



国・地域 : Portugal, Algarve ポルトガル、アルガルヴェ
地区、村 : Lagos ラゴシュ
醸造・栽培責任者 : Guillaume Leroux ギヨーム・ルルー
HP / SNS : <https://montecasteleja.com/>
<https://www.instagram.com/montedacasteleja/>

ワイナリーと造り手について

モンテとはポルトガル南部でキンタ（ブドウ畑を有するワイナリー）を指す呼び名であり、丘の頂上に建つ一軒家とそれを取り巻く畑、というのがその典型的な光景である。カステレジャの名は敷地内で発見された古代ローマ時代の小さな城（castelo）跡に由来する。ラゴシュが「ラコブリガ」と呼ばれるローマ人の拠点だった頃すでに、ブドウ栽培とワイン造りは彼らの主要な産業だった。

ギヨーム・ルルーはフランス人の父とアルガルヴェ出身の母との間に産まれた。父の影響で早くからワインに親しみ、モンペリエ国立農学校でブドウ栽培と醸造の学位

を取得した後、ポルトのバイオテクノロジー専門学校を1995年に卒業。並行してポルトのテイラーズ・ポート・ハウス、キンタ・ド・コット、キンタ・ド・テドで働き経験を積む。そして1999年に祖父の畑を継いでワイナリーを創設した。

畑と栽培について

ギヨームの祖父が1952年に取得した畑の多くはギヨームの代になるまでの長い間耕作放棄されていたので、その修復と植樹が最初の仕事だった。そのためほとんどのブドウ樹は1999年頃の植樹で、バシュタルド、アルフロシェイロ、ソウサオンなどの地品種に加え、マルヴァジア・フィナ、モスカテルなども栽培する。オーガニック認証は2008年に取得。

ポルトガル最南のワイン産地であるアルガルヴェ地方はかなり気温が高いとされるが、海に近く湿度の高い気候により、夏の渇水ストレスは少なく、ブドウはゆっくりと時間をかけて成熟する。収穫は8月中旬から8月下旬にかけて行われる。

画一的な灌漑は行ってはいないが、必要な場合には自然の豪雨を模して一晩だけ水を撒いている。晩夏にはノルターダと呼ばれる北風が吹き、エリア内で一番西のラゴスでは特にその傾向が強く、夜間に気温を下げるため、ブドウの良い成熟度と酸のバランスが保たれるのだそう。



セラーと醸造について

収穫は「昔流の」やり方で行われる。手摘みされたブドウはドウロの最良のワイナリーで行われるように足で破碎される。収穫の興奮と祝祭性、そしてそこに集う人々の結束と共同作業によって、ワインにある種の豊かさがもたらされるとギヨーム考える。

灌漑の考え方と同じように、必要な時は適切な処置を行うべきだと考え、タンニンがあまりにも荒い場合には清澄、瓶詰前にフィルターをかける場合も稀にある。