

## Guillaume Malafosse

ギヨーム・マラフォス



" Vigneron de père en fils depuis quatre générations, engagé dans son territoire "

「4世代にわたって父から息子へと受け継がれ、地域のために尽力してきたワイン生産者である」

ピレネー山脈麓、AOCマルペールの中心部に位置するベルヴェーズ・デュ・ラゼ村に1899年から続くぶどう栽培家で、1997年に4代目ギヨーム・マラフォスが継承して本格的に自社ビン詰めを開始しました。同年よりリュット・レゾネ栽培を開始し、2021年にHVE (Haute Valeur Environnementale、高い環境価値)の最高段階「レベル3」の認証を取得しています。

「私たちの畑はマルペール山塊の丘陵地帯に拓かれています。複数の自然公園と地中海に囲まれたこの地は大自然そのものであり、多種多様な樹木、草花、そして生き物たちが共存しています。すべての生きとし生けるもののおかげでぶどう樹たちは健康に育ち、毎年宝石のようなぶどうを育んでくれます。私たちは長年にわたって、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ・フラン、サンソー、シャルドネといったこの地に多く植えられている品種を栽培してきましたが、スペインやイタリアなどに旅行した際に飲んで感動した品種をこの素晴らしい丘陵畑で栽培し、私たちの手でワインを造ってみたいと思うようになりました。そこでまず、アルバリーニョ、サンジョヴェーゼ、ミュスカ・ダレクサンドリなどを植樹し、ワインが出来たものから順次、「Côteaux du Monde」(「世界の(品種の)丘」)というシリーズ名で販売を開始することにしました」。

第一弾として、2024年に「アルバリーニョ2023」がリリースされました。

「スペインを旅行した際に衝撃を受けた品種で、他のどの品種にも似ていない、ガリシアの至宝です。果皮が厚く小房に実るぶどうから、非常にアロマティックな果汁が抽出されます。ワインの口当たりはフレッシュで軽やか、そして柑橘類、青リンゴ、白い花のような芳香が立ち上がります。美しい酸とミネラルも特徴で、生き生きとした味わいが長い余韻へと導きます。気候風土やぶどう樹の仕立てはガリシアとは大きく異なりますが、私たちの丘陵畑のテロワールとの相性も抜群でした」。

2025年現在、少なくとも南仏においてアルバリーニョを栽培している生産者は3社のみです(ドメヌ2社、ネゴシアン1社)。ギヨーム・マラフォスのアルバリーニョの植樹面積は2ヘクタールのみでワインは完全割当制のため、少量でのご案内となりますが、アルバリーニョがお好きな方にはぜひお試しくださいと思います。

|       |   |
|-------|---|
| 所在村   | Belvèze-du-Razès  |
| 所有畑面積 | 40ha  |
| 醸造家   | Guillaume Malafosse   |
| 趣味    | 芸術全般、バイク、四輪駆動車で砂漠横断   |
| 継承年   | 1997年   |
| 栽培    | 1997年よりリュット・レゾネ栽培。2021年に「HVE (Haute Valeur Environnementale)」の最高段階「レベル3」の認証取得 |
| 醸造    | 天然酵母のみで発酵。除梗しない。ステンレスタンクによる清潔な醸造  |
| 販売先   | フランス国内80% (レストラン、ワインショップ)、輸出20% (EU各国)  |
| 掲載実績  | 「Guide Hachette」等   |
| Web   | <a href="https://www.chateaubelveze.com/">https://www.chateaubelveze.com/</a> |

## Côteaux du Monde Albariño

コトー・デュ・モンド アルバリーニョ

IGP Pays d'Oc。アルバリーニョ100%。2ha。粘土石灰質土壌。2021年に植樹。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。

