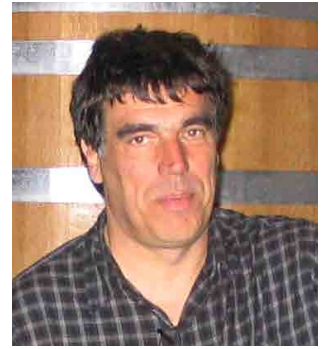


# Domaine de Courbissac

ラングドック地方  
ドメーヌ・ド・クルビサク

南仏ミネルヴォワのテロワールを最大限に表現するバイオダイナミ栽培  
アルザスの巨匠マルク・テンペが夢を実現した「極上の赤ワイン」  
ブルゴーニュスタイルの醸造が生み出すパワフルかつ洗練された果実味



2005年初夏にアルザスのドメーヌ・マルクテンペを訪問した時に、満面に笑みを浮かべながらセラーから持ち出してきたのは何故か南仏の赤ワイン、それがクルビサクとの初対面。アルザスのバイオダイナミスト、マルク・テンペが南仏ミネルヴォワに新ドメーヌを立ち上げ、赤ワイン造りを始めたのは2002年。マルクが造るリースリングに惚れ込んだドイツの著名映画プロデューサー、ラインハート・ブランディッヒが「美味しい赤ワインと一緒に造りたい」とマルクに話を持ちかけたのがそもそものきっかけ。「まずいワインを飲むだけでは人生は短かすぎる」と二人は意気投合し、すぐさま赤ワインを造るのに最適な土地を探し回りました。そしてドイツ国境のアルザスから遠く離れたスペイン国境に程近いラングドック地方ミネルヴォワの中心部ラ・リヴィニエールに地質面でポテンシャルが高いと評価される古い畑を見つけ出し、ラインハート出資のもと、ドメーヌを設立しました。栽培醸造責任者はもちろんマルクが務め、アルザスとミネルヴォワ間700kmを車で片道7時間かけて行き来する生活が始まりました。

世界遺産で観光客が絶えない城壁の街カルカソンヌから西北へ20kmの地中海を見下ろすミネルヴォワの丘陵地帯の中心がラ・リヴィニエール。ミネルヴォワの中でも単独で村名を名乗ることができる5つのうち最も優良な場所に位置し、日照量の多さ、湿度の低さ、適度な標高が幸いして、質の高いブドウを造り上げます。南仏でありながら山間に位置するため昼夜の気温の差がブドウにフレッシュ感を与えます。また、乾燥した北からの強風が無農薬での栽培を可能にしています。30haの畑の大半は粘土石灰質、トップキュヴェ・オルフェのムールヴェードルは砂岩質に植えられています。栽培方法はアルザス同様バイオダイナミ、プレパレーションは土壌に影響を及ぼす500番と、葉に作用する501番などを使用します。南仏において「ブルゴーニュのニュアンスを持つワインづくり」を目指し、収穫後直ちに冷温トラックを使用するなど南部特有のタニックで重い赤ワインを避ける手法を用いています。

8月終わりに収量を抑え健康に育まれたブドウを丁寧に手摘み収穫、選果除梗後、円錐型のトロンコニック樽かセメントタンクで自然発酵。その後ブルゴーニュの古樽またはセメントタンクで長期熟成を行うことにより、凝縮感と洗練された味わいを併せ持つワインが生み出されます。

マルクはワインをセパージュで表現するのではなく、絵に例え「セパージュはキャンヴァス、テロワールは色づけるカラー、生産者である私は絵描きだ」「色彩(テロワール)がカラフルであればワインにも複雑味が増し、キャンヴァスには色んな絵が描ける」と語ります。今後ますますのポテンシャルを感じさせる注目ドメーヌです。

<メダル受賞歴と評価>

リリース年(03)からゴーミヨーに掲載されるというのは、異例中の異例。05年版のゴーミヨーで三ツ星という高い評価を得ています。ラベル入りで紹介されているのが、AOCミネルヴォワ。もっとも点数が高く、熟成のポテンシャルが高いとされているのは、オルフェです。



ブルゴーニュのアンヌ・グロも目をつけ畑を購入したミネルヴォワ。日照量が長く、昼夜の気温の差がブドウにフレッシュさを与えるため上質なブドウが生まれる

## [33872]Orphee オルフェ 07

呼称	Minervois La Livinière ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	バイオダイナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	200m・南東	1ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ムールヴェードル40% シラー 40% グルナッシュ 20% (手摘み/平均30年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	手摘み収穫後、冷温[10℃]トラックに運び入れ冷却 選果・除梗後、品種ごとにトロンコニック樽で ピジャージュをしながら3ヶ月発酵	
	熟成	ブルゴーニュ樽で18ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2010年3月	
	SO <sub>2</sub>	極少量 トータル:13mg/L	
アルコール度	15%		
特徴	ギリシア神話にちなんだ名前を持つトップキュヴェで、マルク・テンペが特別な区画「ラ・リヴィニエール」の砂岩質土壌の地ブドウを選果・除梗を行いトロンコニック樽でピジャージュをしつつ発酵後ブルゴーニュ樽で18ヶ月熟成、2010年3月に瓶詰めしました。ほんのり茶を帯びたルビーの外観、ピュアで軽やかなエキスと上質なタンニンとの相性が良く程よい熟成感が豊かな味わいです。		



Diony