




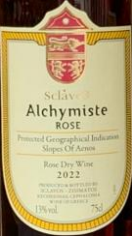
# Domaine Sclavos



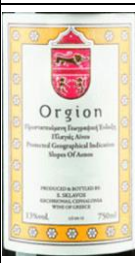

## ドメーヌ・スクラヴォス



エヴリヴィアディス・スクラヴォス（愛称：ヴラディス）が父親ブドウ畑を譲り受け、ワイン造りを始めたのは1996年のこと。13代前にウクライナでワインを造っていたという記録も残っており、ヴラディスは徴兵され従軍もしていたがやはり生まれ育った島での、動物とブドウ畑に囲まれた生活が恋しくなり島へと戻ってきた。家の裏の小さなガレージでの少量からのスタートだったが、2016年セラーも完成し醸造設備も充実させることができた。父親の代では慣行農法だったブドウ畑も、バイオダイナミック農法なども取り入れた栽培を当初から実践。自社畑の多くがゴブレ仕立ての高樹齢の畑で、豊かな果実味と繊細なアロマが特徴の白ワインを生産する。海に近く標高の低い畑からは酸の控えめで、穏やかな味わいの赤ワイン、マヴロダフネ酒も生産する。

|      |   |
|------|---|
| 2023 | 4月から雨が続き、イノス山のロボラの収穫は全くできなかった。スクラヴォス・ワイナリーだけでなく、島全体でペロネスポラが広がり、ロボラの収穫はほぼ無かった。 |
| 2022 | 今までで一番良い年だった。醸造設備が整ったこともあるが、目指してきたミネラリーで美しいバランスのワインができた年だった。                  |

|    |   | <b>○Alchymiste White Dry Wine</b><br><b>(IBVin Blanc de Table - Alchymiste)</b><br>アルシミスト ホワイト・ドライ・ワイン |   | 備考 |
|---|---|--|---|----|
| 畑   | 品種：ロディティス主体、その他主要白品種のブレンド<br>植樹：1980年、1965年ごろ<br>位置：標高40 m、150m<br>土壌：石灰質土壌 | 醸造   | ステンレスタンクにて醗酵<br>ステンレスタンクにて半年間熟成         |    |
|   |   | <b>○Efranor White Dry Wine</b><br>エフランール ホワイト・ドライ・ワイン  |   | 備考 |
| 畑   | 品種：モスカテラ<br>ヴォスティリディ<br>位置：標高0~240m<br>土壌：小石混じりの砂質、粘土石灰質                    | 醸造   | ステンレスタンクにて醗酵<br>ステンレスタンクにて半年間熟成         |    |
|  |   | <b>○Vino di Sasso - Robola de Céphalonie</b><br>ヴィーノ・ディ・サツソ ロボラ・ド・ケファロニア                               |   | 備考 |
| 畑   | 品種：ロボラ100%<br>位置：標高850~900m<br>土壌：粘土、石灰岩（ライムストーン）                           | 醸造   | ステンレスタンクにて醗酵<br>ステンレスタンクにて10か月間熟成       |    |
|  |   | <b>●Alchymiste Rosé Dry Wine</b><br><b>(IBPGI Rosé - Alchymiste)</b><br>アルシミスト ロゼ・ドライ・ワイン              |   | 備考 |
| 畑   | 品種：マヴロダフネ、モスカテラ<br>位置：標高40 m、西一東<br>土壌：石灰質土壌                                | 醸造   | マセレーションなし<br>木製樽とステンレスタンクで醗酵<br>木製樽にて熟成 |    |

|   |   |    |   |  |
|---|---|----|---|--|
|    | <p align="center"><b>●Alchymiste Red Dry Wine</b><br/>アルシミスト レッド・ドライ・ワイン</p>                                      |    |   | <p>ケファロニア島パルク半島のマヴロダフネの買いブドウを、抽出を抑えて軽やかに仕上げた。タンニンは適度に感じる程度で果実味は控えめで、シリアスさも、温度を少し上げると複雑身が出てくる。</p>  |
| 畑   | <p>品種：マヴロダフネ100%<br/>植樹：1960年代<br/>位置：標高40m、250m<br/>土壌：石灰質土壌</p>   | 醸造 | <p>除梗破碎してステンレスタンクで一週間マセレーション<br/>ステンレスタンクと一部木製樽半年間熟成</p>                |  |
|    | <p align="center"><b>●Synodos</b><br/>シノドス</p>  |    |   | <p>赤品種のマヴロダフネと、白品種のヴォスティリディを合わせて(=シノドス：ギリシャ語)醸造。一緒にマセレーションを行うので、抽出物はしっかりとあるが、タンニンはしなやかでアタックも柔かい。ヴォスティリディは白品種ではあるが、タンニンと大柄な骨格のワインができる。標高の低い畑のブドウを使っているので、酸は穏やか。</p> |
| 畑   | <p>品種：マヴロダフネ80%<br/>ヴォスティリディ20%<br/>植樹：1970年頃<br/>位置：標高40m<br/>土壌：小石混じりの砂質、粘土石灰質</p>                              | 醸造 | <p>ステンレスタンクで10日間マセレーション<br/>木製樽で14ヶ月熟成</p>                              |  |
|   | <p align="center"><b>●Orgion</b><br/>オルギオン</p>  |    |   | <p>オルギオンとは祭事やパーティを意味する。買いブドウを含むマヴロダフネの赤ワイン。アルコール度数は高くはないが、ジューシーな果実味とタンニンのテクスチャー。砂地由来か、主張のあるタンニンが特徴。</p>  |
| 畑   | <p>品種：マヴロダフネ100%<br/>位置：標高50～150m<br/>土壌：小石混じりの砂質、粘土石灰質</p>   | 醸造 | <p>除梗破碎してステンレスタンクで10日間マセレーション<br/>木製樽で12か月熟成</p>                        |  |
|  | <p align="center"><b>●Vin doux du soleil - Muscat de Cephalonie (500ml)</b><br/>ヴァン・ドゥー・デュ・ソレイユ ミュスカ・ド・ケファロニア</p> |    |   | <p>香りを際立たせるために、早め(8月上旬)に収穫したミュスカを2-3週間天日干しする。糖度と酸が凝縮し、陰干しと違い日向の温かさを感じる香りが特徴熱さを感じる明るい酸味と果実味が特徴。</p>   |
| 畑   | <p>品種：ミュスカ100%<br/>位置：標高50mの窪地<br/>土壌：小石混じりの砂質、粘土石灰質</p>  | 醸造 | <p>2-3週間ブドウを天日干し<br/>毎日房を裏返すと同時に選果を行う<br/>ステンレスタンクにて醗酵<br/>木樽にて1年熟成</p> |  |