

# Domaine Economou

ドメーヌ・エコノム



ピエモンテではスカヴィーノとチェレット、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）で働き、ワイン造りを学んだヤニス・エコノムが1994年にクレタ島へと帰郷し、興したワイナリー。素晴らしいブドウができる環境である、クレタ島の中でも、ヤニスはさらに標高600メートル以上で、樹齢の高い自根のブドウ畑を見出し、自身の名だたるワイナリーで働いた経験を見事にワイン造りに活かしている。長期熟成を行い（ワインの性質により、ステンレスタンクや、木樽で4～6年の熟成。）、ビン詰め後のリリースもとてもゆっくりだ。醸造過程では亜硫酸の添加をしておらず、最終的な味味の決定は、ブレンドによる。彼の学んだ近代ヨーロッパの最高峰の醸造知識と技術、そしてヤニス自身が生まれたクレタ島という稀有なブドウ栽培環境。長期熟成を見越して醸造し、無理をせず、時間をかけてリリースされるワインは、クラシックやナチュラルの世界を超越する。

		●Assyrtiko アシルティコ			
	畑	品種：アシルティコ 植樹：1960年代 位置：標高600m 土壌：粘土質石灰岩	醸造	ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクと木樽により熟成	備考 2haのアシルティコの畑を持っている。年により、酸化的な熟成と、還元的な熟成を造り分けている。例えば2014年は酸化的な熟成を、2015は還元的な熟成を試みた。
		●Sitia シーティア			
	畑	品種：リアティコ主体 植樹：1930年以前 位置：標高610m 土壌：粘土質石灰岩	醸造	ステンレスタンクで10日間マセレーション 熟成は還元的な性質であるステンレスタンクと酸化的な性質である木製樽を交互に段階を分けて使い、10年～15年熟成を行う。	備考 ヴィンテージ2000ではリアティコ80%（樹齢50年のフラン・ド・ピエ）、マンディラリア20%で生産。
		●Sitia "Antigone" シーティア "アンティゴネ"			
	畑	品種：リアティコ、マンディラリア 植樹：1930年以前 位置：標高650m 土壌：粘土質石灰岩	醸造	ステンレスタンクで10日間マセレーション 熟成は還元的な性質であるステンレスタンクと酸化的な性質である木製樽を交互に段階を分けて使い、10年～15年熟成を行う。	備考 今までリリースされてきたシーティアと同じように醸造されているが、醸造時の軽微な違い、熟成の状態によって、よりストラクチャーや複雑なアロマを持ったものを、さらに長期間熟成させて、上級キュヴェとしてリリースしている。2004年初リリース。リリースされたときに完全に飲み頃を迎えている。