

Domaine Marc Tempé

アルザス地方
ドメーヌ・マルク・テンペ

現地でも日本国内でも絶大評価のバイオダイナミスト
ジャポン大好き陽気でタフな巨人の繊細な造り
定番商品に加え、見逃せない超レアキュヴェも随時リリース



ドメーヌ・マルクテンペはアルザス南部の中心、コルマルから7kmほど進んだ南西向きのツェレンベルグ村に有ります。アルザスは南仏のペルピニャンの次に降雨量が少なく、乾燥した地域。南向きの夏の畑は「目玉焼きが焼けるほど」暑いため、ブドウにもしっかりと糖度がのります。標高は225～260m、粘土石灰土壌をベースに、ヴォージュ山脈の花崗岩や黄色みを帯びた石灰の混じる多様な土壌は、さまざまなブドウ品種に適合し、ミネラルたっぷりなふくよかな味わいを生み出します。

初夏、マルクの畑の土からはなんともいえない深い土の香りが漂います。雑草も元気に生い茂り、ブドウの樹の根元には直径1cm弱のミズの穴がポコポコ。そう彼の畑はバイオダイナミ。総面積8haの畑で、93年からバイオロジック、96年からバイオダイナミに取り組む彼は、化学肥料や農薬をいっさい使わず、芽かきによる収量制限や夏季剪定も行ないません。ブドウの樹が自分の力でうまいこと育っていくのを助ける以外は何もしません。見れば樹には太ったエスカルゴ(かたつむり)も。除草剤や化学肥料を使った近くの畑と比べて生き物の数は雲泥の差。「おいしい畑はかたつむりも知ってるよ！」

太陽の光を一杯に浴び糖度が充分にのったブドウは9月に選果しつつ手摘み収穫。房、茎をつけたまま優しく5～6時間かけてプレスします。「テントウ虫が生きたまま出てこられるくらいやさしいプレスなんだよ」と彼は言います。地つきの天然酵母で仕込むマルクのワインからは明るく前向きな温かさを感じます。

| [34083] Riesling Burgreben リースリング ビュルグレーベン15 | |
|--|--|
| 呼称 | Alsace アルザス |
| 参考小売 | ¥5,100 |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 |
| 栽培/認証 | バイオダイナミ/エコセール |
| テロワール | 土壌 標高・向き 面積・収量 小石混じりのケイ素 粘土 200～260m・東 40ha・16hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | リースリング100% (手摘み/平均60年・平均25年) |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 |
| 発酵 | 空気圧搾機にて5～6時間圧搾、24時間デブルバージュ |
| 熟成 | 228Lの木樽で34ヶ月シュールリー熟成 軽く濾過 / 瓶詰め: 2017年8月25日 |
| SO ₂ | 瓶詰め時: 少量 |
| アルコール度 | 13% |
| 特徴 | ツェレンベルグ村内の東側に位置し日射量が多く早熟なブドウが育つリュエティ「ビュルグレーベン」のリースリングをプレスし、24時間のデブルバージュ、228Lの木樽で34ヶ月間シュールリー熟成しました。やや深めのクリームイエローの外観からオレンジやプラムのフローラルな香りを感じます。厚みがある酸はやや強めでシンプルな果実は残糖感がなく辛口に仕上がりました。 |

2月
新着



| [34084] Riesling Grafenreben VT リースリング グラフェンレーベン VT12 | |
|---|---|
| 呼称 | Alsace アルザス |
| 参考小売 | ¥6,800 |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・やや辛口 |
| 栽培/認証 | バイオダイナミ/エコセール |
| テロワール | 土壌 標高・向き 面積・収量 泥灰土 280m・南、南東 30ha・30hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | リースリング100% (手摘み/平均70年・平均40年) |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 |
| 発酵 | プレス後、フールドルで発酵 |
| 熟成 | 古樽で24ヶ月シュールリー熟成 軽く濾過 / 瓶詰め: 2014年8月7日 / 残糖: 27.7g/L |
| SO ₂ | 瓶詰め時: 少量 |
| アルコール度 | 14% |
| 特徴 | ツェレンベルグ村からリボヴィレ村に向かう途中にある1950年代と77年に植えられた2区画からなるリュエティで泥灰質土壌の日当たりの良い畑で育つリースリングをプレスしフールドルで発酵後小さな古樽で24ヶ月シュールリーで熟成しました。光沢あるイエローゴールドの外観、ハチミツや杏、プラムの香り、瑞々しい口当たりと甘酸とミネラルのバランス良いマルク節の利いた逸品です。 |

2月
新着



| [34085] Riquewihr Anne リクヴィル アンヌ15 | |
|------------------------------------|--|
| 呼称 | Alsace アルザス |
| 参考小売 | ¥3,600 |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 |
| 栽培/認証 | バイオダイナミ / - |
| テロワール | 土壌 標高・向き 収量 花崗岩 粘土 泥灰土 350m・東 29hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | ピノグリ60% リースリング40% (手摘み / 平均40年) |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 |
| 発酵 | 除梗・破砕なし / 空気圧搾機にて5～6時間圧搾 古樽で24～36時間発酵 |
| 熟成 | 古樽で22ヶ月シュールリー熟成 軽くフィルター / 瓶詰め: 2017年9月2日 |
| SO ₂ | プレス時と瓶詰め時: 少量 |
| アルコール度 | 14% |
| 特徴 | 14年よりリリースを開始したリクヴィル・アンヌはツェレンベルグ村から西へ2kmに位置するリクヴィル村で育つ2品種を古樽で22ヶ月発酵・熟成しました。光沢あるレモンイエローの外観から柑橘やハニーの香りを感じます。気品を感じる滑らかなアタック、甘やかな果実と酸味がバランス良く重なり合い、ミネラルをふんだんに感じられる長らかなアフターが心地の良いドライな逸品です。 |

2月
新着

