

Domaine Manzone

ラングドック地方
ドメーヌ・マンゾーネ

マイナーエリアの丸石・石灰質土壌×地ブドウ
南仏テロワールを語るマイナー品種の優しく旨いワイン
複雑なテロワールの特徴を最大限に引き出すビオロジック農法



2010年6月、地ブドウ「クレレット」を求めてラングドック地方の中心モンペリエから東北東90kmコステルドニームの地へ。祖父の代にイタリアのASTI(アスティ)から移住してきたMANZONE(マンゾーネ)家。ローヌの下流域、コステルドニームの南側に広がるベルガルド村は、クレレット・ブラン種100%で造るAOCクレレット・ド・ベルガルドが産出される唯一の村です。

畑は沖積土とガレ・ルレと呼ばれる石で覆われていて、地中深さ1メートルまでは粘土質、その下60センチまで石灰質土壌が広がる複雑な土壌が特徴です。粘土は保水性が高く冷たさを保つため、雨量が少なく暑さの厳しいこの土地では大きな役割を果たしています。30haの畑すべてでビオロジック農法を行い、低収量を心がけている上、土中の石灰質のおかげで凝縮した味わいと美しい酸が特徴のブドウが生まれます。

ブルノ・マンゾーネは1998年に学校を卒業し実家に戻り、化学薬品や殺虫剤を使用しない畑づくりを目指しました。その意向に納得がいかない父の制止を振りきり、ビオロジック農法を行っていたため、父の間には長期にわたり確執が続いていたと言います。しかし、収量が減り経営的には難しくなる一方、ブドウの品質向上は目を見張るほどに。この結果を受け、反対していた父もようやく納得してくれ、現在畑作業を手伝うまでに関係も修復しています。

ブルノは、9人の生産者が集まってできた協同組合「Cave de Bellegarde」の共同経営者の一人で、この協同組合で弊社取扱のテラカイユを生産していましたが、2013年にテラカイユを共に造ってきた他の生産者が天候不順を理由に少量の農薬を使用してしまったことを聞き、不満に思いました。そこで、ビオロジックで栽培したブドウに強いこだわりを持つブルノは独立を決意。その年にドメーヌ・マンゾーネを立ち上げました。

2013年まではなんとかブルノのブドウだけでCave de Bellegardeからテラカイユをリリースしながら、上級のブドウのみをドメーヌものとして仕込みました。今回ご紹介するのがそのドメーヌもののファーストヴィンテージ、クレレット・ド・ベルガルドです。2014年のテラカイユについては、引き続きの天候不順により生産を断念し終売、今後ドメーヌものの質の向上に専念することになりました。

ブレンドが常識の南仏の地場の白ワインにあって、クレレット単一品種で成立しているスティルワインのAOCはこのクレレット・ド・ベルガルドのみで、それだけ特別な産地といえます。また、生産者は5軒のみでオーガニックはマンゾーネを含んで2軒のみという希少性の高いものです。

出来上がったワインはマンゴーやパイナップルなど、南仏の白にありがちな南国の果物の香りではなく、ハーブと柑橘系の繊細な香りと綺麗な酸と鉱物的ニュアンスを感じられます。

【33300】Clairette de Bellegarde クレレット・ド・ベルガルド13			
呼称	クレレット・ド・ベルガルド		
参考小売	¥ 2,100	JAN:4571455196823	
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	ガレ・ルレ(丸石) 沖積土 粘土石灰: 50 ~ 150m 5ha・30hl/ha		
品種	クレレット100%		
(収穫/樹齢)	(手摘み/平均15 ~ 40年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	空気圧搾機による直接圧搾 24時間デブルバージュ後、ステンレスタンクで発酵	
	熟成	そのまま6ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄	
	SO ₂	発酵時: 20mg/L 瓶詰め時: 30mg/L トータル: 77mg/L	
アルコール度	14.5%		
特徴	南仏コステルドニームの南側に広がるベルガルド村で無農薬栽培されるクレレット種をデブルバージュ後ステンレスタンクで発酵、6ヶ月間熟成しました。輝くイエローの色調、白い小花やハーブ、柑橘系の香りを海近くの土壌から来る塩気と綺麗な酸で引き締めたフレッシュな味わいです。ミネラルと高めのアルコール度数が凝縮感と厚みをもたらす濃い旨系に仕上がりと、和食との相性が抜群です。		



Diony