

## Domaine Economou

### ドメヌ・エコノム

地域：Crete クレタ島

地区、村：Ziros ズイロス村

栽培・醸造責任者：Giannis Economou ヤニス・エコノム

HP：<https://www.instagram.com/domaine.economou/>



#### 【ワイナリーと造り手について】

当主のヤニス・エコノムは世界各地の銘醸地でワイン造り、あるいは醸造設備の販売などの経験を積み、1994年にクレタ島、シティアエリアでワイナリーを立ち上げた。シティアは東西260kmに伸びるクレタ島の東端で、島の中心地であるイラクリオンの街からの交通の便も悪い農村地帯だが、生まれ育った場所という以上に、ヤニスはブドウ栽培地としての可能性を感じていた。

ピエモンテでは、バローロの生産者であるチェレットやスカヴィーノのようなマエストロの指導下で働き、ドイツとボルドー（1993年という難しい年のシャトー・マルゴー）でも仕事をしてきたヤニスの栽培や醸造に対する理念や知識は深い。標高と樹齢が高い、ワイン用ブドウとして最適な育成環境の畑を、量に走らず通例のワインビジネスの感覚では考えられない時間をかけてワイン造りをしている。

良い品種や良いテロワールといったものがあるのではなく、どこでも良い"ブドウ"は取れるはずだと考えており、ワイン生産に1番大事な要素は人間だと言い切る。90年代にアンリ・ジャイエの元を訪問した時にも強くそのように思ったそうだ。「ピノ・ノワールという品種が、クロ・パラントウという畑がすごいのだろうか？いや違う、アンリ・ジャイエが妻だったのだ。文字通りの意味のナチュラル・ワインなんてものは存在しないだろう。人間の介在しないワインなど存在しない。栽培醸造面において様々な要素があるが生産者の知性こそがワインの最大の個性となるのだ。」

#### ◆ワインのリリースについての考え方

10万Lを超える熟成中のワインから、毎年0本～15000本のワインをリリースするが、リリースをしない年もある。各々のワインが十分に“美味しく”なってからリリースすることが重要で、飲み頃のワインというものはアルコールが溶け込んで（integrate）おり、そこに至るには長期の熟成が必要だと考えている。

ヤニスはまた以下のようにも話す。「多くの高額で長期熟成型の飲みごろを迎えていないワインが、この偉大なワインの飲み頃は10年以上後だ、というフレーズとともに販売されている。しかしそれならば飲みごろを待ってからリリースするべきではないのか？まったく、理屈に敵わない。狂っている！」

ワインが飲み頃を迎えるまで誰がワインを保管するのかという問題に真正面に向き合い、ドメヌ・エコノムでは瓶詰までに5-20年の時間をかけている。

#### 【畑と栽培について】

海辺のシティアの町から山に向かって車で 30 分、ズイロス村周辺の標高 600~700mのエリアに 16ha のブドウ畑を所有し、その内 10ha の畑から自社用ワインを造る。

主にシスト、石灰石の沖積土で pH は酸性の土壌。土壌の酸性傾向を抑えるために石灰を肥料として与え、オリーブやブドウの枝や搾りかす、マグネシウムを多く含む土（クレタ島内由来）などを元にしたコンポストを自作して数年に一度すき込む以外、畑の耕作は行わない。

ブドウ栽培には非常に好適な環境だが地域全体の農地としては、オリーブ園が圧倒的に多い。歴史的なブドウ栽培地域であるにもかかわらず、ブドウ畑のあまりに少ない光景に驚かされる。

ズイロス村周辺は水の豊富な気候ではなく、霧がかかることもあるが海陸風が常に吹いているため湿気がとどまることはなく、一年を通して乾燥している。VT ごとの気候の大きな変化はなく温暖化による影響も今のところ（2024 年）感じていないと

ヤニスと話す。地形のおかげでヨーロッパ最南のブドウ栽培地域の一つであるにもかかわらず、ギリシャ本土との気温差は 5-9 度あり、ズイロス村周辺の畑はギリシャでも最も冷涼なワイン生産地の一つと言えるだろう。

収穫量は 20hl/ha を下回り、病害もほとんどないが遅霜により収穫量が大きく減少することはある。また大雨による洪水もあたりするが、昔から定期的な起こりうる災害なので地域住民も問題なく対応できる範囲なのだろう。

2023VT は例外的に雨が多かった年で、ペロノスポラの蔓延により収穫がほとんどなく、2024 年も前年のダメージが強くブドウ樹に残っているため、ブドウの房がほとんどならなかったが、これはヤニスが 1994 年からワインを造り始めて 30 年の間で初めての出来事だったようだ。

灌漑により収穫量を増やそうと試みる人もいないではないが、ブドウ作付面積のより多い島の中心地であるヘラクリオン周辺、それも標高の低い畑で行われることがほとんどだ。シティアエリアのようにワインを造ったところでほとんどお金にはならない地域で灌漑が行われることはない。水の入手が非常に困難で、ヤニスも万が一のためにとズイロス村付近に井戸を掘ってはいるが、水にたどり着くまで 350m も掘る必要があった。また島全体として地下水への海水の浸透の問題を抱えているので、灌漑は推奨されていない。



## ◆フィロキセラについて

クレタ島にもフィロキセラはいる。しかし 1980-90 年代に大規模にアメリカ台木のブドウへの植え替えを行なったのはフィロキセラが島へとやってくる前に植え替えの勧告書が届き、それ以降新規の植え付けの際には台木使うことが義務付けられた。しかしヤニスによれば、シティア地域の高地の土壌には表土が少なく、古い岩が風化してできた砂や礫も多い。降水量も少なく（年間 300mm）表土が非常に乾いていて、フィロキセラが生き残るには過酷な環境なので、古樹を引き抜く必要はなかっただろうとのことだ。

## 【セラーと醸造について】

フランス、イタリア、ドイツの著名なワイナリーでの経験にも関わらずドメヌ・エコノムのセラーや醸造設備は非常に簡素で水平式プレスとポンプなどの最低限のものにとどまっている。多くの知識と経験を身につけた上でその多くを削ぎ落としたワイン造りが実現されており、16 世紀の民家のいくつかの部屋に所せましとタンクが置かれている。何十年分もワインを熟成させているとは思えない規模感で、温度コントロール設備なしに日が当たる中庭にもステンレスタンクが置かれている。「夏でも涼しいし、冬も-5 度くらいまでしか気温は下がらないのでワインが凍ることはないよ」とヤニスはなんでもないように言う。

醗酵容器は容器の材質ではなくワインへの作用の観点から区別しており、樽は酸化的、それ以外（ステンレスタンクなど）は還元的な作用があるというように考えており、ワインの状態を確認しながら澱引きをしたり熟成容器を変えたりしている。赤ワインは除梗破碎しマセレーション。重みや苦みとなる要素を抽出しないよう期間は 1 週間ほどと短い。白ワインは压榨後すぐに醗酵が始まり、熟成後のワインは還元的と酸化的熟成をしたものをブレンドし、味筋を決定する。



## ◆アンティゴネについて（2022年に2004VTを瓶詰し初リリース、）

今までリリースされてきた“エントリーレベル”のキュヴェ・クレートやキュヴェ・シティアと畑は同じだが、さらに長期の熟成を見据えた醸造を行い、上級キュヴェとしてリリースしている。

紀元前 5 世紀のギリシャの詩人、ソフォクレスによる悲劇「アンティゴネ」からキュヴェ名を名付けた。この悲劇は主人公であり、自然の掟と神の法に従うアンティゴネと、人間の法を押し付ける為政者クレオンとの対立を描いた物語だ。

ドメヌ・エコノムもまた、ワールドクラスのワインを位置づける、コレクターやジャーナリスト、エノロジストたちの賞賛によって支持されてきた「あるべき」産地、そして 17 世紀から現在までのほんの短い時間の中で注目されてきたブドウ品種やワインのスタイルに対して、自身のワインを悲劇「アンティゴネ」になぞらえ反撃を試みている。

「東地中海に浮かぶクレタ島、その土着品種であるリアティコ種。土着品種への注目がにわかには高まっているとはいえ、シャンパーニュやブルゴーニュが氾濫する今日の状況。その古くからの知識と地場のブドウやワインへの尊敬の念は、現代の消費者の心の中でささやかれているに過ぎない。アンティゴネは、このような現代的な規則に不服従し、反抗の意志を表明しています。ボトルの中にある不変の品質が、市場の恣意的な法則を常に超越することを示しているのです。」

（ヤニス・エコノム談）

アンティゴネは 20-25 年間瓶詰前に熟成させた赤ワインで、ヤニスは全ての赤ワインをアンティゴネのように仕上げることできると豪語する。ただし熟成中の目減りや澱引きによりブドウの压榨時から最低 25% はワインが減るし熟成期間を考えると値段は必然的に高くなる。しかし生産年の翌年に低価格で売るのが 20 年後に何倍かの値段で売るのが、ヤニスにとって答えは一つだ。アンティゴネはヤニス・エコノムの生産から消費までを含めたワイン哲学の結晶だ。市場での競争力があるとはいえない高価格帯のギリシャワインであるアンティゴネを品質に重きを置き、取り扱ってくれている顧客には最大限の感謝とともに、誇りをもって販売してほしいとヤニスは話す。

