



Domaine Thymiopoulos

ドメーヌ・ティミオプロス

地域、地区：Naoussa ナウサ

村：Trilofos トリロフォス村

醸造・栽培責任者：Apostolos Thymiopoulos

アポストロス・ティミオプロス

HP：<http://www.thymiopoulosvineyards.gr/>



【ワイナリーと造り手について】

アポストロスの父セルジュはブドウ栽培農家で畑から得られたブドウは全て、ブターリ社へと売っていた。2003年にアポストロスが醸造学校を卒業しワイナリーを興し、父から引き継いだ4haの畑からワイン造りをスタートした。そして2024年現在45haを所有し、スタッフ総勢40名を抱えるワイナリーへと成長した。さらに、ナウサー帯のブドウ栽培農家から120-150ha分のブドウを購入し（別銘柄でリリース）、醸造しているため年間生産量は現在100万本を超える。

セラーはガムシャラに増設していったという様子で、セラーの外にも多くのステンレスタンクが並ぶ。アポストロスがここまで大量のワインを造るのは、地域の古樹を守るためだ。ナウサにフィロキセラが訪れたのは1950年代で、ブドウが壊滅してから20年間ほどブドウ栽培の回復を試みられることもなかった。1970年代に入りようやく再植樹が計画され、山間部の湖周辺の砂地土壌のおかげでフィロキセラ禍を免れたクシノマヴロからクローンが選抜されアメリカ台木に接木の上、植え付けがされた。それらの現在樹齢40-50年のブドウ畑が次々とオリーブ畑（気候が暖かくなってきていることによりオリーブの成育がよくなっている）やソーラーパネルになってしまうことを止められないかと、買い手のいない栽培家のブドウを購入している。契約農家にはオーガニック栽培によるブドウの品質向上やマーケティング上での重要性を説き、認証の取得を促しているが、聞く耳も持たれないことも多いそうだ。ナウサのブドウ作付面積は5-600haとされているが、アポストロスによるとともに稼働しているのは400haに満たず、それが正しければティミオプロス・ワイナリーはナウサ地域全体のブドウの半分を仕込んでいくことになる。



ワイナリーのあるトリロフォス村は南北に長いナウサPDOの最南の地域で、買いブドウの80%はナウサの南側の農家から購入。契約農家からのブドウはドメーヌ・ティミオプロスとしてリリースするワインとしては果実の成熟が足りていないので、別銘柄のATMAシリーズとして、自社銘柄とは明確に分けてリリースしている。

ワイナリー設立当初から高品質なクシノマヴロ酒を造ること、そして地域のブドウ畑の保存は念頭にあったというので、今のワイン生産の状況はアポストロスが望んでいたものではある。しかしワイナリーのマネジメントにほとんどの時間を取られているの



で、自分にはもう畑で作業をする時間がなくなってしまった、とアポストロスは残念そうだった。しかし畑でもセラーでも説明と実際に行われている作業には、一貫性がありアポストロスの考えが十分に行き届いたチームワークの良さがうかがえる。

【畑と栽培について】

トリロフォス村周辺ではシストや花崗岩の割合が非常に多く、石の色合いも青から赤までさまざま。ティミオプロスでは地域でも多く見られる灌漑設備は整えておらず、畑の耕起は地域の家畜（牛、羊、山羊）の糞を購入してつくる自前のコンポストを撒くときのみで、通常 7-9 年に一度だけ。ハーブや豆類、複数種類の種を数年に一度蒔き、芽吹いたものを刈り取るだけで、毎年のすき込みは行っていない。標高が低く気温が高い、直射日光の当たる畑では特に雑草による日影が必要で、その効果を年々感じているようだ。



「地域全体の様々な特性の畑を所有していることで、多様な経験をすることができている。パイオロジック・バイオダイナミック農法もそれだけでは十分ではない。見てくれこの畑の環境を。森に囲まれ、海側と山側から常に風が吹いている。よく考えて畑ごとに適切な栽培を行えば、農薬の散布量は格段に減らせるのだ」と、アポストロスは自信を見せる。



自社畑の分布はだいたい 60%がトリロフォス村（標高 150-250m）、40%がフィティア村（標高 400-500m）となっており、古樹の畑は標高が低いことが多いため、自身で新しく畑を開墾する際はフィティア村周辺の涼しいエリアを選んで植樹をしている。2023 年にも標高 700m の高台に 15ha の土地を購入した。高標高の畑でも酸が低く、ヴォリュームが増しているの、さらに高標高の畑（フィティア村）を求めている。

ちなみに、“標高が高いフィティア村では昔の気候ではブドウが熟さず、ブドウが植えられることは少なかったのではないかと尋ねたところ以下のような回答が返ってきた。ナウサの畑が最盛期にどのくらいあったのかは、記録に残っていないが、かなり標高の高いところまでブドウは植えられていたようで、フィティア村も例外ではなく、マケドニアをスラヴ人達が住んでいたころ、住民はフィティア村を“チェルノ・ヴィーノ＝黒いワイン”と呼ばれていた。



【セラーと醸造について】

買いブドウも含め 2009 年から全てのワインを野生酵母で醸造している。クシノマヴロは醸造の最終段階で止まってしまうことが多い品種ではあるが、ティミオプロスではその生産規模の大きさを活かし、醸酵が止まりそうになったタンクに醸酵が活発なタンクの果汁を混ぜることにより、温度調節や選別酵母に頼ることなく醸酵を終わらせることができる。

2022 年にセラーの増築がひと段落つき、地上階と地下にも十分な広さのスペースができた。ワインの熟成やボトルの保管が最適な環境で出来ることになったことで、長期熟成の必要なワインも時間をかけて販売することができるようになり、作業効率も上がったとアポストロスは満足そうだ。

醸酵は主にステンレスタンクで行い、熟成は 225-500L の木製樽で行う。フードルやアンフォラでの熟成も少量ためしている。マロラクティック醸酵が終わるまで亜硫酸を添加せずに、様々な酵母を働かせることが重要だと考え、それがワインの飲み心地に大きく影響する。

ドメーヌ・ティミオプロスのワインはキュヴェごとのコンセプトに合わせブドウの状態、醸造を適切に選択しているのでキュヴェごとに明確な個性が感じられる。ワイナリー設立当初には本人も思ってもみなかった生産量になってしまったが、注力すべきところに細心の注意を払い、アポストロスの哲学がしっかりと感じられるワインに仕上げられている。

