



CLOS de GAT

Clos de Gat

クロ・ド・ガット
Ayalon Valley/Israel



アヤロン・ヴァレー

1998年にエルサレムの西側にあるアヤロン渓谷に設立されたワイナリーです。3000年以上からワイン造りが行われ、ミクロクリマを有するブドウ栽培好適地で最新の設備と古来の伝統的手法を融合させながら、ワイン造りが行われています。



ローマ時代の圧搾機が残るブドウ畑

5000年以上のワイン造りの歴史を持つ土地ながら、様々な問題から1200年程の間ワイン造りが行われていなかったイスラエル。19世紀後半になると地中海沿岸に畑が開墾され、主に宗教行事に使う為のものとして、ワイン造りが再開されました。その後1980年代以降は、嗜好品としてのワイン造りが始まりました。造り手達はより高品質なブドウを手に入れる為に、内陸の冷涼な気候の高地を開拓してブドウを植え、ワイナリーが次々と建てられました。現在は、ワイナリーの数は300軒を数える程にまで増え、ワイン産出国として知られる様になりました。

クロ・ド・ガットは、1998年にエルサレム西側に位置するユディアン・ヒルズ地域のアヤロン渓谷に設立されたワイナリーです。ワインメーカー兼オーナーのエヤル・ロテン (Eyal Rotem) は、オーストラリアでワイン造りを学んだ後にこの土地に家を建て、自ら周辺にブドウを植え、ワイナリーを設立しました。ワイナリー名にも含まれる「ガット」とは、ヘブライ語で「圧搾機」という意味です。エヤル・ロテンが敷地内にあった古い廃墟の様な建物を掃除していた所、偶然にも3000年以上も前のローマ時代に造られたブドウ圧搾設備が見つかりました。つまり数千年前から、この土地でワイン造りが行われていた事が裏付けられたのです。



■敷地内にあるローマ時代の醸造設備の遺構



■イスラエル最良のワイン産地として知られる「ユディアン・ヒルズ」に広がる畑。

ミクロクリマを持つ理想的な環境

なだらかな丘と谷を持つアヤロン渓谷に、クロ・ド・ガットは19haのブドウ畑を所有しています。この周辺は石灰岩盤の上に、テトラロッサ（風化した褐色石灰岩）の浅い表土が広がっています。また、独特のミクロクリマ（微気候）を持ち、これらの要素が優れた品質のブドウの栽培を可能にしています。

気候は地中海式気候で、最も暑い8月の平均気温は26.5℃、最も寒い1月の平均気温は12.6℃で、年間平均気温は13.9℃と高地ならではの冷涼な気候です。当主エヤル・ロテンは、土壌・標高・ミクロクリマなど、あらゆる要素を考慮した上で、各区画に最も適した品種(カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、シャルドネ、セミヨン等)を植えています。

またより質の高いブドウを育てる為に、収穫量は1haあたり約5000kgの低収量に抑えています。

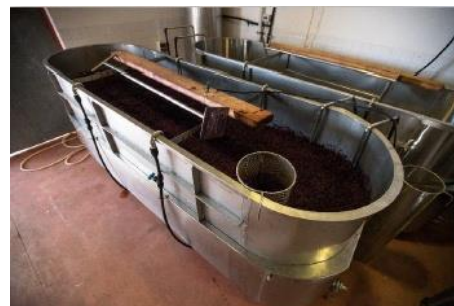
古来の伝統手法によるワイン造り

近代的な醸造設備を備えたクロ・ド・ガットですが、醸造過程においてはできるだけ人為的な干渉を避け、伝統的なブドウ栽培とワイン造りを守っています。発酵は天然酵母のみを使用し、添加物は出来る限り使用しません。

赤はステンレスタンクで発酵し、木樽で熟成。その後はタンクで澱を沈殿させ、フィルターを使用せずにボトリングします。白は圧搾後に木樽でアルコール発酵及びマロラクティック発酵。そのまま澱と一緒に12ヶ月程熟成しています。

クロ・ド・ガットのワインは、この地域の自然条件と気候を忠実に反映させ、各区画がブドウに与える個々の個性をワインに表現する事を目指しています。それこそが、ブドウ栽培・ワイン醸造において最も魅力的な側面であり、なぜ自然がこれほどに小さなブドウ樹に多様な個性を与えるのかを、理解する事になると考えているからです。

ワイナリーのロゴには、彼ら入植者を表す「狐」と、昔の石積みクロ(=壁)が描かれています。数千年の歴史と近代の技術を融合させ、この伝統ある土地ならではの味わいを表現しているワイナリーです。



■赤ワイン用の開放式発酵槽
中央に置かれた木の板の上に乗って、発酵中のピジャージュ（果皮と果汁を攪拌する）を行う。

クロ・ド・ガット・シャルドネ

 Clos de Gat Chardonnay


柑橘系果実やオレンジの花、僅かなスパイス香がエレガントに広がります。良質の酸と果実が見事な調和を持って口中に広がります。

手摘みで収穫、厳しい選果の後に軽く圧搾。フレンチオーク樽で、アルコール発酵及びマロラクティック発酵。その後12ヶ月熟成。魚介類や白身の肉と合わせて。

品種：Chardonnay 100%

タイプ：白

ビンテージ：2019

ケース入数：750ml×12

商品コード：GTCH19

小売価格：¥7,500（税抜）

クロ・ド・ガット・アヤロン・ヴァレー

 Clos de Gat Ayalon Valley


赤及び黒系果実及び地中海の草木やハーブの豊かなアロマと僅かなオーク樽のニュアンス。良質のタンニンがバランス良く、凝集された味わいが口中に長く続きます。

収穫・選果後に開放型のステンレスタンクで発酵。フレンチオークの新樽で、4~6ヶ月事に澱引きしながら20ヶ月熟成。フィルターをかけず瓶詰。ビーガンフレンドリー。グリルやローストした肉類、チーズと。

品種：Cabernet Sauvignon 63%, Merlot 30%

Petit Verdot 7%

タイプ：赤

ビンテージ：2015

ケース入数：750ml×12

商品コード：GTAL15

小売価格：¥7,500（税抜）

ハレル・カベルネ・ソーヴィニヨン

 Har'el Cabernet Sauvignon


赤及び黒系果実及びユーカリや地中海ハーブのアロマに加えて、僅かに樽香が感じられる。口中はフルボディで、熟したタンニンがバランス良くエレガントに広がる。

フレンチオーク木樽（新樽率30%）で、4~6ヶ月事に澱引きしながら12ヶ月熟成。フィルターをかけず瓶詰。ビーガンフレンドリー。グリル及びローストした肉類、煮込み料理やチーズと合わせて。

品種：Cabernet Sauvignon 95%, Petit Verdot 5%

タイプ：赤

ビンテージ：2018

ケース入数：750ml×12

商品コード：GTHR18

小売価格：¥5,400（税抜）