

生産者	Le Rocche del Gatto			国	Italia
	レ・ロッケ・デル・ガット			地域	Liguria
農法	ビオロジック	畑総面積	7ha		

レ・ロッケ・デル・ガットはリグーリア州のアルペンガ平野を囲むバステアの丘陵地帯に位置する。当主はファウスト・デ・アンドレイス。過去にイヴレアのオリヴェッティに勤めていたが、1982年、人生で最も愛することに専念するため、企業を辞しワイナリーを設立した。ワイナリーの名称は、いつも多くの猫に囲まれていた妻カテリーナに敬意を表して。



引用:紀行地図 <http://travel-mapper.com/>

70以上のヴィンテージを手がけるファウストは、その豊富な経験をもとに、公式な醸造学のスキームや「決まり事」から脱却し、独自のスタイルを確立している。「何が起きているのか、周りを見渡す必要はない。リグーリアについて知りたい、思い出したい、あるいはただ感じたいと願う人々に、知識と風味を取り戻し、「オールドスタイル」の代表的なピガートとヴェルメンティーノを造ることを常に目指している。「ワインがどのようなものであったか」を、厳しい土地で、努力と情熱をもって耕作された人々に伝えたい。」

彼の最初の経験は1950年代、少年時代にさかのぼる。父親からブドウ畑への愛情を学び、それから年々ワイン造りの技術を高めていった。1982年、レ・ロッケ・デル・ガットは、伝統的な知識に従ってワインを解釈するという理念のもと、光明を見出した。ブドウ畑の入念な手入れ、土着酵母による発酵、果皮での長いマセラシオン（その目的は、アロマ、ミネラル、タンニンをすべて果皮から抽出すること）、瓶詰め前の適切な休息。テクノロジーは、適切な量を適切なタイミングで使用するためのサポートに過ぎない。ブドウ品種とその土地の特徴を表現するものでなければならない。特別で伝統的な方法で醸造されたピガートとヴェルメンティーノとロッセーゼの違いと味わいの感覚は、テイスターにとって非常に明確。ファウスト・デ・アンドレイスのワインは、その複雑さと構成に驚かされる。伝統と技術を融合させた特別なワインなのだ。

「模倣する者は常に二番手だ。」ファウストは冗談を言いながら眼鏡の奥で微笑む。「だからワインの世界でも、技術者としての訓練を伝統的なワイン造りに生かしながら、常に自分の道を見つけないとダメだ...」

そしてこう語る。「"テロワール"ワインには、自然の気候条件に加えて、造り手の手腕という唯一許された可変性が常に存在するからだ。」

彼のワインを音楽的に語るとき、ファウストの描写的比喩は美しい。

「ヴェルメンティーノは"素晴らしいソリスト"であり、ピガートは"オーケストラ"、そしてスピガウは"交響楽団"である。」

ならば彼はオーケストラの指揮者であろう。

年間45,000本の生産量を誇るロッケ・デル・ガットのワインは、常に品質を追求し強い個性を維持しながら、決して休むことはない。ワインを熟成させ、洗練させ、その個性を形成するために、焦ることなく十分な時間が与えられる。

ファウストは、ピガートという品種の唯一無二の解釈者であり、そのやや反抗的で不寛容な性格から、「ピガート・アナキスト」という親しみを込めたニックネームを持つ。

彼が生み出すワイン達は1本1本に物語があり、そしてユニーク。

ワイン名	Vermentino 2010 Acini di sole
エチケット / 名称の由来	 太陽の光が降り注ぐリグーリアの古代のブドウ畑から生まれるワインということに由来（太陽のブドウ）。
タイプ	白マセ
品種 / 樹齢	ヴェルメンティーノ100% / 1970年代から植樹
土壌	石灰粘土質 アルペンガ後背地丘陵地帯 カンポキエーザ
収穫/除梗	9月中旬手摘み収穫手選果 / 機械除梗
マセラシオン	3週間
醸造	プレス後自生酵母によりステンレスタンクで約2週間醗酵（マロラクティック醗酵有）、バトナージュしながら大型ステンレスタンクで1年以上熟成。無濾過、無清澄、瓶詰時SO2微量添加。
生産数 / Alc / 規格	12.5% / 750ml 12入
参考上代	5,700円（税込6,270円）
テイスティング	焼いた醤油のような香ばしい旨味の香り。味わいには初めに酸、軽くバター、ブルーチーズからクルミのニュアンス。焼き目をつけた魚、肉と合わせると熟れたバラ科の果実感も感じられる。
マリアーージュ	白身魚、青魚の冷菜、温菜や鶏・豚のグリル料理など。和食にも非常に相性が良い。提供温度:10-14°C
備考	Riviera Ligure di Ponente D.O.C.

ワイン名	PIGATO 2011	SETTE VITE SPIGAU 2004	SENZA TEMPO SPIGAU (2011-2012)NTIN CROCIATA 2016	MACAJOLO 2004
エチケット / 名称の由来	 ブドウ品種ピガートから。	 猫のように7つの命を持つ "S-PIGAU" 「ピガウ」はピガートの方言。D.O.C.委員会に却下されたため否定の「S」を付けた。	 時間の概念が無い "S-PIGAU" 「ピガウ」はピガートの方言。D.O.C.委員会に却下されたため否定の「S」を付けた。	 リグーリア方言「vermentin」に由来。バナナ以外の味がするという理由でDOC資格を否定した委員を「虫:verme」と揶揄し除いた。	 リグーリア方言で「macaja」はシロッコ風が吹き空が雲で覆われ高湿度で発生する特定の気象状態を示すために使用される言葉。
タイプ	白マセ	白マセ	白マセ	白マセ	赤
品種/樹齢	ピガート100% / 1970年代から植樹	ピガート100% / 1970年代から植樹	ピガート100% / 1970年代から植樹	ピガート100% / 1970年代から植樹	オルメアスコ*100% / 1970年代から植樹
土壌	鉄分豊富な粘土質 アルペンガ後背地丘陵地帯 カンポキエーザ	鉄分豊富な粘土質 アルペンガ後背地丘陵地帯 カンポキエーザ	鉄分豊富な粘土質 アルペンガ後背地丘陵地帯 カンポキエーザ	石灰粘土質 アルペンガ後背地丘陵地帯 カンポキエーザ	石灰粘土質 アルペンガ後背地ランツォ・カラヴォニカ
収穫/除梗	9月下旬手摘み収穫手選果 / 機械除梗	10月初旬手摘み収穫手選果 / 機械除梗	10月初旬手摘み収穫手選果 / 機械除梗	10月初旬手摘み収穫手選果 / 機械除梗	10月初旬手摘み収穫手選果 / 機械除梗
マセラシオン	3週間	10日間	3週間	3週間	3週間
醸造	プレス後自生酵母によりステンレスタンクで約2週間醗酵（マロラクティック醗酵有）、バトナーージュしながら大型ステンレスタンクで1年以上熟成。無濾過、無清澄、瓶詰時SO2微量添加。	プレス後自生酵母によりステンレスタンクで約12か月かけ醗酵（マロラクティック醗酵有）、バトナーージュしながら大型ステンレスタンクで1年以上熟成。無濾過、無清澄、瓶詰時SO2微量添加。	プレス後自生酵母によりステンレスタンクで約2週間醗酵（マロラクティック醗酵有）、バトナーージュしながら大型ステンレスタンクで8年以上熟成。無濾過、無清澄、瓶詰時SO2微量添加。	プレス後自生酵母によりステンレスタンクで約2週間醗酵（マロラクティック醗酵有）、バトナーージュしながら大型ステンレスタンクで1年以上熟成。無濾過、無清澄、瓶詰時SO2微量添加。	プレス後自生酵母によりステンレスタンクで約2週間醗酵（マロラクティック醗酵有）、バトナーージュしながら大型ステンレスタンクで1年以上熟成。無濾過、無清澄、瓶詰時SO2微量添加。
生産数 / Alc / 規格	12.5% / 750ml×12入	13.5% / 750ml×12入	13.5% / 750ml×12入	14.5% / 750ml×12入	12.5% / 750ml×12入
参考上代	5,700円 (税込6,270円)	8,800円 (税込9,680円)	7,100円 (税込7,810円)	7,100円 (税込7,810円)	5,700円 (税込6,270円)
テイasting	カラメルのようなアタック。口に含むと塩味、塩こうじのような印象。合わせる食事として和食、特に醤油味の料理を連想する。非常に力強い白。	塩味と苦みの調和、静かな円熟味の印象。干しいちぢく、土っぽさを感じる味わいにシナモンの香りが抜ける。食事としてはいわし、さんまの塩焼きや鮎、サザエなどの貝類を連想させる。抜栓後数日間の伸びが素晴らしい。	非常にフレッシュでジューシー！収斂性のある酸と台湾緑茶のような旨味。スモーキーな印象も。苦みと旨味のバランスが素晴らしい。軽やかだが重心は低い。	カスタードのようなアタック。口に含むとしっかりと落ち着いた樹の皮のニュアンスに醤油の香ばしい香りが鼻腔に抜ける。むんとした旨味感。	熟成を帯びた淡い褐色に近い赤色。熟成感のある甘やかな香り。梅エキスのようなインパクトのある酸にしっとりとした塩味と旨味、アニス、シナモンのスパイス感。
マリアージュ	白身魚、青魚の冷菜、温菜やフリット料理、鶏・豚のグリル料理など。和食との相性も非常に良い。提供温度:10-14°C	抜栓すぐはワタを含む魚貝類など。抜栓1週間程から厚みが増し、肉類含めあらゆる料理に。提供温度:14-18°C	あらゆる魚貝類を使った料理、鶏、豚、ウサギ肉、仔牛料理に。とくに出汁との相性が良い。提供温度:14-18°C	あらゆる魚貝類を使った料理、鶏、豚、仔牛料理に。とくに出汁との相性が良い。提供温度:14-18°C	マグロなどの赤身魚、肉の煮込み、鹿肉などのジビエ料理、熟成チーズに。提供温度:15-18°C
備考	Riviera Ligure di Ponente D.O.C.	Riviera Ligure di Ponente D.O.C. 2021年にスピガウ2004のボトルを全て抜栓。疑わしい状態のボトル（酸化TCAコルク臭）を廃棄、健全な液体をまとめて濾過して新しいコルクで再び瓶詰。功を奏し、猫のように7つの命を持つような、まだ何十年も先があるワインとなった。 ※裏ラベル表記は再瓶詰年の2022年	Riviera Ligure di Ponente D.O.C. 2011年のブドウ60%、2012年のブドウ40%使用。 ※裏ラベル表記は再瓶詰年の2019年。	Bianco Colline Savonesi I.G.T.	*オルメアスコ=ドルチェット Vino da Tavola Rosso 【ご注意】 ・瓶内でマロラクティック発酵を行ったため沈殿物が多いです。 ・コルク栓が古くなっておりますので抜栓時ご注意ください。