

Comte Abbatucci

コンテ・アバトゥッチ/コルス



当主ジャン・シャルル・アバトゥッチ
接木は全部当主自ら行います

海水で病気を抑制？

コルシカ固有品種

独特の文化で知られるコルシカ島。ワインも独特の進化を続けてきましたが、近年は国際品種や世界基準のワイン造りも浸透してきました。一方でコルシカ独自のワイン造りや独自の品種は失われていきます。そんな状況に危機感を感じたのがコンテ・アバトゥッチのジャン・シャルル氏。

荒廃した葡萄畑を周り、樹を集め、自分の畑の一部に接木してコルシカ固有品種を30種以上も保有、少しずつ増やし、その特性を学んでいき、しっかり個性とコルシカの独自性を表現できると確信した品種は元々あった古い樹に接木して混植畑を作っていました。こうすることで、この土地に適応した根をもった固有品種の樹が出来上がり、お陰で地中深くの養分もしっかり吸収する為、土地の表現も可能になるのです。



素朴なのに旨味があり、上品さが溢れます
他のワインには感じない個性があるんです

独自のビオディナミ

畑はアジャクシオの町から山を2つ超えた場所。車で2時間かかる場所で彼等以外に住民はほとんどいません。ここでは彼等は車さえも使いません。電動バギーで移動し、畑の耕作は急斜面以外、全て馬で行います。それが、一番効率が良いのだそう。トイレはポットン便所で排泄物は山に返します。彼等の生活自体がビオディナミの考え方に則して、ビオディナミは生活の一部なのです。

ジャン・シャルルが引き継いだ1992年当初は除草剤を使っていました。しかし、下草の生命力が強すぎて効かず、2002年より本格的にビオディナミを採用するに至ります。今ではボルドー液(銅、硫黄)すら使用しないで、塩分濃度を2%まで希釈した海水とハーブを混ぜて葡萄樹に散布し病気から守っている。

苗木は使わない

更に、独特なのが彼等は苗木屋から苗木を購入しない事。苗木を購入し、植えるのではなく、既存の樹もしくは、プロヴィナージュで増やし、土地に慣れている台木を作り、そこに接木して徐々に増やす事で土壌に耐性を持った根であったり、地中深くまで根を張った状態の良い樹で地上部分のみ新しい品種に生まれ変わらせる方法を取っている。

苗木屋の苗木は強制的に接木されているので樹液の管がうまくつながっておらず、ウイルスの影響を受けやすく病気になりやすいそう。ここ最近、フランス各地で問題になっている原因不明の病気「エスカ」はコルシカでも発生しているが、彼等の畑では一切発生していない。

フランス革命の立役者の末裔

アバトゥッチ家はコルシカで最も有名な一族かもしれない。コルシカの州都であるアジャクシオの主要道路や公園、色々なモニュメントには「アバトゥッチ」の名前が付けられている。フランス革命の立役者として知られ、ナポレオンと共に活躍した「シャルル・アバトゥッチ」こそが、彼等の先祖なのです。

もう1つの彼等の功績が60年代にアントワンヌ・アバトゥッチが農業協議会の会長に就任し、コルシカ独自の農作物の保全に務めた事。ワイン造りに関してもコルシカ独自のワイン造りを推奨したのが彼。コルシカの農業が独自の文化を維持できた立役者なのです。



電動バギーで登場！
車を使わない、馬での耕作、ポットン便所…
自然なワイン造りは畑だけではないのです

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス:03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」
・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！
FACEBOOK & INSTAGRAM

《固有品種を復活させたシリーズ》

《コルシカ固有5品種》ねっとりとした質感と力強く広がる旨味

Diplomate Blanc 2017 白 参考上代:9,800 円 入港数:120 本

ディプロマット・ブラン

37%ヴェルメンティーノ, 20%ロツソーラ・ピアンカ, 19%ピアンコ・ジェンティーレ, 14%ジェノヴェーゼ, 10%ブルスティアーノ
1960~1962年に植樹された畑で花崗岩土壌。コルシカ固有品種5種アッサンプラージュ。一部混植混醸。1960~1962年に植樹された畑で花崗岩土壌。ダイレクトプレス。古バリックで発酵後、9ヶ月間シュール・リー熟成。

《コルシカ固有6品種》上品で透き通ったミネラルと美しい余韻

General Blanc 2017 白 参考上代:9,800 円 入港数:120 本

ジェネラル・ブラン

25%カルカイヨロ・ピアンコ, 25%パガ・デビティ, 20%リミネーゼ, 15%ロツソーラ・ブランディンカ, 10%ピアンコーネ, 5%ヴェルメンティーノ
1960~1962年に植樹された畑で花崗岩土壌。コルシカ固有6品種の混植畑(2ha)。全ての葡萄を一緒に収穫してダイレクトプレス。一緒に発酵。600Lの古バリックで発酵後、9ヶ月間シュール・リー熟成。

《コルシカ固有7品種》どこまでも美しく上品なのに旨味溢れる

Ministre Rouge 2018 赤 参考上代:10,000 円 入港数:120 本

ミニストル・ルージュ

22%シャカレツロ, 18%ニエルツョ, 15%カルカイヨロ・ネロ, 15%モンタナツチャ, 12%モレスコーノ, 10%モレスコーラ, 8%アレアティコ
コルシカ固有品種のアッサンプラージュ(一部混植混醸)。収穫後、足で踏んで古樽で発酵。15日間マセラシオン。600Lの古樽で熟成。熟成期間はヴァンテージにより異なるが約1年間。

《絶滅危惧品種シリーズ》

《カルカイヨロ・ネロ》繊細な香とミネラル感は癖になる

Valle di Nero Rouge 2015 赤 参考上代:9,000 円 入港数:90 本

ヴァッレ・ディ・ネロ・ルージュ

100%カルカイヨロ・ネロ

イタリア、サルディーニャ原産と言われるがコルシカで発展した品種で香味成分が多く、ミネラル表現に向く。収穫後、一部全房で大樽発酵。2週間マセラシオン。600Lの樽で12ヶ月間熟成後、ステンレスタンクでアッサンプラージュ。瓶熟成6ヶ月。

《シャカレツロ》カリツとした質感と素朴な旨味！余韻が長い

Monte Bianco Rouge 2015 赤 参考上代:10,500 円 入港数:72 本

モンテ・ピアンコ・ルージュ

100%シャカレツロ

果皮が厚く、スパイシーで胡椒のようなニュアンスが特徴でコルシカにしか無い固有種。収穫後、一部全房で大樽発酵。2週間マセラシオン。600Lの樽で12ヶ月間熟成後、ステンレスタンクでアッサンプラージュ。瓶熟成6ヶ月。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥E	在庫数	ご注文数
A5458	Faustine Blanc フォスティエヌ・ブラン	2019	白	750	4,400		360 本	本
A5459	Faustine Rose フォスティエヌ・ロゼ	2019	ロゼ	750	3,900		360 本	本
A3911	Faustine Rouge フォスティエヌ・ルージュ	2018	赤	750	4,400	キャンティ・ブレンド	360 本	本
A2158	Alte Rosso Blanc アルテ・ロツ・ブラン	2015	白	750	7,600	絶滅危惧品種	127 本	本
A5460	Diplomate Blanc ディプロマット・ブラン	2017	白	750	9,800	固有5品種	117 本	本
A5461	General Blanc ジェネラル・ブラン	2017	白	750	9,800	固有6品種	117 本	本
A2160	Valle di Nero Rouge ヴァッレ・ディ・ネロ・ルージュ	2015	赤	750	9,000	絶滅危惧品種	86 本	本
A2159	Monte Bianco Rouge モンテ・ピアンコ・ルージュ	2015	赤	750	10,500	イタリア名:マンモロ	68 本	本
A5462	Ministre Rouge ミニストル・ルージュ	2018	赤	750	10,000	固有7品種	117 本	本

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス:03-3584-2681】

貴店名	担当者様	電話番号
帳合酒販店		希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」
・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！
FACEBOOK & INSTAGRAM