giz

Luís Gomes

ルイシュ・ゴメシュ

地域：Bairrada　バイラーダ

地区、村：Coimbra　コインブラ

醸造・栽培責任者：Luís Gomes　ルイシュ・ゴメシュ

HP：https://gizbyluisgomes.com/

【ワイナリーと造り手について】

「giz」はポルトガル語でチョークのこと。ルイシュ・ゴメシュは、バイラーダのチョーク質のテロワールで栽培、醸造を行う。

バイラーダは、ブサコ山（Serra do Buçaco）と海の間に位置する。この地の石灰質土壌の特徴をユニークな方法で表現するワインとして「ジース」が誕生した。ルイシュは言う。「自分のワインを造りたいという意欲が、世界でもトップレベルで高品質なワインが生まれる産地のひとつであるバイラーダに導いてくれた」と。

ルイシュ・ゴメシュはポルトガルの新世代を担う代表的生産者の 1 人だ。もともとバイオテクノロジーの専門家で、MBA(経営学修士)取得後にブドウ栽培学と醸造学の修士号を取得した。学業の後、この地域のテロワールを取り戻すプロジェクトに着手した。

ジース・プロジェクトは、バガ、マリア・ゴメシュ、ビカルなどの、樹齢 100 年に達する地場品種の貴重な古木が植え替えられてしまうのを防ぐことをひとつの目的としている。痩せた石混じりの土壌に植えられた地場品種から生まれるこのワインは栽培環境と完全に調和している。収量は少ないが、石灰質の土壌はブドウに酸とフレッシュさ、ミネラル感を与え、最終的には偽りのないその土地ならではの、骨格のある、エレガントで複雑な、ユニークで精緻な個性を備えたワインになる。

古樹はワインに凝縮感をもたらすが、ここでは樹齢が高いというだけでない。とりわけバガという品種はバイラーダのワイン産業の近代化の中で、早熟でアルコール度数が高く、黒果実のフレーヴァーが出やすいクローンが普及した。しかしルイシュはそれ以前の古いブドウ樹を使うことで、はるかに精妙で透明感があり、上品なワインを造っている。

ルイシュは 2015 年に自身のプロジェクトを始める前に、この地域の偉大な生産者の一つ、キンタ・ダシュ・バジェイラシュ（Quinta das Bageiras）で数年間働いた。人為的介入を極力控えて、力強くストラクチャーのしっかりした香り高いバガを造る生産者だ。

ルイシュの科学的な知見とキンタ・ダシュ・バジェイラシュでの経験は、ワイン造りのアプローチに大きな影響を与えた。収穫期間中は果実を慎重にモニタリングし、各ブドウ畑で 3 回に分けて収穫する。最初はスパークリングワイン用、次にロゼ用、そして最終的に赤ワイン用で、各収穫が次の収穫に向けて果実の熟度を高めていく。収穫が醸造所に運ばれると、ゆっくりと低温で野生酵母により発酵させ、繊細なミネラリティとアロマを引き出している。バイラーダで造られる最も美しいワインともいわれ、ルイス・パトがヴォーヌ・ロマネ、キンタ・ダシュ・バジェイラシュがジュヴレ・シャンベルタンなら、ジースはシャンボール・ミュジニーだと評されている。

【畑と栽培について】

バイラーダは大学都市コインブラのすぐ外側に位置するワイン産地で、大西洋岸と隣のワイン産地ダォンに挟まれている。雨の多い冬と穏やかな夏が特徴で、海の影響を強く受けた気候。土壌は砂質から粘土質、白亜質と変化に富み、異なるスタイルのワイン生産を可能にしている。 PDO（原産地呼称保護）地域に指定され、比類のない赤ワインで注目されているが、フレッシュでミネラルな白ワインや高品質スパークリングワインでも知られる地域。バイラーダの中でも南部は石灰質が強く、ブランド名もそれを由来としている。

栽培面積は 6ha、生産量約 30,000 本（2023 年）。栽培過程全体で持続可能な手法を取り入れ、土壌と自然への最大限の配慮と生物多様性の促進にコミットしている。ブドウ畑と醸造所の両方で、人為的介入は最小限である。醸造の最終段階では、フレンチオーク樽で最長約 20 ヵ月間にも及ぶ熟成へとすすむ。

最も大切な畑の一つがカヴァレイラシュ（Cavaleiras）。1930 年代からある古い畑で、赤が 80%、白が 20%の混植。バイラーダは非常に湿度が高く、オーガニック農法だと銅の散布が多いため、オーガニック認証は取得していない。

仕立ては棒仕立て。バガはキャノピーを広くしたほうが良いのと、ワイヤーを使うと日照が強くぶどうが焼けてしまうのが理由。

【セラーと醸造について】

セラーは Campolargo（COMPANY - Campolargo Vinhos）を間借りしている。ワインを作り始める時に適切な施設を探していたところ、たまたま人の繋がりで紹介してもらい使わせてもらえることになった。

プレスは、赤はバスケット、白がバルーン。発酵は一部でラガールも使用する。

ワイナリーでは様々な樽屋を試しており、最終的にバランスを見ながらブレンドしている。今年 4000L の Gambellotto 社製のものを購入し、まずはカジュアルな Baga を試している。

キュヴェ・ド・ノワール・ブリュット・ナチュール

樹齢約 100 年のバガで醸造。デゴルジュマン前に少なくとも 30 ヵ月間澱とともに熟成させることで、白亜質土壌の特徴を効果的に表現している。

giz

ヴィニャシュ・ヴェーリャシュ・ブランコ

大西洋に近い古樹の畑に植えられた土着品種で醸造。

白亜質の土壌によりミネラル特性が高められ、フレッシュさとエレガンスが際立つ。

ヴィニャシュ・ヴェーリャシュ・ロゼ

樹齢約 100 年のバガで醸造。フレンチオークの古樽で約 10 ヵ月間熟成させることで、

誘惑と軽快さ、繊細さ、深み、力強さ、明瞭な口当たりが調和したワインに仕上がる。

ヴィニャシュ・ヴェーリャシュ・ティント

痩せて石ころだらけの土壌に植えられた樹齢約 100 年のバガ種で醸造。

フレンチオーク樽で 20 ヵ月間熟成させることで、エレガンスと複雑さに満ちたワインに仕上がる。

参考：

Giz By Luis Gomes

https://outwine.com/en/collections/giz-by-luis-gomes

Giz by Luis Gomes — Grossberg/Kopman Selections (gkselections.com)

GIZ by LUÍS GOMES: CONHEÇA O PRODUTOR - Blog da Cellar (cellarvinhos.com)

Giz – Simplesmente Vinho