

Nikoloz Antadze

ニコロズ・アンターゼ

地域: Kakheti

オーナー: Nikoloz Antadze ニコロズ・アンターゼ

地区、村: Manavi マナヴィ村

醸造・栽培責任者: Nikoloz Antadze ニコロズ・アンターゼ

HomePage:



出会い:

2012年11月のとある機会に、チュハベリ・ロゼ／イベリエリ・マラニ 2011 を味わい、その可能性と個性にうたれ、すぐにジョージア行きを決めました。緊急に設けた旅程の中で、ジョージア滞在はわずか 36 時間。短い滞在時間で何ができるか、と黒海周辺の地図をながめながら考えました。ワインバー「グヴィーノ・アンダーグラウンド」には、伝統的な醸造で造られた十数人の造り手のワインをテイスティングできるということは事前に分かっていた。が、すべてを飲むわけにはいかず、あらかじめ目安をつけておく必要がある。このたびは訪問をしない塚原と、情報をいろいろと検索してみました。独特の人間鑑定術を有する塚原が「きつと、この人物だな」と、最も気になった人がラマズ・ニコラゼでした。ラマズ・ニコラゼは、マネジャーとしてワインバー「グヴィーノ・アンダーグラウンド」を運営しています。彼はソリコ・ツァイシュヴィ(Soliko Tsaishvi / アワ・ワイン・ワイナリー)と共に、2010年にクヴェヴリ(甕)・ワイン協会を設立しました。ラシーヌが独自に選んでご紹介する10人(うち5人のワインが入荷済み)の造り手は、この会の重要なメンバーです。グルジアの甕仕込みワインは、スローフードのプレジディオ(保護しなければならないもの)に認定されています。

* 合田泰子 とジョージアワインの出会い [日録風に]

2010年6月 ボルドーにて。ルネッサンス・デ・オペレーションで、「アワ・ワイン」を試飲。

(2011年、2012年、2013年「ヴィニ・ヴェリ」にて「アワ・ワイン」を試飲。)

2012年11月13日 ニース在住の写真家 Keiko & Maika さんに、ズラブとイアゴのワインを試飲させて頂く。

2012年11月22日 Keiko & Maika さんにご案内いただき、ジョージア初訪問。

イアゴ・ワインズ(イアゴ・ビタリシュヴィリ)訪問。

グヴィーノ・アンダーグラウンドにて、ラマズとズラブ・トプリゼに会い、彼らのワインをテイスティングする。運よくトビリシに来ていたガイオス・ソプロマゼに会い、ワインをテイスティングする。

2012年11月23日 グリアのイベリエリ・マラニ(ズラブ・トプリゼ)を訪問。

2013年1月28日 パリのシャトープリアンにて、クヴェヴリ・ワイン協会の試飲会。

ニコロズ・アンターゼ(通称ニキ)他、5名に会う。ニキのワインの仕入れを決める。

2013年6月2日 二回目のジョージア訪問。ズラブを再訪。

2013年6月3日 ラマズの案内で、ディディミ、ガイオス、ラマズのマラニを訪問。

2013年6月4日 Amiran Vepkhvadze, Archil Guniava, 他3つのマラニを訪問。

2013年6月5日 イアゴを再訪 アンダーグラウンドにて Zaza Darsavelidze に会う。

Alex Tsikhelishvili のワインをテイスティング。

創業年:2006 年

ドメーヌ解説:

ニコロズ・アンターゼは、1974 年、ワイン造りと嗜みの伝統の根づくジョージアはトビリシで、芸術家と言語学者の一家に生まれました。17世紀からニコロズの家族がカヘティ地方 (Manavi 村と Tokhliauri 村) に畑を所有していましたが、ジョージアがソヴィエトの政権下に落ちた時に国に没収されました。2006 年、彼はマナヴィ村にブドウ畑を購入し、有機農法により、クヴェヴリでのワイン造りを始めました。



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。ブドウ畑は海拔 650m に位置し、土壌は明るい茶色で、岩の多い粘土石灰質です。マナヴィ村の土壌は、ジョージアが君主制をひいていた 19 世紀までの間、この畑でできたブドウで王室に献上されるワインを作っていたことから、「ロイヤル・クリュ」と呼ばれていました。2013 年に、ニコロズ・アンターゼは自身のマラニの建設を始めましたが、それ以前は友人のセラーを醸造と保管場所に充てていました。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ます。醸造においては、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ります。この努力が、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考えての行動です。

畑について

栽培品種: ムツヴァネ・カフリ、ルカツィテリ

栽培面積: 1ha

地質: 黄みがかかった茶褐色の粘土石灰質土壌

醸造について

熟成: ビン詰め前に13カ月間

年間平均生産量: 3000-3500 本/年