ(Olive)樹が沢山ある事から【La Font de l'Olivier】と名付けました。ファーストヴィンテージは 2001 年。

グラニエ家は代々この地で葡萄の栽培農家を営んでおりました。

ブリュノの祖父の時代は約 100 ヘクタールの葡萄畑を所有していたが遺産相続等で畑は分割されました。

小さい頃からワイン造りに興味があったブリュノは、高校、大学でワイン造りを学びながら祖父のワイナリーを手伝っていました。自身でコツコツ買い集めた約 11 ヘクタールの畑と、祖父から譲りうけた約 8 ヘクタールの畑をベースに 39 歳で独立。

同社の醸造所は祖父が所有していた物の一つで、祖父が売りに出したところブリュノ・ラフォン氏が購入しました。

しかし、その後直ぐに再度売りに出されたので、ブリュノ・グラニエ氏が買い戻しました。

標高、恵まれた日照量と少ない降雨量、そして第4紀ヴィラフランカ階と中生代トリアス紀の砂岩で構成された土壌構成。それらの条件全てが合わさることで、マガラは卓越したワイン産地へと昇華するのです。

22 ヘクタールに広がるドメーヌ・ラ・フォン・ド・オリヴィエの畑は樹齢 80 年を越えるカリニャンを始め、グルナツシュ、シラー、グルナツシュ・ブラン、ミュスカ・プティ・グラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、ルーサンヌで構成されています。大半の葡萄樹は短く、ゴブレ式で仕立てられています。

フランス農水省が新たに進めている環境保全農業の環境価値重視(Haute Valeur Environnementale / HVE) 認定。HVE 認証を取得。化学合成物質を抑えた有機的栽培、病害対策の散布も最低限に留めています。

収穫はすべて手摘み。平均して 30 ヘクトリットルと制限された収穫量の葡萄。すべて除梗した後、温度管理しながら 21 日間キュヴェゾン、最初の 1 週間だけルモンタージュを施して、朝晩のピジャージュへと移行する。10~12 カ月熟成させ、軽く濾過、最低限の SO2 を添加して瓶詰め。



Grenache Blanc Côtes de Thongue グルナッシュ・ブラン コート・ド・トング
 (2024 年) 750ml 参考上代：¥2,500 / BOX 3000ml 参考上代：¥5,500

品種: グルナッシュ・ブラン 樹齢: 40 年 土壌: 南向き、三畳紀の粘土石灰質 面積: 2.06ha

醸造・熟成: 100%除梗、破碎せずに直接圧搾。ステンレスタンクで 8 か月間熟成。

特徴: 黄色がかったパール色。美しいフローラルの香りと、後からだんだんと柑橘系の果実臭を感じる。口当たりは、強く、厚みがあり、余韻もしっかりとしたワイン。フルーティーで心をそそるワイン。魚料理や貝料理との相性が抜群。



Syrah Côtes de Thongue シラー コート・ド・トング

(2024 年) 750ml 参考上代：¥2,300 / BOX 3000ml 参考上代：¥5,300

品種: シラー 樹齢: 30 年 土壌: 西向き、ヴィラフランカ階の砂岩

醸造・熟成: 100%除梗、破碎せずにセメントタンクで 8 日間。

天然酵母でアルコール発酵。ピジャージュ。セメントタンクで 6 か月間熟成。

特徴: エレガントで、果実味が豊かなワイン。口当たりは、しなやかで、ふんわりとした、魅力的な仕上がりとなっている。バーベキューでの肉料理、ローストした肉との相性が良い。



Carignan Vieilles Vignes Côtes de Thongue

カリニャン ヴィエイユ・ヴィーニュ コート・ド・トング (2023 年) 参考上代：¥2,800

品種: カリニャン 樹齢: 75~130 年 土壌: 南、南東向き、ヴィラフランカ階の砂岩 面積: 2ha

醸造・熟成: 100%除梗、破碎せずにセメントタンクで 20 日間マセラシオン。

天然酵母でアルコール発酵。ピジャージュ。グラスファイバータンクで 17 か月間熟成。

特徴: 紫がかった赤いガーネット色。ふくよかなカンゾウや、熟したサクランボ、ローリエのソースのような香りがする。ハム、ジビエ、調理された肉料理、チーズとの相性が良い。

