



Domaine Zuria
ドメーヌ ズリア
ボニファシオ コルシカ島



「情熱、勇気、特別なテロワールそして家族」、それはドメーヌ・ズリアの合言葉です。ズリアご夫婦と息子3人はコルシカ島の南にあるボニファシオ市の近くにある小規模の造り手です。フランス最南のワイナリーです。

サンタマンザ湾に突出する石灰岩台地で3 haの畑を所有しています。このコルシカ島には珍しい純粋な石灰層で、畑作業はとてつ困難、風も強いですが、ブドウのポテンシャルが素晴らしいです。そこで、有機栽培でNiellucciu、Sciaccarellu、CaccareduとMoresconuなどのコルシカ島の土着品種を使っています。2015年の初収穫から、ワインはほとんどすべて地元のレストランなどで消費されています。これからの目標は畑の面積を増やして（現在11 haを植栽中）、AOC Bonifacioのアペラシオンの初取得です。



④ **Domaine Zuria Rosé** ドメーヌ ズリア ロゼ

2018年 スキアカレロ90% モレスコン10% 直接圧搾法

手摘みしたスキアカレロとモレスコンを直接圧搾して、ステンレスタンクで発酵して熟成します。色は綺麗なサーモンピンクです。香りはとても豊かです。レモンとオレンジ、そしてジャムのニュアンスも感じられます。口に含むと木イチゴ、赤スグリと桃のような果実とスイカズラなどで華やかさが出てきます。余韻はとてつフレッシュで、ヨード香と石灰などのミネラル感がテロワールを表します。深く、エレガントさとシャープさ兼ね備えているので熟成も耐えられます。コルシカ島の偉大なロゼです。

ムール貝の白ワイン蒸しと豚バラのポン酢炒めなどに合いますが、ミネラル感が強いのでお寿司と刺身にもピッタリです。シラーのグラスがお勧めです。サービス温度 10-12度



⑤ **Domaine Zuria Rouge** ドメーヌ ズリア 赤

2017年 スキアカレロ100% 樽40% ステンレスタンク60%

ロゼと同様、手で摘まれたSciaccarelluの果梗を全部取り除き、ステンレスタンクでマセラシオンを行います。その後、40%木樽で60%ステンレスタンクで15ヶ月間熟成します。

ガーネット色で、木イチゴとラズベリーの香りが一番感じて取れますが、ブラックペッパーとヨード香がブドウとテロワールの個性を表現します。まろやかな口当たり、ヴェルヴェットのようなタンニンを持ち、ミネラルと赤い果実が余韻で残り、この赤ワインのフレッシュ感をじっくり楽しめます。そして4-5年熟成すると更なるポテンシャルの高さが感じられます。

黒オリーブのタペナード添えの鴨ロースなどジビエ料理とサバのスマックサンドなどの燻製料理と相性がとても良いです。

シラーのグラスがお勧めです。

サービス温度 16-18度

