


ドメーヌ・ド・ペリリエールはエステザルグ協同組合を構成する生産者の一つ。協同組合でありながら、ブドウ農家ごとに、つまりそれぞれの農家の持つ畑のテロワールごとにワインを生産しブランディングしていくということが、この協同組合の画期的なところだ。エステザルグ協同組合のワインは全くの日常的な価格にもかかわらず、彼らのワインの目覚ましい味わいは、1980年代と90年代のヴァン・ナチュールの黎明期に飲み手の嗜好を問わず多くの人の心をつかみ、現在でもパリやフランス全土で広く親しまれている。1965年に創業された協同組合は約10軒のブドウ栽培農家たちから構成されており、そのほとんどがバイオロジック栽培認証を取得、一部栽培家はリュット・レゾネでの畑の管理をしている。除草剤や殺虫剤は使用していない。協同組合としては小さいと言っても、総栽培面積550ha、年産平均160万本という規模で、1990年代から自然酵母醗酵、醸造中の添加物なし、清澄剤不使用、無濾過、亜硫酸の添加は瓶詰前のみというワイン造りを敢行。現在の醸造長ドゥニ・ドゥシャンは、2000年頃にエステザルグ協同組合の醸造長となり、先代に確立された醸造手法を継続している。それどころか、気候の変動により降雨量減少や猛暑日の記録が塗り替えられていく中リリースされるワインは、毎年のように磨きがかかっている。

● Costières de Nîmes Rouge		コスティエール・ド・ニーム・ルージュ		備考
畑		品種：シラー70%、グルナッシュ 30% 位置：東向き 土壌：丸い小石や砂利、粘土、砂	醸造 3~4週間マセレーション セメントタンクおよびステンレスタンクで8~10カ月間の熟成	