

Mas du Chêne

ラングドック地方
マス・デュ・シェーヌ

南仏でサンジョベーゼ！ジューシー果実と快活な飲み口

コステール・ドゥ・ニームのサン・ジル近郊に65haを所有する20世紀初めから続くファミリードメーヌ、今回ご紹介いたしますMas du Chêne(マス・デュ・シェーヌ)です。

初めて出会ったのは2020年1月、南仏モンペリエで開催されたテイasting・サロン“Le Vin de mes amis(ル・ヴァン・ド・メザミ)”。長身でパンキッシュな女性がグイグイくるな。全てのワインがとにかく明るい。SO₂がどうだとか、ヴォラティルがどうだとか難しいことが一切頭に浮かばない。ストレートな果実味とフレッシュな酸、重さは一切なくグラスが進む。「これこれ！こういうのが欲しかったんだよなあ」という言葉がボンと頭に浮かんだ第一印象をよく覚えています。

エマニュエル・ドゥロン(妻)は母が亡くなった後、1999年に実家に戻りブドウ栽培を引き継ぎました。伴侶のリュック・ヴィニャル(夫)はワイン屋として働いていましたが、2008年にエマニュエルとワイン生産をすることを決意、現在までずっと2人3脚でドメーヌを切り盛りしています。所有する65haの土地のうち43haはブドウ畑、その中でも16haが自家ボトルワイン生産用ブドウとして2010年以降ピオロジック栽培でブドウを育てています。その他の27haの畑は現在ネゴシアン販売用になっています。オーガニックの正式な認証取得は2020年からです。

マス・デュ・シェーヌの畑の特徴は、

①森やオリーブ畑など、とにかく広くて豊かな自然に囲まれている事

②第4紀氷河期と温暖期が交互にあった時期を経て形成された赤い砂で覆われた土壌、グレスと呼ばれる石ころが畑のあちこちに見られる事です。

水はけがよく、地下水層に水がストックされ、近年心配される水不足などの心配が少ないです。そこで通常この暑い地域では栽培があまり考えられないピノ・ノワールやサンジョヴェーゼなどの品種を植えることが可能になっています。

Marche Arrière(マルシエ・アリエール)というキュベ名にもあるように、エマニュエルとリュックは昔の人達の栽培方法に近づきたいと考え、自然にピオロジック栽培へ方向転換をしていきました。次世代の子供たちへ、素晴らしい自然環境にあるこの土地を残したいという目的もあります。剪定した枝は砕かれ、土へ戻り肥料となり、除草剤や農薬などはやめ、ボルドー液や硫黄を必要最低限使用、虫対策は性別混合法を取っています。

日本が大好きだという長身でツツン短髪ブラチナブロンドのエマニュエルの明るさと豪快さと思切りの良さは、第一印象から強烈な印象を人に与えます。伴侶のリュックはおしゃべりなエマニュエルと比べると控えめでおとなしい印象です。でも目力が強く視線がまっすぐで意志の強さが見える人で、畑仕事に余念は一切ありません。ドメーヌ・デ・トゥールのワインが大好きな2人、アペラシオンの規定や周りの生産者たちの考えに影響されず、リラックスして、自分たちの大好きなワインを思うように造ることを心がけております。「なんでサンジョヴェーゼを造ってるの？」と聞くと「美味しかったから造りたいと思っただけよ。」という返事が返ってきます。

天然酵母での醗酵、ヴィンテージやブドウの状態に合わせてながら、伝統的醸造法もマセラシオンカルボニックも取り入れて12ものアイテムを造っています。この先の輸入セレクトももう少し増やしていく予定です。これからも自由な発想を持ち続けて色々なキュベが誕生していくことでしょう。味わいも個性も間違いなく楽しみな生産者です。

総生産量は約70000本。



Diony

【34697】Les Copains Debordent レコパンテボルドン18				【34696】Sangiovese サンジョヴェーゼ18			
呼称	IGP Gard ガール			呼称	IGP Gard ガール		
参考小売	¥2,300			参考小売	¥2,400		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / Certi Paq			栽培/認証	ビオロジック / Certi Paq		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	赤い砂に覆われたグレスという名の石	30m・東西南	3.75ha・20hl/ha		赤い砂に覆われたグレスという名の石	30m・東西南	1ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	サンソー 100% (手摘み / 平均80年)			品種 (収穫/樹齢)	サンジョヴェーゼ100% (手摘み / 平均10年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月上旬収穫 セメントタンクで7日間発酵			発酵	9月下旬～10月上旬収穫 セメントタンクで14日間発酵		
熟成	セメントタンクで6ヶ月間熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2019年3月(果実の日)			熟成	セメントタンクで12ヶ月間熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2019年11月(果実の日)		
SO ₂	発酵中:30mg/L 瓶詰め時:10mg/L トータル:92mg/L			SO ₂	発酵中:30mg/L 瓶詰め時:10mg/L トータル:82mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	コスティエール・ドゥ・ニーム、20世紀初めから続くファミリドメーヌでエマニュエルとリュック夫妻が切り盛りしています。赤い砂で覆われたグレスという水はけのよい石ころ土壌のサンソーをセメントタンクで発酵、そのまま6ヶ月熟成しました。淡いパープルガーネット色、ブルーベリーやラズベリーの香り、スムーズな口あたりにバランス良く流れる液体に穏やかなタンニンが溶けています。			特徴	「なぜサンジョヴェーゼ?」の問いに「ただ美味しかったからよ」と笑みを浮かべる妻エマニュエル、赤い砂で覆われたグレスという水はけのよい石ころ土壌のサンジョヴェーゼをセメントタンクで発酵、そのまま12ヶ月熟成しました。明るく黒みを帯びたガーネット色、カンスやブラックチェリー、ナツメグの香り、引き締まったスパイシーさと落ち着きある酸味がポイントとなっています。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)



Diony