



Domaine Guillaman ドメーヌ・ギヤマン

Cotes de Gascogne Sud-Ouest
コート・ド・ガスコニュ、南西地方



**ガスコニュで6世代続くファミリーが運営するワイナリー。
フレッシュでアロマティック、さわやかな飲み心地のクリーンなワイン。**

ガスコニュ地方の丘の中腹にある家族経営ワイナリー。フェレ・ファミリーはもともとガスコニュが誇るアルマニャック用のブドウを栽培していました。ブドウ栽培への献身的愛情は現オーナーのドミニクに引き継がれ、ドミニクはワイン生産者のファミリーで育った妻のステファニーと共に、質を重視した自社元詰めワインの生産に転換する決心をしました。20haのブドウ畑の全面的な植え替えを行い、更に栽培面積を増やし、ワイン醸造のためのセラーを改築。これらの大工事には10年以上の月日を要したのです。現在、ドメーヌは300ha(ブドウ畑200ha、生物多様性に配慮した森林100ha)の土地を所有し、年間100万本のワインを生産しています。ドメーヌ・ギヤマンの上質な自社元詰めワインは、今ではコート・ド・ガスコニュIGPとして販売され、世界31ヶ国へ輸出されています。



**ドメーヌ・ギヤマンの最大の宝物、
畑の豊かな生物多様性と持続可能なワイン造りに取り組んでいます。**



【豊かな生物多様性の保持】

- ・敷地の15%が、森林、生垣、果樹園、休耕地などの環境保護地域となっています。
- ・ブドウ畑の60%が、常緑植物(牧草、アルファルファ)で覆われています。生きた土壌をつくるためブドウの畝の間に地被植物が植えられています。
- ・毎年ブドウ畑の周囲に50本の樹を植え、500mの生け垣を作っています。
- ・ブドウ畑の周辺には鹿、野ウサギ、昆虫、てんとう虫やミツバチ(巣箱200個)がいることでブドウ畑のバランスを保っています。



【持続可能性の追求～環境への配慮】

- ・1600㎡のソーラーパネルで全体の70%の電力をまかなっています。
- ・水道の水圧を下げたり、雨水を集め再利用し、水の使用量を削減。灌漑は行っていません。
- ・CO2排出量の削減を目的として、フランス製の軽量ボトル及び再生紙ダンボールのワインボックスを使用。資材は地元のサプライヤーから購入しています。敷地内に自社専用の瓶詰めラインを設置しています。
- ・地産地消を多くすることで、地域のコミュニティおよび地域経済の発展をサポートにもなっています。

こうした努力が実を結び、2017年にHVE認証のレベル3に認定されました。この環境認証は、特に環境に配慮した取り組みを行っている農場を認定するもので、グルネル環境委員会が明示された厳しい条件をクリアしなければなりません。

**自社栽培ブドウ100%使用、
ガスコニュ特有のテロワールを反映するワイン。**

【ユニークなテロワール】

気候は温暖な海洋性気候、起伏のある地形が昼夜の気温差をもたらします。土壌はガスコニュ特有の石灰質を母岩として豊かな粘土質が主体で、ブドウにフレッシュでミネラルの風味あふれる味わいをもたらします。

【栽培ブドウ品種】

もともとアルマニャック用のブドウを栽培していたので白ブドウが主体となっています。コロンバル、ユニ・ブラン、ソーヴィニオン・ブラン、グロ・マンサン、プティ・マンサンの5種が全体の80%を占めています。残りの20%はメルローとカベルネ・ソーヴィニオンで、ロゼや赤ワインも造られています。

【醸造と熟成】

- ・ブドウは酸化や劣化を避けるため涼しい夜間に摘み取られ、2～4時間の短時間浸漬が行われます。
- ・空気から抽出した窒素を圧搾、醸造、瓶詰め時に天然の酸化防止剤として使用し、ブドウの豊かなアロマをキープしています。亜硫酸塩の使用は最小限に抑制。
- ・ろ過にはタンジェンシャル・フィルターを使用しています。⇒添加物ゼロ、廃棄物ゼロ。
- ・ワインの熟成にはトロンセ産、タランソー社製の最高級フレンチオーク樽を使用しています。
- ・瓶詰め前のワインは6℃以下の低温でタンクに貯蔵し、フレッシュさを保ちます。





Domaine Guillaman
ドメーヌ・ギヤマン
Cotes de Gascogne Sud-Ouest
コート・ド・ガスコニュ、南西地方



| コード | 商品名 | 色 | VT | 地域 JAN | 容量 (ml) | 参考上代 | |
|--|--|---|------|----------------------------------|------------|--------|---|
| 216280 | ドメーヌ・ギヤマン・コロンバール&ソーヴィニオン Domaine Guillaman Colombard-Sauvignon | 白 | 2023 | IGP コート・ド・ガスコニュ 3760106370014 | 750 | ¥1,900 |  |
| <p>品種:コロンバール80%、ソーヴィニオン・ブラン20% 土壌:粘土石灰質 醸造:夜間に収穫し果皮浸漬。不活性ガス(窒素)充填下での圧搾、低温発酵(マロラクティック発酵なし)、澱とともにタンク内でシュール・リー熟成。ろ過後瓶詰め。残糖:7g/L</p> <p>典型的なガスコニュ・ブレンド。グリーンにきらめく淡いイエロー。アカシアの花や柑橘フルーツ、ライチ、パッションフルーツのフレッシュなアロマ。グレープフルーツ、洋ナシ、リンゴの風味とキレの良い酸味。非常にバランスが良く充実した果実味たっぷりの白ワインです。</p> <p>いつでもどこでも楽しめるワイン。ハーブを効かせたカルパッチョ、エビやチーズの春巻き、ハムやパテ、フォカッチャと。</p> | | | | | | | |
| 216285 | ドメーヌ・ギヤマン・ソーヴィニオン・ブラン Domaine Guillaman Sauvignon Blanc | 白 | 2023 | IGP コート・ド・ガスコニュ 3760106370328 | 750 | ¥2,000 |  |
| <p>品種:ソーヴィニオン・ブラン100% 土壌:粘土石灰質 醸造:夜間に収穫し果皮浸漬。不活性ガス(窒素)充填下での圧搾、低温発酵(マロラクティック発酵なし)、澱とともにタンク内でシュール・リー熟成。ろ過後瓶詰め。残糖:1g/L</p> <p>フレッシュでアロマティックなソーヴィニオン・ブラン100%のワイン。淡いイエロー。柑橘フルーツのさわやかな香りと洋ナシ、メロン、白い花の甘い香りが漂います。スッキリとドライな味わいながら、程よいコクと長い余韻も楽しめます。</p> <p>食前酒に。スモークサーモン、魚介のマリネ、ハーブや野菜、フレッシュチーズを使ったケーキサレ、サバのリエットと。 ●パリ農業コンクール2024金賞</p> | | | | | | | |
| 216275 | ドメーヌ・ギヤマン・シャルドネ Domaine Guillaman Chardonnay | 白 | 2023 | IGP コート・ド・ガスコニュ 3760106370359 | 750 | ¥2,000 |  |
| <p>品種:シャルドネ100% 土壌:粘土石灰質 醸造:夜間に収穫し果皮浸漬。不活性ガス(窒素)充填下での圧搾、低温発酵(マロラクティック発酵なし)、澱とともにタンク内でシュール・リー熟成。ろ過後瓶詰め。残糖:2g/L</p> <p>フレッシュ&アロマティックなシャルドネ100%のワイン。 淡いゴールド・カラー。レモン、リンゴ、バニラのアロマと素晴らしいミネラルの風味。口当たりまろやかで、豊富な果実味としっかりとした構成を持つ味わい。</p> <p>カニクリームのコロッケやパイ、ハーブを詰めたチキンやシチメンチョウのロースト、パリッと焼いたサーモンと。 ●パリ農業コンクール2024金賞 ● Gilbert & Gaillard 2024金賞</p> | | | | | | | |
| 216290 | ドメーヌ・ギヤマン・グロ・マンサン・ドウミ・セック(半甘口) Domaine Guillaman Gros Manseng Demi-Sec | 白 | 2023 | IGP コート・ド・ガスコニュ 3760106370380 | 750 | ¥2,600 |  |
| <p>品種:グロ・マンサン100% 土壌:粘土石灰質 醸造:夜間に収穫し果皮浸漬。不活性ガス(窒素)充填下での圧搾、低温発酵(マロラクティック発酵なし)、タンクを冷やして発酵を止めブドウの天然の糖分を残したままシュール・リー熟成。ろ過後瓶詰め。残糖:30g/L</p> <p>フレッシュ&アロマティックなセミ・ドライ(半甘口)の白ワイン。 シトラス、白桃のさわやかで濃厚な香り。旨味たっぷりで飲みごたえのある味わいにはアプリコット、マンゴー、ハチミツの甘い風味が満ちています。良く冷やしてお楽しみください。</p> <p>グリーントマトのタルト、フルーツソース添えの鴨肉ロースト、バイン・ミ(ベトナム風サンドイッチ)、レモンケーキと。 ● Gilbert & Gaillard 2024金賞</p> | | | | | | | |
| 216295 | ドメーヌ・ギヤマン・フリッソン・ドートンヌ・ドウ(甘口) Domaine Guillaman Frisson D'automne Doux | 白 | 2022 | IGP コート・ド・ガスコニュ 3760106370038 | 750 | ¥2,900 |  |
| <p>品種:グロ・マンサン60%、プティ・マンサン40% 土壌:粘土石灰質 *栓/圧縮コルク フリッソン・ドートンヌ=秋の冷え込みの意味。 醸造:晩秋に収穫されるレーズン状になった遅摘みブドウを不活性ガス(窒素)充填下で圧搾、果皮浸漬。18℃で発酵させ芳香を抽出(マロラクティック発酵なし)。タンクを冷やして発酵を止めブドウの天然の糖分を残したままシュール・リー熟成。ろ過後瓶詰め。残糖:65g/L</p> <p>濃厚なゴールドの色合い。アプリコット、レモンの砂糖漬け、カリン、ハチミツの甘い香りの中にホワイトペッパーのピリッとしたニュアンス。マンゴー、ハチミツの風味とフレッシュなハーブの香りが漂い、とろけるようにまろやかな甘口フルボディ。4~5年熟成させるとリユフの風味を帯びてきます。良く冷やしてお楽しみください。</p> <p>フォワ・グラのロティ、マッシュルームのクリーミー・リゾット、ブルーチーズ(ロックフォール)、デザート、ハーブの風味を効かせたピーチ・タルト。 ●James Suckling 91点</p> | | | | | | | |