

# Le Fief Noir

ル・フィエフ・ノワール



" Connais-toi toi-même "  
「汝自身を知れ」

いずれも継承する畑を持たなかったため、いつか自分のワインを造ることを夢見てフランス各地の生産者の下で修業を重ねていたアレクシ・スーラ（写真左）とドミニク・シロ（同右）の人生の旅路が、二人の最終修行先となったコルシカ島のドメヌで交差したことで、運命の扉が開かれました。

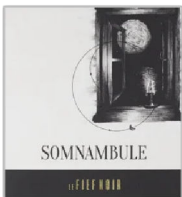
ともに難関国家資格のワイン醸造技師「エノログ」として高みを極めていた二人は認め合い、語り合い、意気投合しました。そして2014年、跡取りに恵まれなかったため売りに出していたアンジュー地区の「ドメヌ・デ・シェネ」の購入を決断。この偉大なドメヌのエスプリを継承しつつ、二人の理想のワイン造りを目指す新しい旅がはじまりました。新ドメヌ名の「ル・フィエフ・ノワール」は「黒い領土」という意味で、この地のテロワールの命ともいえるシスト・ノワール（黒色片岩土壌）のことを差しています。

「ドメヌ・デ・シェネは、アンジュー地区のトップドメヌのひとつでした。セレクション・マサル（マス選抜）による素晴らしいぶどう樹に覆われたその畑は、早2006年から完全ビオロジック栽培が実施されており、地元で「宝石」と呼ばれていました。私たちは前オーナーの意志を引き継ぐ形で2015年に「ECOCERT」の認証を取得する一方、（ビオロジック栽培で認められている）銅の使用を停止し、独自に調合したハーブの煮汁を畑に撒くなど、ビオダイナミの手法を導入しました。近年中に正式にビオダイナミに移行する予定です」。

「ドメヌ・デ・シェネは正統派のクラシックなワイン造りで高い名声を獲得しましたが、私たちはこの地のテロワールの特徴やぶどう品種の多様性を最大限に表現したいと思い、新しい醸造手法を採用しています。例えば赤ワインの全房発酵や、白ワインのマセラシオン（オレンジワイン）、新機軸の品種ブレンド、発酵タンクの素材の使い分け、様々な容量の樽やアンフォラの導入といったことで、これらがワインの「新しい美味しさ」の発見につながると考えています」。

「立ち止まって、時間をかけて、自分自身と対話したくなる。そんなワインを造りたいと思っています。その対話は、飲み手と私たち造り手の対話でもあります。一杯のワインが生み出す世界の中で、飲み手と造り手が時空を超えて対話することができる。私たちが醸造家になって本当によかったと思う最大の理由です」。

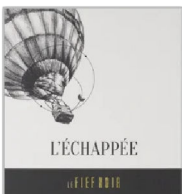
所在村	Saint-Lambert-du-Lattay
所有畑面積	30ha
醸造家	Alexis Soulas & Dominique Sirot
趣味	ダンス、パーティー、料理、生まれ育ったオーヴェルニュ地方で3人の子供たちとハイキング
継承年	2014年
栽培	2006年よりビオロジック栽培（2015年に「ECOCERT」の認証取得）。一部ビオダイナミの手法を採用。セレクション・マサル（マス選抜）を実施
醸造	収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。醸造に粘土製のアンフォラを使用。無清澄。赤ワインとオレンジワインはノンフィルターでビン詰め
販売先	フランス国内50%（レストランとビストロが多い。ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出50%（EU各国、アメリカ、カナダ等）
掲載実績	「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」、「Le Figaro」、「Le Point」等
Web	<a href="https://www.fiefnoir.com/fr/">https://www.fiefnoir.com/fr/</a>



## Somnambule

ソムナンビュル

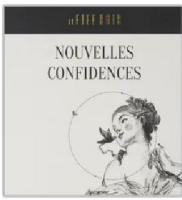
AOC Anjou. カベルネ・フラン90%、グロロー10%。サン・ランベール・デュ・ラテ村とシャンゾー村の合計6haの区画より。粘土砂質、シスト土壌。樹齢約30年。収量は45hl/ha。除梗しない（全房発酵）。コンクリート製タンクで発酵後、6ヶ月間熟成。作品名の「ソムナンビュル」は「夢遊の」という意味です。



## L'échappée

レシャペ

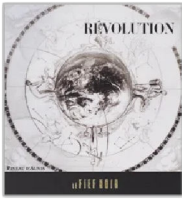
AOC Anjou. シュナン100%。サン・ランベール・デュ・ラテ村の8haの区画より。砂質、粘土砂礫質、シスト土壌。樹齢約25年。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。作品名の「レシャペ」は「逃亡者」の意味です。



## Nouvelles Confidences

ヌーヴェル・コンフィダンス

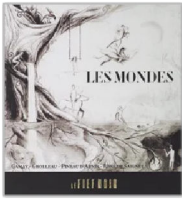
AOC Coteaux du Layon。シュナン100%。サン・ランベール・デュ・ラテ村の3.5ha糊区画より。粘土質、石英質、シスト土壌。樹齢約35年のVV。収量は20hl/ha。コンクリート製タンクで発酵後、6ヶ月間熟成。残糖82g/lのMoelleux。作品名の「ヌーヴェル・コンフィダンス」は「新しい打ち明け話」という意味です。



## Révolution

レヴォリュシオン

IGP Val de Loire。ピノー・ドーニス100%。サン・ランベール・デュ・ラテ村の1haの区画より。砂質、粘土砂礫質、シスト土壌。樹齢約60年のVV。収量は40hl/ha。除梗しない（全房発酵）。ステンレスタンクでアルコール発酵後、粘土製のアンフォラでマロラクティック発酵&6ヶ月間熟成。作品名の「レヴォルシオン」は「革命」の意味です。



## Les Mondes

レ・モンド

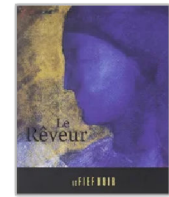
IGP Val de Loire。グロロー70%、ガメイ20%、ピノー・ドーニス10%。セニエ法によるロゼワインです。サン・ランベール・デュ・ラテ村の0.5haの区画より。砂質、粘土砂礫質、シスト土壌。樹齢約60年のVV。収量は40hl/ha。除梗しない（全房発酵）。ステンレスタンクでアルコール発酵後、粘土製のアンフォラでマロラクティック発酵&6ヶ月間熟成。作品名の「レ・モンド」は「世界」の意味です。



## Contact

コンタクト

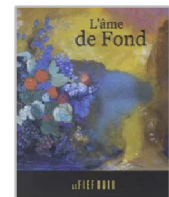
AOC Anjou。シュナン100%。サン・ランベール・デュ・ラテ村の1.5haの区画より。砂質、砂礫質、シスト土壌。樹齢約40年のVV。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで15日間のマセラシオン&アルコール発酵後、粘土製のアンフォラでマロラクティック発酵&6ヶ月間熟成させたオレンジワインです。作品名の「コンタクト」は「接触」の意味です。



## Le Rêveur

ル・レヴール

AOC Anjou Villages。カベルネ・フラン50%、カベルネ・ソーヴィニヨン50%。サン・ランベール・デュ・ラテ村の2haの区画より。砂質、砂礫質、シスト土壌。樹齢約35年のVV。収量は35hl/ha。除梗100%。ステンレスタンクでアルコール発酵後、3分の2を225リットルと500リットルの樽で、3分の1を粘土製のアンフォラでマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。作品名の「レ・レヴール」は「夢想家」の意味です。



## L'âme de fond

ラム・ド・フォン

AOC Anjou。シュナン100%。サン・ランベール・デュ・ラテ村の3haの区画より。砂質、砂礫質、シスト土壌。樹齢約45年のVV。収量は35hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、3分の2を300リットルの樽で、3分の1を粘土製のアンフォラでマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。作品名の「ラム・ド・フォン」は「大きなうねり」の意味です。