



DOMAINE DE CRISTIA

ドメヌ・ド・クリスティア

完全徐梗+フリーランジュースの仕様というモダンな技術と、セメントタンクによる野生酵母を用いたクラシックな手法。
クリーンで濃密なワインを生むこのユニークな試みを評価し、クリスティアのトップキュヴェにロバート・パーカーは98点を付けました！

ドメヌ・ド・クリスティアの歴史

70年前、エティエンヌ・グランジョン氏によって設立されました。当初は2Haのグルナッシュの畑のみでした。

その後彼の息子アランが1963年に加わり、ドメヌはさらに発展することになります。葡萄自体の品質、そして品種など、畑に向ける強い情熱により、彼は土地を拡張し、シラーやムールヴェードルも栽培する等新たな試みも行いました。

そのテロワールの可能性を探求し、共に生きること「クリスティアの特徴(らしさ)」を明確にしたことが、彼の大きな功績と言えます。

1999年より父の運営するこのドメヌに、パプティストとドミニクが加わりました。彼らの目的は、素晴らしい品質のワインを造りだすため、畑の中でもより素晴らしい区画を見つけ出し、偉大なワイン、素晴らしい熟成能力をもち高い評価を得るようなワインを造り上げること、そんなワインを生み出すことで海外からの注目も集め、海外市場を獲得することでした。

3世代に渡って情熱と技を受け継いできたドメヌ・ド・クリスティアは、現在ではシャトーヌフ・デュ・パプを含む21haの土地を所有しています。

(うちシャトーヌフ赤は11ha、白は1ha、コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュが1ha、コート・デュ・ローヌ4ha、ヴァンド・ペイ4ha)



極力オーガニックを目指す クリスティアの畑と栽培方針

クリスティアの所有する自慢の畑「**クリスティア**」と「**ロケット**」

西側にある「**Cristia**」と呼ばれる区画は、90%は砂質/粘土質の土壌から構成されています。このエリアは、シャトーヌフでも冷涼な北東側に位置し、ぶどうはしなやかでエレガントなタンニンを持ちます。

残りの区画は「**la Roquette**」と呼ばれ、シャトーヌフの中でも最も標高の高いエリアに属します。ローヌの水路によってもたらされた丸い石に覆われており、日照量が豊富な場所です。昼間の石の照り返し、夜間の蓄熱のおかげで葡萄はしっかりと熟し、フェノールの発達に最適な条件が得られるという素晴らしい区画です。

この異なる土地の組み合わせによって、クリスティアのシャトーヌフは
フィネス、凝縮度、リッチさ、エレガンスを享受し、同時に素晴らしい
熟成のポテンシャルを得られるのです!!

クリスティアの実践する、自然派的なぶどう造り

ブドウ畑での作業はオーガニック農法の基準に従ってできるだけ自然な方法で行っており、2008ヴィンテージから公的な認証も取得しました。土壌やブドウ樹に対して、化学肥料や除草剤や殺虫剤は使われません。

耕作や除草は区画や希望の収量に応じて行われます。ブドウ樹には硫酸銅や、時折イラクサの煎じ液で希釈した硫黄を年に4、5回散布します。ヒツジの糞などの有機肥料だけが使用されます。

これは、冬季剪定、春季のブドウ樹の活動再開、6月の夏季剪定、7月のグリーンハーベスト、8月の除葉、9月の収穫と結びつき、畑の生命にリズムを刻みます。



ヴィネクスポにてパプティストとドミニクと一緒に撮影。



大きな石に覆われたぶどう畑

The Wine Advocate
Tasting History



2007 Domaine de Cristia Chateauneuf du Pape Vieilles Vignes
A Proprietary Blend Dry Red Table wine from
Chateauneuf du Pape, Southern Rhone, Rhone, France

Source	Reviewer	Rating	Maturity	Current (Release) Cost
Wine Advocate #179 Oct 2008	Robert Parker	(95-98)	Drink: 2015 - 2035	



ロバート・パーカーJr. 氏も高評価！知名度も上がってきました！

～ここ数年指摘してきた通り、クリスティアはシャトーヌフ・デュ・パプにおける素晴らしい新進気鋭の生産者のひとりである。

彼らのセラはクルテゾン村にあり、このアペラシオンの北東の区画に接している。彼らのワインは壮観だ。この素晴らしいシャトーヌフ・デュ・パプの生産者は、数年内に消費すべき美味しいコート・デュ・ローヌや、コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュも生産している。



					
ワイン名	Grenache Rouge グルナッシュ・ルーージュ	ワイン名	Cotes du Rhone Rouge Vieilles Vignes « les Garrigues » コート・デュ・ローヌ・ルーージュ ヴィエイユ・ヴィーニュ「レ・ガリーグ」	ワイン名	Chateaufort シャトーヌフ・デュ・パプ
年	2009	年	2009	年	2008
地域	Vin de Pays de Mediterranee	地域	Cotes du Rhone	地域	AOC CHATEAUNEUF DU PAPE
品種	グルナッシュ100%(平均樹齢30年)	品種	グルナッシュ100%(平均樹齢50年)	品種	グルナッシュ 75% シラー 15% ムールヴェドル 10%
醸造	徐梗後、野生酵母にて発酵。コンクリートタンクで5カ月間熟成させます。	醸造	徐梗後、野生酵母にて発酵。 50%はコンクリートタンクで、残り50%は樽を使用し、12ヶ月間熟成させる。	醸造	70%はコンクリートタンク内で熟成。残り30%は2年から3年目の樽で熟成。これらを最終的にブレンドし、コンクリートタンクで18カ月熟成、その後樽に移し12か月熟成。
畑	シャトーヌフの境界であるCourthezon(クルテゾン)村を中心に広がっており、土壌は粘土石灰質/砂質	畑	シャトーヌフの境界であるCourthezon(クルテゾン)村を中心に広がっており、土壌は粘土質	畑	「クリスティア」の区画と「ロケット」の区画からとれたブドウを使用。(2008年はトップキュヴェが造られなかったため、すべてこのシャトーヌフとなった)
備考	活き活きとしたルビーの色、完熟したフルーツの複雑なアロマに満ちた香り。ベリーやスグリ、サクランボなどの赤系果実のピューレのような香りに、新鮮なリコリス(甘草)のニュアンスが混じる。味わいにはボリュームがあり、リッチな、滑らかなタンニンが続く。口に含んだ際の、味わいの広がり特徴的。若く活き活きとした味わいが特徴のワインなので、4年以内に飲むのをオススメします。	備考	ガリーグとは、南フランスによく見られる、野生のローズマリーなどのハーブが生い茂っている土壌の名前。暗く、深みのあるガーネット。ブラックベリーや野生のハーブを感じさせる、力強く、エレガントな、複雑味を帯びた香りが溢れる。力強くないやかで、バランスがよく、ベリーやスグリなどの赤系果実の香りをベースとした余韻が長く芳醇に持続する。7年程度熟成させることができます。	備考	ロバート・パーカー氏によるコメント 粘土質と砂質の土壌から生まれ、セメントタンクを用いて熟成されるこの赤ワインは濃厚なルビー/紫色で、青黒い果実、樟腦、リコリス、そしてお香や白い花のすばらしい香りを備えている。 熟したフルボディのワインで、素晴らしい果実の新鮮さと純粋な味を備えている。極めてフレッシュで活き活きとした味わい、実に美しい作品で、今後10~15年に飲むべきである。



クリスティアのワイン造りを熱く語るの、醸造を担当する長兄、バプティスト。

2010年より、クリスティアはネゴシアンブランドもスタートさせました。これは南ローヌ全体をより発展させることを狙いとしており、オーガニック栽培であること、伝統的な醸造を受け継いでいることを条件に、彼らを選び自社ラベルを貼るブランドです。詳細はクリスティア・コレクションをご覧ください。



葡萄は畑で注意深く選定され、発酵桶に入れる前に全て徐梗します。3週間コンクリートタンク内で野生酵母による発酵を行います。
低温発酵を行う事で香り高いワインを造りだすことが可能です。
我々は必ずしも無理矢理に葡萄からエキスだけを抽出しようとは考えていません。どちらかと言えば、マティエール=ぶどうの特徴を表現したいと考えています。
(そんな醸造はせずとも、我々が常日頃畑仕事をしていることで、葡萄の房はそれぞれがすでに濃縮された、エキス分を保有しています)
プレスによる果汁とフリーランジュースは、ヴィンテージによってはブレンドされます。シャトーヌフはコンクリートの桶と樽で18カ月間熟成されます。コート・デュ・ローヌとヴァンド・ペイはコンクリート桶で8から12カ月間熟成されます。

	
ワイン名	Chateaufort Blanc シャトーヌフ・デュ・パプ ブラン
年	2009
地域	AOC CHATEAUNEUF DU PAPE
品種	クレレット 30%, ルーサンヌ 30%, グルナッシュ・ブラン 30%, ブルブルー 10%
醸造	60%はステンレスタンク内で、残り40%は樽で5カ月間熟成させる。
備考	輝きのある黄金色の色調、広がりのあるアロマに満ちた味は、白桃や洋ナシ等の白い新鮮な果実や、エニシダの黄色い花(南仏で良く見られる植物)の香り、そしてバニラのような柔らかいスパイスを感じさせます。丸みを感じさせる滑らかなミネラル感、エレガントな趣を表し、リッチで力強い、洗練された長い余韻を残します。 12年間で、それ以上のポテンシャルを秘めています。しかし、活き活きとしたアロマを持つため、若いうちにも楽しめます。

