

## Domaine Bartucci

### ドメーヌ・バルトゥッチ

地域: Savoie / Bugey Cerdon

地区、村: Méribail メリニヤ村

造り手: Raphaël Bartucci ラファエル・バルトゥッチ



#### 出合い:

創業年: 1992 年

歴史: 1981 年に電気工学を修学しロレーヌ地方の製鉄所で電気

技師として役 10 年間働いたが、農業に携わりたい思いを持っていたラファエルは、サヴォア、アン県のメリニヤに家といくつかの未墾の地を購入する機会に恵まれる。以来この地に住み着き、ブドウ栽培に専念することを決心した。醸造学校などには行っていないが、以前より栽培に関心が高く、ワインは崇高な自然の産物であって、決して産業のためのものではないと考えていたラファエルは、初めは自身の消費のためにワインを造っていた。1983 年の最初の醸造から、現在までに 2.1ha、10 区画を所有するドメーヌに成長した。低い収量で、大切に畑作りを行うラファエルにとってはこの 2.1ha が十分な広さだった。

2016 年以降は、息子もワイン造りに徐々に加わるようになった。ほんの少しだけ畑の面積を増やしたり、植え替えをしている。

認証機関: エコセール (1997 年)、32600 L' Iste Jourdain

土壌: 泥灰岩質の石灰石堆積山

微気候:

自社ブドウ畑面積: 2.1ha

自社ブドウ畑の数: 10

自社栽培ブドウ品種: ガメ、プルサール

主な仕立て方法: ギュイヨ式

仕立ての支柱の素材: 木 (アカシア、栗)

仕立ての添え木の素材: ステンレス

堆肥: ランバールという地のビオロジック堆肥 (UFAB: Union Francaise d' Agriculture)

#### 【醸造について】

酵母のタイプ: 野生酵母

压榨方式: 水平式プレス

醗酵容器: ステンレス、琺瑯、樹脂タンク

熟成容器: ステンレス、琺瑯、樹脂タンク

セラー環境: セラーは半地下にあり、一番離れた所でも 500m 以内にブドウ畑がある

年間生産ボトル本数: 15000 本

## ○Bugey Cerdon - Méthode ancestrale ビュジェ・セルドン メトード・アンセストラル

### ◆畑に関して

セパージュ:ガメルージュ 80%、プルサードルージュ 15%、シャルドネ・ブラン 5% (VTによる)

収穫:手摘みで収穫、50 リットルの小さな背負い籠に入れられ、すばやく貯蔵庫(カーヴ)へ運ばれる。

圧搾:収穫の午後に圧搾。破碎や果皮浸漬はしなく、果汁の着色ができるのに十分な強さで行われる。

### ◆メトード・アンセストラル(瓶詰め自然発酵)

24時間のデブルバージュ\*後のフレッシュなブドウ果汁は、等温の発酵容器の中で澱引きされる。自然に発酵を行い、補糖や酒母の添加はしていない。発酵温度は低温で管理。この発酵の3分の2の段階で(1030の密度)、すなわち1リットルに対して自然な糖分 70gの状態。)粗い目のフィルターに通し、瓶詰め、カプセル付けをする。涼しいカーヴで瓶詰めされたワインはまず、約3ヶ月のゆっくりした瓶内二次発酵を可能にするために並べられる。