

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弱のミズノ穴がポコポコ。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。



[35083] Amzelle Pinot Blanc Zellenberg アムゼル ピノブラン ツェレンベルグ18		[35082] Amzelle Riesling Zellenberg アムゼル リースリング ツェレンベルグ18	
呼称	Alsace アルザス	呼称	Alsace アルザス
参考小売	¥3,200	参考小売	¥3,900
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	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	栽培/認証	ビオディナミ/エコセール
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土 泥灰土 300m・南東~南西 0.87ha・50hl/ha	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土 泥灰土 300m・南東 0.87ha・50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノブラン60% ピノオーセロワ40% (手摘み/平均50年)	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	醸造 酵母	自生酵母
発酵	9月17日収穫/空気圧式压榨	発酵	9月17日収穫/空気圧式压榨
熟成	フードル(大樽)で24時間デブルバージュ フードル(大樽)で23ヶ月発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2020年8月12日 残糖:5.5g/L	熟成	フードル(大樽)で24時間デブルバージュ フードル(大樽)で23ヶ月発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2020年8月12日 残糖:5.9g/L
SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:123mg/L	SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:90mg/L
アルコール度	13%	アルコール度	13.5%
特徴	AOCのお達しにより村名はキュヴェ名に冠する事が出来なくなりAmzelle(クロウタ鳥)と名付けました。ツェレンベルグの数パーセルのブレンドで、プレス後デブルバージュし、フードルで23ヶ月発酵・シュールリー熟成しました。透明感あるレモンイエロー色、マンゴーやパイナップル、パングリエ香、ふっくらとした口あたりにたっぷりの果実味と高めの酸、骨格の整った仕上がりです。	特徴	2018年は寒い冬、厳しい遅霜、早い開花、早く来た穏やかな夏と少量の雨で収量減でしたが品質は太鼓判付です。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・シュールリー熟成しました。淡く透明感のあるクリーム色、ハーブやホワイトペッパーの奥に柑橘香、滑らかでピュアなアタックに果実の甘味を感じつつ、たっぷりのエキス感と心地の良い素晴らしいアフターが続きます。
[35084] Pinot Gris Rimelsberg ピノグリ ライムスベルク18		[35085] Gewurztraminer Mambourg ゲヴュルトラミネール マンブール18	
呼称	Alsace Lieux-dits アルザス・リューディ	呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ
参考小売	¥5,000	参考小売	¥8,200
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	ビオディナミ/エコセール	栽培/認証	ビオディナミ/エコセール
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 400m・東 0.47ha・68hl/ha	テロワール	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)	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60年)
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母
発酵	9月1日収穫/空気圧式压榨	発酵	9月4日収穫/空気圧式压榨
熟成	フードル(大樽)で24時間デブルバージュ フードル(大樽)で24ヶ月発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2020年8月22日 残糖:50.2g/L	熟成	228Lの古樽で24時間デブルバージュ 228Lの古樽で23ヶ月発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2020年7月27日 残糖:46g/L
SO ₂	少量添加 トータル:184mg/L	SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:204mg/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北上した丘の中腹で、穏やかな春、美しく開花した6月、穏やかな8月の雨が上質なブドウをもたらしました。プレスした果汁を24時間デブルバージュし、フードルで24ヶ月発酵・熟成しました。輝くホワイトイエロー色、バターや焼きたてクロワッサンの香り、果実味たっぷりのアタックに熟した甘味と酸味が余韻にまで溢れる容姿端麗なグランヴァンの風格です。	特徴	特級畑マンブールはアルザス平野で最も突き出た真南向きの丘陵地でGCシュロスベルグの並びです。プレス後、24時間デブルバージュし、ブルゴーニュ樽で23ヶ月間シュールリー熟成しました。輝くイエローゴールド色、ライチの後にスパイスで複雑なアロマ、たっぷりと果実のエキス感と心地の良い苦みを伴う味わい、透明感のある酸が支える見事な味わいと長い余韻に魅了されます。

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)

Diony