



Luís Gomes  
ルイシュ・ゴメシュ



「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、プサコ山（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。  
ジース・プロジェクトは、バガ、マリア・ゴメシュ、ピカルなどの、樹齢100年に達する土着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土着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。

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か月間にも及ぶ熟成へとすすむ。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。

	<p>◎ <b>Bairrada - Giz - Espmante Cuvée de Noirs Brut Nature</b> バイラーダ ジース エスプマンテ・キュヴェ・ド・ノワール・ブリュット・ナチュラル</p>		<p>備考 ブドウの樹は、畑が1930年にDOCバイラーダに登録されるより前から植えられていたもの。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：バガ 植樹：1930年以前 位置：海面近く（大西洋から約24km）、主に南西向き 土壌：チョーク質石灰岩</p>	<p>醸造 全房でプレスし、ステンレスタンクで醗酵、マセレーションはしない 冬（2～3月頃）にティラージュし、低い温度で瓶内二次醗酵を促す 瓶内で36か月間熟成した後、デゴルジュマン</p>	
	<p>○ <b>Bairrada - Giz - Vinhas Velhas Branco</b> バイラーダ ジース ヴィニャシュ・ヴェーリャシュ・ブランコ</p>		<p>備考 ブドウの樹は、畑が1930年にDOCバイラーダに登録されるより前から植えられていたもの。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：マリア・ゴメシュ、ピカル主体、土着品種のブレンド 植樹：1930年以前 位置：海面近く（大西洋から約24km）、主に南西向き 土壌：チョーク質石灰岩</p>	<p>醸造 全房でプレスし、フレンチオーク古樽で醗酵、マセレーションはしない フレンチオーク古樽で10か月間熟成</p>	
	<p>● <b>Bairrada - Giz - Vinhas Velhas Rosé</b> バイラーダ ジース ヴィニャシュ・ヴェーリャシュ・ロゼ</p>		<p>備考 ブドウの樹は、畑が1930年にDOCバイラーダに登録されるより前から植えられていたもの。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：バガ 植樹：1930年以前 位置：海面近く（大西洋から約24km）、主に南西向き 土壌：砂質、粘土質、石灰岩</p>	<p>醸造 全房プレスし、フレンチオーク古樽で醗酵、マセレーションはしない フレンチオーク古樽で10か月間熟成</p>	
	<p>● <b>Bairrada - Giz - Vinhas Velhas Tinto</b> バイラーダ ジース ヴィニャシュ・ヴェーリャシュ・ティント</p>		<p>備考 ブドウの樹は、畑が1930年にDOCバイラーダに登録されるより前から植えられていたもの。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：バガ 植樹：1930年以前 位置：海面近く（大西洋から約24km）、主に南西向き 土壌：チョーク質石灰岩</p>	<p>醸造 約1週間マセレーション ラガール（開放醗酵槽）で醗酵、木樽でマロラクティック醗酵 フレンチオークの新樽と古樽で20か月間熟成</p>	
	<p>● <b>Bairrada - Giz - Vinha das Cavaleiras Tinto</b> バイラーダ ジース ヴィニャ・ダシュ・カヴァレイラシュ・ティント</p>		<p>備考 ブドウの樹は、畑が1930年にDOCバイラーダに登録されるより前から植えられていたもの。 限定された区画のバガを使用。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：バガ 植樹：1930年以前 位置：海面近く（大西洋から約24km）、主に南西向き 土壌：チョーク質石灰岩</p>	<p>醸造 約1週間マセレーション ラガール（開放醗酵槽）で醗酵、木樽でマロラクティック醗酵 500Lのフレンチオーク新樽で20か月間熟成</p>	