

Domaine Thymiopoulos

ドメーヌ・ティミオプロス



歴史：アポストロスの父セルジはナウサエリアで最も有名なブドウ栽培家として知られていた。セルジは4haの畑から得られたブドウは全て、ナウサのブタリー・ワイナリーに売っていた。2004年、息子のアポストロスが醸造学校を卒業後に栽培を引き継いで醸造を始め、徐々に近隣の畑を買っていきながら現在では23haのブドウ畑を持っている。

北西から南東に34kmのびるナウサ地区は石灰質土壌の丘陵地で、地区の東側は平野が広がっており桃の栽培が盛ん。地下水脈や小川が地域一帯にあり、ナウサの町の中にもとても大きな滝がある。ナウサ地区の中はいくつかの丘に分かれており、ドメーヌ・ティミオプロスではそのうちの小さな丘のほぼすべてのブドウ畑を所有している。

ドメーヌ・ティミオプロスでも新しいセラー造りが計画されている。現在のセラーは年間12万本も生産しているとは思えないほど小さなセラーで、大きな醸造機器が所狭しと並んでおり、その隙間に小さなタンクが置かれているという状況。もし新しいセラーが出来れば広さは3倍になり、現在はワンプフロアしかないが、更に地下部分ができるので作業もしやすくなり、ボトル詰めを適切なタイミングで行い保管することが出来るようになる、とアポストロスは言う。完成は2015年の予定。(2015年9月6日現在、建設中)

セラーから歩いて5分のヴラナベトラと呼ばれる畑は植えてまだ8年で、最初の数年間だけ耕作をしたが、株がある程度育った現在は不耕作。キャンピー・フリー。

● Macedonia - Rosé de Xinomavro マケドニア ロゼ・ド・クシノマヴロ				
	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	醸造	手作業で収穫。除梗してマセレーション12時間。野生酵母によりステンレスタンクで5～6か月発酵。4か月500ℓの木樽で熟成。
				備考 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。軽やかにチャーミングな果実味だけでなく、均整の取れた美しさもあわせもつ。
● Macedonia - Young Vines Xinomavro マケドニア ヤング・ヴァインズ・クシノマヴロ				
	畑	品種：クシノマヴロ100% 植樹：1980年代 位置：200-500m、北東 土壌：シスト、石灰岩、花崗岩	醸造	手作業で収穫。75%除梗し、12～15日マセレーションを行う。ステンレスタンクにて3か月発酵。コンクリートタンクで8か月熟成。
				備考 ブドウの完熟度合により、少しだけ若い全房を混ぜる。全房を混ぜることによりフレッシュさとハーブ感を与える。全房を混ぜる量はブドウの完熟度合により、毎年異なる。また、梗が醗酵の段階で少量入っていることにより、果実をつぶす役割を果たし、マストから果汁を流れやすくする。さらに梗は醗酵をしやすくし、醗酵温度を低く保てるが、醗酵を終わらせやすくもする。
● Naoussa Xinomavro Nature ナウサ クシノマヴロ・ナチュラル				
	畑	品種：クシノマヴロ100% 位置：200m、東 土壌：石灰岩	醸造	50%除梗し、野生酵母による発酵をマセレーションしながら30日間行う。500ℓのバリックにて、6ヶ月熟成。
				備考 当初は亜硫酸無添加で、挑戦的なキュヴェということで、スタートしたキュヴェだが、やはり醸造的コンセプトよりも、味わいでキュヴェを特徴づけたいと考えたため、2015年VT以来必要であれば、他のキュヴェの半分以下ではあるが亜硫酸を添加している。緊張感よりも、熟した果実感のタッチの柔らかさが特徴。
● Naoussa Alta ナウサ アルタ				
	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	醸造	一部全房で18日間マセレーション 野生酵母で1～3か月発酵 フレンチオーク樽で8か月熟成
				備考 “高い”を意味するAltaは、高樹齢のブドウ樹、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。