

## Le Due Terre レ・ドウエ・テツレ

地域: Friuli-Venezia Giulia

地区、村: コツリ・オリエンターリ地区

造り手: Flavio Basilicata フラヴィオ・バジリカータ

**創業年:**1984 年

### 歴史:

フラヴィオは大学でブドウ栽培を学び、15-20 年間この地域で栽培・醸造コンサルタントとして働いていた人物。1984 年に自分のワイナリーを設立。現在 50 歳。長年の経験から村のテロワールを熟知しており、自分流の流儀を貫き、人から影響を受けることがない。タフガイで頑固。伝統的手法、自然なワイン造りの信奉者。

### ドメーヌ解説:

オーナー／ワインメーカー／アグロノミストはフラヴィオ・バジリカータ。妻のシルヴァーナ・フォルテ Silvana Forte と二人で運営する家族経営のワイナリー。雇われコンサルタントはなし。ワイナリーの名前は、畑の「二種類の土壌」に由来しています。

レ・ドウエ・テツレはスロヴェニア国境近くのコツリ・オリエンターリ・デル・フリウリにあるプレポット村に位置し、わずか 4.5ha の小さなブドウ園を所有しています。畑は2ヶ所あり、それぞれ土壌が違い、名前の『ドウエ・テツレ』と『2つの土壌』の意味からきていて、泥灰土と粘土質です。このワイナリーでは、オーナーのフラヴィオ・バジリカータとシルヴァーナ・フォルテが 1984 年からワインを作っています。

フリウリの最高傑作の赤ワインと呼ばれるサクリサッシ・ロツソや豊かで濃厚な味わいでかつ繊細さも兼ね備えるサクリサッシ・ビアンコという素晴らしいワインのほか、単一品種のメルロとピノ・ネロを作っています。

\* サクリサッシ=聖なる石の意。

畑を開墾する際に教会の遺跡がでてきたことに由来する。

\* コツリ・オリエンターリ・デル・フリウリ C.O.F. と略される。

**栽培品種:**メルロ、ピノ・ネロ、レフォスコ、スキオツペティーノ、トカイ、リボツラ・ジャツラ

### 自社畑面積:

畑は 4ha。かつては借地の畑もあったが、今は自社畑のみ。ブドウを他所から購入することはなし。

・品種別の面積

メルロ: 1ha 弱

ピノ・ネロ: 0.6ha

レフォスコ: 1.2ha

スキオツペティーノ: 1.2ha

トカイ: 0.6ha

リボツラ・ジャツラ: 0.2ha

ソーヴィニヨン・ブランとピコリットはもう植わっていない。

### 土壌:

・畑の土壌: 泥灰土と粘土質

・標高: 120m

・畑の方位: 丘の上にある畑なので、北から南まですべて

・傾斜: それなりの斜面だが急ではない

## 栽培:

- ・ 植樹本数: 5000本
- ・ 仕立て: ギュヨ、コルドン
- ・ 収量: 35キントナル/ha(搾汁率70%で24.5hl/ha)
- ・ グリーン・ハーヴェストは畑によるが、多少は行う。
- ・ 収穫タイミングはかなり遅く、相当熟したブドウを使う
- ・ 樹齢: 一番古いものが1990年の植樹
- ・ 実質有機栽培だが認証は得ていない。

## 醸造:

### ○白ワインの醸造法

発酵タンクの種類: 樽発酵・熟成

プレスの方法: 全房圧搾

スキンコンタクト: 1日

発酵温度管理: 樽発酵なので特になし

オークの種類: フレンチオーク

樽の容量: ボルドー・バリック(225l)と500lのトノー。すべての品種でバリックとトノーを併用する。

新樽比率: 20%

熟成期間: 20カ月

バトナーージュ: 熟成中ずっと行うが、回数は徐々に減らしていく。

MLF: どの品種でも100%実施

その他: リボッラ・ジャッラとトカイは同時に収穫し、発酵も一緒に行う(他は品種ごと)

### ○赤ワインの醸造法

除梗: 100%

アルコール発酵のタンク: ステンレスタンクとコンクリートタンク

キャプマネージメントの方法: デレスターージュとルモンターージュ

発酵温度管理: 30度以下に保つ

発酵前浸漬: なし

発酵後浸漬: なし。10-12日間の短いマセレーション

樽の容量: ボルドー・バリック(225l)のみ

樽の産地: フレンチオーク

新樽比率: 30%

熟成期間: 22-24カ月

MLF: 樽内で

バトナーージュ: 白同様行う。澱引きはなし。

- ・ プレスの種類: プヌマティック
- ・ 酵母・MLFバクテリアともに天然のもののみ。
- ・ 発酵・熟成中は一切亜硫酸添加をしない。

- ・ 瓶詰め時の亜硫酸量は、赤ワインで25g/l程度。
- ・ 清澄・濾過: 清澄はなし。赤はノンフィルター。白は非常に軽い濾過のみ。

**熟成:**

**生産量:** 年産本数 17000 本

- ・ それぞれの生産本数と品種比率

COF Bianco Sacrisassi      3000 本    トカイ 70%、リボツラ・ジャツラ 30%

COF Rosso Sacrisassi      7000 本    レフォスコ 50%、スキオツペティノー 50%

COF Merlot                      3000 本

COF Pinot Nero                3000 本

Implicito(ピコリット)は、2001 が最後。借地の畑だったが契約が切れた。

2 樽(約 600 本)

Sacrisassi は「聖なる石」の意味。ワイナリーの場所にかつて古い教会があったことにちなむ。

## <ワイン>

ワインの特徴は、フルボディで複雑。スパイシーなニュアンスが白赤ともにあり、寿命が長い。