

Domaine Marc Tempé

アルザス地方
ドメーヌ・マルク・テンペ

2005年から国内で大人気！ジャポン大好きビオディナミの巨匠

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。そう彼の畑はビオディナミ。総面積8haの畑で、93年からピオロジック、96年からビオディ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。「 TENTウ虫が生きの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。



Dionny

| [34781]Riquewihr Anne リクヴィル アンヌ17 | | | | [34783]Pinot Gris Zellenberg ピノグリ ツェレンベルグ17 | | | |
|--|--|---------|----------------|---|--|---------|----------------|
| 呼称 | Alsace アルザス | | | 呼称 | Alsace アルザス | | |
| 参考小売 | ¥3,500 | | | 参考小売 | ¥3,600 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・やや辛口 | | | 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 | | | 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 | テロワール | 土壌 | 標高 | 面積・収量 |
| | 砂粘土 泥灰土 | 300m・南東 | 0.23ha・54hl/ha | | 粘土泥灰土 | 300m・南東 | 0.68ha・43hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | リースリング60%ピノグリ40%(手摘み/平均50年) | | | 品種(収穫/樹齢) | ピノグリ100%(手摘み/平均50年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 9月20日収穫/空気圧搾機でプレス | | | 発酵 | 9月17日収穫/空気圧搾機でプレス | | |
| 熟成 | フードルで24ヶ月発酵・シュールリー熟成 (マロラクティック発酵あり) 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年9月12日 残糖:13g/L | | | 熟成 | 24時間デブルバージュ フードルで24ヶ月発酵・シュールリー熟成 (マロラクティック発酵あり) 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年9月22日 残糖:4.3g/L | | |
| SO ₂ | 少量添加 トータル:129mg/L | | | SO ₂ | 瓶詰め時:少量 トータル:135mg/L | | |
| アルコール度 | 13.5% | | | アルコール度 | 14% | | |
| 特徴 | ツェレンベルグ村から西へ2km、リクヴィル村のアンヌさんが所有する畑の2品種を古樽で24ヶ月発酵・熟成しました。1月は寒霜の後開花が早まり穏やかな初夏を経た後、熱波に見舞われたため低収量でしたがクオリティの高い年でした。ゴールドの外観から金柑のシロップ漬け、コンフィチュールやアプリコットのアロマ、厚みのあるジューシーなエキス、金柑の甘味が余韻を彩ります。 | | | 特徴 | 1月は寒霜の後開花が早まり穏やかな初夏を経た後、熱波に見舞われ低収量でしたがクオリティの高い少し貴腐菌がついたピノグリをプレス後、24時間デブルバージュしフードルで24ヶ月シュールリー熟成しました。明るいグリーンゴールド色、少し落ち着いた印象の幸水やアプリコットのアロマを感じます。スムーズな口あたり、甘やかでジューシーな味わいがフェードアウトします。 | | |
| [34774]Pinot Gris Rimelsberg ピノグリ ライムルスベルク15 | | | | [34775]Gewurztraminer Rimelsbergゲヴュルトラミネール ライムルスベルク16 | | | |
| 呼称 | Alsace アルザス | | | 呼称 | Alsace アルザス | | |
| 参考小売 | ¥5,300 | | | 参考小売 | ¥5,300 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・やや甘口 | | | 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・やや甘口 | | |
| 栽培/認証 | バイオダイナミ/エコセール | | | 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 | テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | 粘土石灰 | 400m・東 | 0.47ha・30hl/ha | | 粘土石灰 | 300m・南東 | 0.38ha・31hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | ピノグリ100%(手摘み/平均50年) | | | 品種(収穫/樹齢) | ゲヴュルトラミネール100%(手摘み/平均45年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 9月21日収穫/空気圧搾機でプレス | | | 発酵 | 10月26日収穫/空気圧搾機でプレス | | |
| 熟成 | フードルで24ヶ月発酵・シュールリー熟成 (マロラクティック発酵あり) 無濾過・無清澄/瓶詰め:2017年8月22日 残糖:42g/L | | | 熟成 | フードルで22ヶ月発酵・シュールリー熟成 (マロラクティック発酵あり) 無濾過・無清澄/瓶詰め:2018年8月21日 残糖:47.9g/L | | |
| SO ₂ | 少量添加 トータル:86mg/L | | | SO ₂ | 少量添加 トータル:111mg/L | | |
| アルコール度 | 14% | | | アルコール度 | 12% | | |
| 特徴 | ツェレンベルグ村内の北上した丘の中腹のリュエディで、美しく開花した6月に熱波と乾燥の7月を経て8月中旬の降雨で健全に育ったピノグリをフードルで24ヶ月発酵・熟成しました。少しグリーンの残るゴールド、すりおろしリンゴと洋梨ジャムの香り、果実味と甘みがしっかりとした厚みのある味わいにまったりまるやかなテクスチャーと上品な甘酸っぱさが余韻のアクセントとなります。 | | | 特徴 | 春先の降雨で蕾がダメージを受け開花遅れやミルデューの被害を乗り越え乾燥した快晴の夏が続いた後、素晴らしい秋が始まり結果的に美しい収穫を迎えました。ゲヴュルトラミネールをフードルで24ヶ月発酵・熟成しました。黄金色、マスカットジャムやエスニック調の甘い香り、口中で広がる完熟マンゴーの甘味と酸味が溶け込んだ厚みのある液体は奥行きもあり美しく余韻を充分に楽しめる逸品です。 | | |
| [34796]Gewurztraminer Rimelsberg VTゲヴュルトラミネール ライムルスベルクVT17 | | | | | | | |
| 呼称 | Alsace アルザス | | | | | | |
| 参考小売 | ¥6,000 | | | | | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・甘口 | | | | | | |
| 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 | | | | |
| | 粘土石灰 | 300m・南東 | 0.38ha・31hl/ha | | | | |
| 品種(収穫/樹齢) | ゲヴュルトラミネール100%(手摘み/平均46年) | | | | | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | | | | |
| 発酵 | 10月16日収穫/空気圧搾機でプレス | | | | | | |
| 熟成 | フードルで24ヶ月発酵・シュールリー熟成 (マロラクティック発酵あり) 無濾過・無清澄 残糖:67.7g/L | | | | | | |
| SO ₂ | 少量添加 トータル:120mg/L | | | | | | |
| アルコール度 | 11.5% | | | | | | |
| 特徴 | ツェレンベルグ村にある、よりローカルなエリア名ライムスベルグの早熟な粘土石灰土壌で育つゲヴュルトラミネールをフードルで24ヶ月発酵・熟成しました。濃い黄金色、トロとした粘性、キャラメリゼしたような蜜の濃い香りにマンゴーやアプリコットなど甘やかなアロマが立ちこめ気品が漂っています。ハチミツが口中で広がる甘味と完熟した柑橘の酸味が重なり合ったやや甘口の仕上がりです。 | | | | | | |

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)

Diory