



Domaine Thymiopoulos

ドメーヌ・ティミオプロス



アポストロス・ティミオプロスが父から引き継いだ4haの畑から2003年にスタートしたワイナリー、20年が経ちナウサの南のエリアー帯のブドウからワインを生産する大ワイナリーへと変わった。国内外の評価も高く、生産規模は自社畑分からは10万本、買いブドウからは100万本を超えるワイン（別銘柄でリリース）を造っているが、地域の古樹、ブドウ畑のある景観を残したいと考え地域の栽培家達に農業指導をし、ブドウを購入するうちに、現在の規模となった。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。「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。バイオロジックや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、一次醗酵前の亜硫酸無添加と野生酵母での醗酵の重要性を説く。クラシックなワイン造りをモダンな感性で、そして自身の生産規模を自覚したうえでその利点を最大限に生かしたワインを生産する。

	<p>● Macedonia - Rosé de Xinomavro マケドニア ロゼ・ド・クシノマヴロ</p>		<p>クシノ=酸、マヴロ=黒い、とギリシャ語で意味する通り、果皮の成分も濃く、酸っぱい品種であるクシノマヴロの若木を、半日間マセレーションしたロゼ。ブドウ畑はあえて標高の高いものを選んでる。 軽やかでチャーミングなスタイルよりも、骨格と複雑味があり、熟成もするシリアスなスタイルのロゼを目指している。提供温度は冷やしすぎない方がよい。</p>
	<p>畑 品種：クシノマヴロ100% 位置：標高450~650m、灌漑なし 土壌：シスト、花崗岩</p>	<p>醸造 除梗してステンレスタックで12時間マセレーション。ステンレスタックと木製樽で半年間熟成。 マロラクティック醗酵はステンレスタック熟成（60%）のワインではせず、樽熟成（40%）の方ではしている。</p>	<p>備考 ブドウの成熟度合いを見て、10-20%全房を混ぜる。 標高の低いトリロフォス村と標高の高いフィティア村のブドウのブレンドで、非常にまとまりがよい。若木のブドウだが、非常に果実の充実感と適度なタンニンがあり、落ち着いた味わい。</p>
	<p>● Naoussa Xinomavro Nature ナウサ クシノマヴロ・ナチュラル</p>		<p>備考 ブドウの成熟度合いを見て、10-50%全房を混ぜる。必要に応じて、ワイナリーの平均より少ない量の亜硫酸を添加するが、年によっては無添加のこともある。 若干の還元なニュアンスがあり緊張感よりも、熟した果実感のアタックとテクスチャーの柔らかさが特徴。</p>
	<p>畑 品種：クシノマヴロ100% 位置：200m、東 土壌：石灰岩</p>	<p>醸造 ステンレスタックで30日間醗酵 他の赤ワインのキュヴェと違い、マセレーション中はピジャージュ抽出を行う 500Lのトノー6ヶ月熟成</p>	<p>備考 “高い”を意味するAltaのキュヴェ名通り、フィティア村の高標高の畑からのブドウのみを使って醸造。 涼しさを感じる後味、ゆっくりと熟した果実から非常に丁寧に成分を抽出していることの伝わる、滑らかなテクスチャー。</p>
	<p>畑 品種：クシノマヴロ100% 位置：450-650m 樹齢：1990年代植樹 土壌：シスト、花崗岩</p>	<p>醸造 ステンレスタックで3週間マセレーション 木製樽で8カ月熟成</p>	