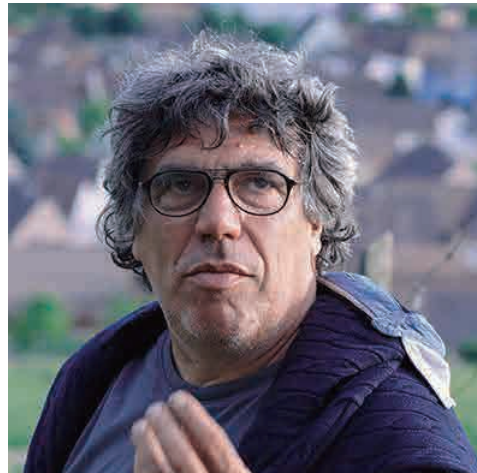


# Domaine Marc Tempé

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、ウ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年からビオロジック、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て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。「テントウム虫が生きたままで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。

【35579】Riesling Amzelle リースリングアムゼール19							
呼称	Alsace アルザス						
参考小売	¥4,800						
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口						
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>粘土 泥灰土</td> <td>300m・東</td> <td>1.09ha・49hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土 泥灰土	300m・東	1.09ha・49hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
粘土 泥灰土	300m・東	1.09ha・49hl/ha					
品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均50年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	9月15日収穫/空気圧式压榨 フードルで24時間デブルバージュ フードルで23ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年9月9日 残糖:3.3g/L						
SO <sub>2</sub>	発酵時と瓶詰め時:少量 トータル:88mg/L						
アルコール度	14%						
特徴	穏やかな冬に涼しい春、乾燥した夏であった2019年、9月中旬にリースリングを収穫、優しく時間をかけてプレスし24時間のデブルバージュ後、フードルで23ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、黄色リンゴ、ハーブの香を感じます。二十世紀梨を食べた時のようなジューシーで上品なアタック、果実味が口中に拡がり、アフターにはペパーミントのアロマが感じられます。						



**新着**

【35580】Pinot Gris Rimelsberg ピノグリ ライムスベルク19							
呼称	Alsace Lieux-dits アルザス・リュエーディ						
参考小売	¥5,500						
規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや辛口						
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>400m・東</td> <td>0.47ha・30hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	400m・東	0.47ha・30hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
粘土石灰	400m・東	0.47ha・30hl/ha					
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						
発酵 熟成	9月21日収穫/空気圧式压榨 228Lの古樽で24時間デブルバージュ 228Lの古樽で24ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年9月21日 残糖:22g/L						
SO <sub>2</sub>	発酵時と瓶詰め時:少量 トータル:145mg/L						
アルコール度	14.5%						
特徴	ツェレンベルグ村から北上した丘の中腹、粘土・石灰土壌で太陽を浴びて育つ早熟なピノグリを収穫後、プレスし24時間デブルバージュ、228Lのブルゴーニュ樽で24ヶ月発酵・熟成しました。粘性しっかりとしたグリーンイエロー色、白桃やトロピカルフルーツのアロマを感じます。口中に香りが拡がるアタック、甘味とトロツとしたエキスが感じられる上質な味わいでアフターは控えめです。						



**新着**

【35581】Gewurztraminer Mambourg ゲヴュルトトラミネール マンブール19							
呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ						
参考小売	¥8,800						
規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや辛口						
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>石灰岩 泥灰土</td> <td>500m・南</td> <td>0.46ha・40hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高	面積・収量	石灰岩 泥灰土	500m・南	0.46ha・40hl/ha
土壌	標高	面積・収量					
石灰岩 泥灰土	500m・南	0.46ha・40hl/ha					
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール100% (手摘み/平均60年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	9月30日収穫/空気圧式压榨 228Lの古樽で24時間デブルバージュ 228Lの古樽で23ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年9月9日 残糖:18.9g/L						
SO <sub>2</sub>	発酵時と瓶詰め時:少量 トータル:176mg/L						
アルコール度	14.5%						
特徴	特級畑マンブールはアルザス平野で最も突き出た丘陵地で真南向きの区画で並々ならぬ日照量を得て育ったゲヴュルトトラミネールを遅摘み収穫でやさしくプレス、24時間デブルバージュ後、228Lのブルゴーニュ樽で23ヶ月発酵・熟成しました。しっかりと粘性のあるグリーンイエロー色、トロピカルフルーツやライチのアロマを感じます。控えめなエキス感と酸味の高いドライめな味わいです。						



**新着**