

Domaine de Courbissac ラングドック地方 ドメーヌ・ド・クルビサク

～ Vinifie par Marie Brunnhilde Claux ～

無農薬 × トラディショナル 女性ならではのエレガントスタイル

世界遺産の城壁の街カルカソンヌから西北へ20km、地中海を見下ろすミネルヴォワの丘陵地帯。標高の低いところがミネルヴォワ、高いところがミネルヴォワ・ラヴィニエールで、ドメーヌ・ド・クルビサクでは現在カーブ近く15ha、少し離れたところに高樹齢畑3.5haがあります。

アルザスのマルク・テンペがドイツの著名映画プロデューサー、ラインハート・ブランディッヒ氏とタッグを組み赤ワイン造りを始めたのが2002年のこと。あれから14年、きめの細かいマルクの指導の下、ビオディナミ農法により花開いたハイクオリティーなブドウ、周囲に森が広がる自然環境、朝晩の気温差を生む山間部の気候、乾燥した北風が無農薬栽培を可能にする地理的要因など好因子が重なり合い、これまでもパワフルとエレガントが共存する上質なワインを生み出してきました。

そんなクルビサクに新しい風が吹き始めたのが2014年。ドメーヌ・ド・クルビサクとマルクとの契約終了を見越し、醸造長のポストが募集されました。その時に名乗りを上げたのが、現在の女性醸造長マリー・ブリュニルド・クロです。2014年から夫と子供の3人でこの地へ移り住み、まずはマルクとの共作で『ミネルヴォワ レトラヴェルス2014』を作り上げました。2015年より全てを正式にマルクから引き継ぎ、完全なマリースタイルとしてのワイン造りを開始、正真正銘の独り立ちです。

6人兄弟の3番目としてリヨンに生まれたマリー、父はギリシャ人で教師でした。19～21歳まで、イタリアに留学、クワールやゴビを飲んで本気でワインを造りたいと思い、まずはパリのワインショップで働き始めました。一度はゴビに働かせて欲しいとお願いするもあえなく断られましたが、2004年ついに「醸造方法など一切質問しない」という条件の下、お許しが下りたのでした。そこで6ヴィンテージ(05～10年)に携わり、その間に南アフリカ、ソロモン諸島、プロヴァンス、アルトアディジェ州、シチリア島などでワインや英語の勉強をしながら、収穫期には必ずゴビの所へ戻って働くというライフスタイルを続けました。その後、スペイン・プリオラートの高級ワインを造るテロワールリミットで3ヴィンテージ(11～13年)に携わり、濃いワインからエレガントなワインへと現在の自分のワイン造りのスタイルが定まったのは正にこの時だったと振り返ります。

畑ではブドウが環境に適応しやすいように一般的に使われるアメリカではなくフランスの台木を使ったり、カリニャンやグルナッシュグリの畑は昔ながらの混植スタイルでウドンコ病などの感染を広がりにくくしていること(同種だけの畑は病気が一気に広がる)、ゆとりのある間隔での植え方(密植はブドウにとってストレス)などトラディショナルな手法を高く評価し取り入れていて、「高樹齢の樹を大切に守っていききたい、たとえ周りの人が抜いたとしても私の畑では絶対に抜かないわ!」と胸を張り、「ミネルヴォワはとてもダイナミックで、生き生きとしたワインが造れるテロワール、これからが楽しみ」と抱負を語ってくれました。マルクが着実に積み上げてきた舞台でマリーの新たなパフォーマンスが繰り広げられます。これからのドメーヌ・ド・クルビサクの進化にご期待ください。



※Les traversesはパーセル名でもありますが、農村の小道(抜け道)を意味しています。

【34316】Minervois Les Traverses ミネルヴォワ レトラヴェルス16									
呼称	Minervois ミネルヴォワ								
参考小売	¥2,400 JAN:4571455204948								
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT								
栽培/認証	ビオディナミ / -								
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>200～250m・南</td> <td>8ha・38hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	200～250m・南	8ha・38hl/ha		
土壌	標高・向き	面積・収量							
粘土石灰	200～250m・南	8ha・38hl/ha							
品種 (収穫/樹齢)	ムールヴェードル33% グルナッシュ 33%(手摘み/平均15年) シラー 33%(手摘み/平均15～30年)								
醸造	<table border="1"> <tr> <th>酵母</th> <td>自生酵母</td> </tr> <tr> <th>発酵</th> <td>セメントタンクで9日間醸し、発酵</td> </tr> <tr> <th>熟成</th> <td>セメントタンクで6ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄</td> </tr> <tr> <th>SO₂</th> <td>熟成時:20mg/L トータル:35mg/L</td> </tr> </table>	酵母	自生酵母	発酵	セメントタンクで9日間醸し、発酵	熟成	セメントタンクで6ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄	SO ₂	熟成時:20mg/L トータル:35mg/L
酵母	自生酵母								
発酵	セメントタンクで9日間醸し、発酵								
熟成	セメントタンクで6ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄								
SO ₂	熟成時:20mg/L トータル:35mg/L								
アルコール度	13%								
特徴	マルクテンペから引き継いだマリーが手がける2年目のキュヴェで、名はパーセル名であり農村の小道を意味しています。粘土石灰質の畑で育つ3種のブドウを醸した後、セメントタンクで発酵、6ヶ月熟成しました。黒味を帯びた赤紫の外観からすみれやいちじくの奥にバラのアロマを感じます。冷涼で滑らかなテクスチャーに緻密なタンニンと程よい酸が溶け込んだバランスの良い赤ワインです。								



Diony