

# Domaine U Stillicionu コルス地方 ドメーヌ・ウ・スティリチオヌ

## コルシカの地場品種×テロワール×ビオディナミの柔らかさと密度

イタリア半島の西側、地中海に浮かぶフランス領コルス島(仏語:コルス)。その島の南西に位置するSerra di Ferro(セラ・ディ・フェロ)という村にドメーヌ・ウ・スティリチオヌ(Domaine U Stillicionu)があります。リューディ名“U Stillicionu”をドメーヌ名に冠していて、畑は1961年に開拓が始まり、95～96年にシャカレロ、グルナツシュ、ヴェルメンティーノなどが植えられた東向きの斜面に広がっています。

現当主Sébastien Polyセバスチャン・ポリは母方の祖父より2005年、当時27歳の時に7.5haの畑を受け継ぎました。南西地方のカオールやニューゼーランドのマルポロでワイン造りを学んできた経験を生かし、ビオロジック農法を経て2008年からはビオディナミ農法(認証取得は2013年)を志向し始め、元もと鍬で耕され農薬や化学肥料不使用の貴重な畑(7.5ha)と向き合ってきました。

その後、ビオディナミに集中するため中途半端なことはできないと、2haの畑を手放したことからセバスチャンの真面目さが伺えます。朝から晩まで日当りのよい畑は、夏場は気温が40度近くまで上がることもあります。近くを流れる小川Taravauxから冷たい湿気があがるため、夜間は18～20度まで下がり朝晩の寒暖の差がブドウに瑞々しさと凝縮感を与えます。南コルシカの典型的な風化した花崗岩とシスト土壌、これらの気候、そしてビオディナミ農法すべての要素がうまく結びつき相乗効果を生んでいます。醸造法でもごく自然に混醸を行ない、まとまりのあるびやかな味わいを生んでいます。

10年以上の時を経て醸造にも自信が付き、柔らかさを備えつつ密度のある味わいと余韻の長さ、また群を抜いたピュアな仕上がりを実現することに成功していて、これからの活躍に注目が集まる生産者です。



【35419】Emy Lidia エミ リディア20		【35418】Antica アンティカ18	
呼称	Ajaccio アジャクシオ	呼称	Ajaccio アジャクシオ
参考小売	¥6,000	参考小売	¥5,000
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール デメテール	栽培/認証	ビオディナミ/エコセール デメテール
テロワール	土壌 標高・向き 砂化(風化)した花崗岩 シスト 250m・北	テロワール	土壌 標高・向き 面積 砂化(風化)した花崗岩 200m・東 1ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴェルメンティーノ100% (手摘み/平均46年)	品種 (収穫/樹齢)	シャカレロ(スキアカレロ)99% グルナツシュ 1% (手摘み/平均47年)
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母
発酵	空気圧式压榨	発酵	除梗後、5日間醸しプレス ピジャーージュとルモンターージュ交互に行い、 ステンレスタックで25日間発酵(マロラクティック発酵あり)
熟成	ステンレスタックで発酵・マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年7月	熟成	ステンレスタックで9ヶ月熟成(澱引き最小限) 無濾過・無清澄/瓶詰め:2018年6月
SO <sub>2</sub>	熟成中・瓶詰め前:少量	SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:少量
アルコール度	13.5%	アルコール度	13.5%
特徴	祖母の名前を冠したキュヴェで花崗岩・シストで育つヴェルメンティーノをプレス後、ステンレスタックでゆっくり発酵・熟成しました。グリーンイエロー色の外観から、リンゴやカリンの甘い香りやアップルミントの香り、甘みを感じる心地の良いアタックにたっぷりのエキスと角のない味わい、余韻も長く完熟した旨味をたっぷり感じます。	特徴	地中海コルシカ島の南西セラディフェロ村、砂化した花崗岩で育つシャカレロとグルナツシュを除梗後、醸しプレス、ピジャーージュとルモンターージュをしながらステンレスタックで発酵・熟成しました。淡く透明感のある澄んだルビー色、クランベリーやフランボワーズ、ザクロの香り、心地良いアタックで優しい味わい、クランベリーをジャムにした甘い香りが加わり果実味が拡がり複雑味も増します。

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)



*Diony*