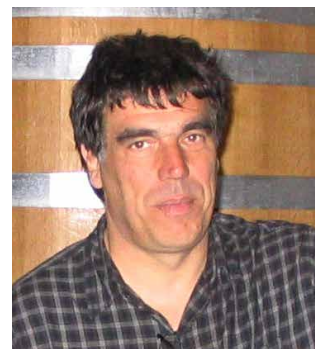


Domaine de Courbissac

ラングドック地方
ドメーヌ・ド・クルビサック

南仏ミネルヴォワのテロワールを最大限に表現するバイオダイナミ栽培
アルザスの巨匠マルク・テンペが夢を実現した「極上の赤ワイン」
ブルゴーニュスタイルの醸造が生み出すパワフルかつ洗練された果実味



2005年初夏にアルザスのドメーヌ・マルクテンペを訪問した時に、満面に笑みを浮かべながらセラーから持ち出してきたのは何故か南仏の赤ワイン、それがクルビサックとの初対面。アルザスのバイオダイナミスト、マルク・テンペが南仏ミネルヴォワに新ドメーヌを立ち上げ、赤ワイン造りを始めたのは2002年。マルクが造るリースリングに惚れ込んだドイツの著名映画プロデューサー、ラインハート・ブランディッヒが「美味しい赤ワインと一緒に造りたい」とマルクに話を持ちかけたのがそもそものきっかけ。「まずいワインを飲むだけでは人生は短かすぎる」と二人は意気投合し、すぐさま赤ワインを造るのに最適な土地を探し回りました。そしてドイツ国境のアルザスから遠く離れたスペイン国境に程近いラングドック地方ミネルヴォワの中心部ラ・リヴィニエールに地質面でポテンシャルが高いと評価される古い畑を見つけ出し、ラインハート出資のもと、ドメーヌを設立しました。栽培醸造責任者はもちろんマルクが務め、アルザスとミネルヴォワ間700kmを車で片道7時間かけて行き来する生活が始まりました。

世界遺産で観光客が絶えない城壁の街カルカソンヌから西北へ20kmの地中海を見下ろすミネルヴォワの丘陵地帯の中心がラ・リヴィニエール。ミネルヴォワの中でも単独で村名を名乗ることができる5つのうち最も優良な場所に位置し、日照量の多さ、湿度の低さ、適度な標高が幸いして、質の高いブドウを造り上げます。南仏でありながら山間に位置するため昼夜の気温の差がブドウにフレッシュ感を与えます。また、乾燥した北からの強風が無農薬での栽培を可能にしています。30haの畑の大半は粘土石灰質、トップキュヴェ・オルフェのムールヴェードルは砂岩質に植えられています。栽培方法はアルザス同様バイオダイナミ、プレパラシオンは土壤に影響を及ぼす500番と、葉に作用する501番などを使用します。南仏において「ブルゴーニュのニュアンスを持つワインづくり」を目指し、収穫後直ちに冷温トラックを使用するなど南部特有のタニックで重い赤ワインを避ける手法を用いています。

8月終わりに収量を抑え健康に育まれたブドウを丁寧に手摘み収穫、選果除梗後、円錐型のトロンコニック樽かセメントタンクで自然発酵。その後ブルゴーニュの古樽またはセメントタンクで長期熟成を行うことにより、凝縮感と洗練された味わいを併せ持つワインが生み出されます。

マルクはワインをセパージュで表現するのではなく、絵に例え「セパージュはキャンヴァス、テロワールは色づけるカラー、生産者である私は絵描きだ」「色彩(テロワール)がカラフルであればワインにも複雑味が増し、キャンヴァスには色んな絵が描ける」と語ります。今後ますますのポテンシャルを感じさせる注目ドメーヌです。

<メダル受賞歴と評価>

リリース年(03)からゴーミヨーに掲載されるというのは、異例中の異例。05年版のゴーミヨーで三ツ星という高い評価を得ています。ラベル入りで紹介されているのが、AOCミネルヴォワ。もっとも点数が高く、熟成のポテンシャルが高いとされているのは、オルフェです。



南仏の太陽の下、ドメーヌの鮮やかな色合いが引き立つ



ブルゴーニュのアンヌ・グロも目をつけ畑を購入したミネルヴォワ。
日照量が長く、昼夜の気温の差がブドウにフレッシュさを与えるため上質なブドウが生まれる

Diony

【33479】Minervois Rouge ミネルヴォワールージュ 12			【32318】Pandora パンドラ08		
呼称	ミネルヴォワ		呼称	ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール	
参考小売	¥2,300	JAN:4571455199060	参考小売	¥3,100	JAN:4571455193525
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・メディアム		規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ	
栽培/認証	ビオディナミ / -		栽培/認証	ビオディナミ / -	
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	土壌	標高・向き
	粘土石灰 砂質岩	140m・南東	1ha・20hl/ha	粘土石灰 砂質岩	200m・南
品種	シラー 40% カリニャン35%		品種	グルナッシュ 50% シラー 30% カリニャン10%	
(収穫/樹齢)	グルナッシュ 25% (手摘み/平均40年)		(収穫/樹齢)	ムールヴェードル10% (手摘み/平均35年)	
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	
発酵	手摘み収穫後、冷温[10℃]トラックに運び入れ冷却 選果・除梗後、品種ごとにセメントタンクで 3ヶ月発酵		発酵	手摘み収穫後、冷温[10℃]トラックに運び入れ冷却 選果・除梗後、品種ごとにトロンコニック樽で 発酵3～4ヶ月発酵	
熟成	セメントタンクで36ヶ月熟成/無濾過・無清澄		熟成	ブルゴーニュ樽で36ヶ月熟成/無濾過・無清澄	
SO ₂	極少量		SO ₂	極少量	
アルコール度	13.5%		アルコール度	14.5%	
特徴	粘土石灰土壌でビオディナミ栽培する地ブドウを絶妙のバランス でアッサンプラージュしました。伝統のセメントタンクでゆっくり 36ヶ月熟成することから伺える複雑さに魅了されます。濃い紫でま ずカシスやブラックベリーを煮詰めたような甘い香りがやってきて、 次に熟成からくるであろう干しブドウやスパイスの香りに、こなれ たタンニンと筋の通った酸が調和し力強くも上品な味わいです。		特徴	南仏ミネルヴォワの特別な区画「ラ・リヴィニエール」、粘土石灰砂 岩質土壌の地ブドウを選果・除梗を行いトロンコニック樽で発酵後 ブルゴーニュ樽で36ヶ月長期熟成しました。深い紫色、小さな赤果 実を思わせる甘い香り、こなれた酸味を感じつつ力強いブドウの旨 味を楽しめます。ギリシア神話にちなんだ名前を持つ程良い熟成 感と心地良いアフターを楽しめるロングセラーのキュヴェです。	
【33770】Pandora パンドラ12			【33872】Orphee オルフェ 07		
呼称	ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール		呼称	Minervois La Livinière ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール	
参考小売	¥3,100	JAN:4571455204955	参考小売	¥5,000	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ	
栽培/認証	ビオディナミ / -		栽培/認証	ビオディナミ / -	
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	土壌	標高・向き
	粘土石灰 砂質岩	200m・南	2.5ha・20hl/ha	粘土石灰	200m・南東
品種	グルナッシュ 50% シラー 30% カリニャン10%		品種	ムールヴェードル40% シラー 40%	
(収穫/樹齢)	ムールヴェードル10% (手摘み/平均35年)		(収穫/樹齢)	グルナッシュ 20% (手摘み/平均30年)	
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	
発酵	手摘み収穫後、冷温[10℃]トラックに運び入れ冷却 選果・除梗後、品種ごとにトロンコニック樽で 発酵3～4ヶ月発酵		発酵	手摘み収穫後、冷温[10℃]トラックに運び入れ冷却 選果・除梗後、品種ごとにトロンコニック樽で ピジャージュをしながら3ヶ月発酵	
熟成	ブルゴーニュ樽で36ヶ月熟成/無濾過・無清澄		熟成	ブルゴーニュ樽で18ヶ月熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2010年3月	
SO ₂	極少量 トータル:15mg/L		SO ₂	極少量 トータル:13mg/L	
アルコール度	14%		アルコール度	15%	
特徴	南仏ミネルヴォワの特別な区画「ラ・リヴィニエール」、粘土石灰砂 岩質土壌の地ブドウを選果・除梗を行いトロンコニック樽で発酵後、 ブルゴーニュ樽で36ヶ月長期熟成しています。深い赤茶の外観、香 りは控えめですが時間と共にベリー系の香りが広がります。柔ら かなアタック、豊かなエキスに熟した果実とアルコール感、そこに少 しの苦味がアクセントとなるロングセラーのキュヴェです		特徴	ギリシア神話にちなんだ名前を持つトップキュヴェで、マルク・テン ペが特別な区画「ラ・リヴィニエール」の砂岩質土壌の地ブドウを 選果・除梗を行いトロンコニック樽でピジャージュをしつつ発酵後 ブルゴーニュ樽で18ヶ月熟成、2010年3月に瓶詰めしました。ほん のり茶を帯びたルビーの外観、ピュアで軽やかなエキスと上質な タンニンとの相性が良く程よい熟成感が豊かな味わいです。	

Diony