



FAMILLE FEZAS

TEGULA

VILLA
BRICHOT

CÔTES DE GASCogne
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

醸造学を学び、国家醸造資格を取得したのち、樽の一流メーカースギャン・モローで醸造家及びマーケティングマネジャーとしての経歴を持つ人物。その間、数々のボルドーのグランクリュシャトーを顧客に持ち、ワインを樽がワインにもたらす影響を研究。各シャトーと醸造に関する密なる情報交換を経て得た長年の経験を経て磨かれたセンスと技術は素晴らしく、これからも目が離せない造り手です。

ボルドーの南に位置し、ブランデーのアルマニャックの産地でも知られるガスコーニュ地方はワイン造りも盛んなところです。ドメヌ・ド・ブリショーは2001年からフィリップ氏がオーナーとなり、畑はコート・デュエクス区画の北側の丘、標高170mに位置します。14haある面積のうち、2/3が石灰質土壌で、1/3が粘土石灰質土壌。



フィリップ・フェザス氏

テギュラ・ヴィラ・ブリショーブラン

半分は南、もう半分は東向きの畑は、この土地特有の『ペリュスケ (Peyrusquet)』と呼ばれる粘土と石灰の欠片が混ざった特殊な粘土石灰質土壌で、ガスコーニュの白ワインを特徴づける香り高さともネラル感のある葡萄を生み出しています。複数ある葡萄の熟成基準(糖度、香り、タンニン、酸度など)のうち、ワインの爽やかさを保つために香りが頂点に達したものを収穫。

収穫は朝温度が上がる夜明け前に行い、収穫されたブドウはドライアイスで冷却しながら酸化から守ります。スキンコンタクト後のプレスは窒素充填して酸素がない状態の空気圧プレスで行うなど、果実味のフレッシュ感を酸化から守る配慮が随所にみられます。12時間のスキン・コンタクト後、柑橘系の果実香を最大限引き出すため15度の低温でアルコール発酵を行い、ステンレスタンクで細かいオリと共に6ヶ月熟成後瓶詰。

格付：AOC コート・ド・ガスコーニュ

品種：コロムバル 60%、ソーヴィニヨンブラン 25%、ユニブラン 15%

ケース 12本入 度数 11.5%

バーコード：3439902111007



テギュラ・ヴィラ・ブリショールージュ

標高170mで南東向きの粘土石灰質の畑。日当たりが良いので良く熟しますが、適度な標高なので酸度も保ちバランスの良い葡萄を生みます。更に、南西から吹く風により、ほどよく乾燥しているため、衛生環境がよく、病気や害虫が少ないという恵まれた場所でもあります。最大限果実味を引き出すために、25度以下の低温でアルコール発酵させ、15日間の醸しを行う。外温の変化を一番受けにくいセメント製タンク 50%木製タンク 50%使用。

格付：AOC コート・ド・ガスコーニュ

品種：メルロー 65%、カベルネフラン 25%、タナ 10%

ケース 12本入 度数 12%

バーコード：3439902341008

