



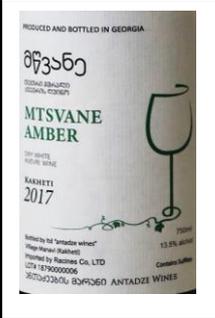
Nikoloz Antadze

ニコロズ・アンターゼ



アンターゼ一家は17世紀からカヘティ地方のマナヴィ村とトフリアウリ村に畑を所有していたが、ジョージアがソヴィエトの政権下に落ちた際に国に没収されてしまった。2006年、ニコロズはマナヴィ村にブドウ畑を購入し、バイオロジック栽培で畑を管理し、クヴェヴリでのワイン造りを始める。栽培品種は、ジョージアの土着品種であるムツヴァネ・カフリとルカツィテリ。マナヴィ村の畑は、ジョージアが君主制をひいていた19世紀までの間、このエリアで出来たブドウで王室に献上するワインが造られていたことから、「ロイヤル・クリュ」とも呼ばれていた。その年の気候条件が反映するワイン造りを目指し、手入れをする前にブドウの樹を観察して極力介入せずに済むよう心がけている。2013年に建造された土と藁のマラニで醸造を行い、常に新しい試みをもって行うため、ヴィンテッジによって味わいが異なる部分もある。例えばサペラヴィではタンニンが強くなりすぎないように、サペラヴィの梗を使わずによりタンニンの穏やかなルカツィテリの梗を投入したり、白ブドウのマセレーションを試行錯誤している。これらの努力が、品種とテロワールの可能性を引き出した味わいになると信じる芸術家肌の造り手である。

	<p>○Rkatsiteli ルカツィテリ</p>		備考	カヘティを代表する白品種で、さまざまなスタイルのワインが作られる。2015VTはスキンコンタクトなし。
畑	<p>品種：ルカツィテリ100% 植樹：1970年代 位置：標高650m 土壌：粘土石灰質土壌</p>	醸造 クヴェヴリで6か月間マセレーション クヴェヴリで1年間熟成		
	<p>○Rkatsiteli - KAKABETI 100 Years Old Vines ルカツィテリ カカベティ (樹齢100年)</p>		備考	ニキのワイナリーのある、マナヴィ村から、車で20分ほどのカカベティという村にある、ゴブレにしたてられた、古い畑。高い樹齢ならではの、スケールの大きさを感じさせる。
畑	<p>品種：ルカツィテリ100% 植樹：1900年代 位置：南西向き 土壌：石灰質に富む土壌</p>	醸造 クヴェヴリで6か月間スキンコンタクト クヴェヴリで3か月間熟成		
	<p>○Mtsvane ムツヴァネ</p>		備考	2016年から、果房を100%スキンコンタクトさせたものは、キュヴェ名にアンパーとつけるようになったことから、品種名のみのは、ブドウを10%だけマセレーションさせて仕込む。
畑	<p>品種：ムツヴァネ100% 植樹：1970年代 位置：標高700-750m、南向き 土壌：粘土石灰質土壌</p>	醸造 クヴェヴリで、ブドウを10%だけ、半年間マセレーション クヴェヴリで3か月間熟成		

	○Mtsvane Amber ムツヴァネ・アンバー		備考	2016年から、果房を100%スキンコンタクトさせたものは、キュヴェ名にアンバーとつけるようになった。
畑	品種：ムツヴァネ100% 植樹：1970年代 位置：標高700-750m、南向き 土壌：粘土石灰質土壌	醸造		
	●Saperavi サペラヴィ		備考	スキンコンタクト中にルカツィテリの梗を入れる。サペラヴィの梗は青く、強いタンニンを残すので、よりデリケートなタンニンを得るため、ルカツィテリの梗を入れた。 2014、15年はピジャージュをしていたが、2016年はルモンタージュのみ、など試行錯誤している。重すぎず、しかしサペラヴィ種の個性は可能な限り引き出すことを狙っている。
畑	品種：サペラヴィ100% 植樹：1980年代 位置：標高500m、南向き 土壌：粘土石灰質土壌	醸造		