YouTube ディオニーチャンネル公開中

# 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、コルマールから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。「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。

### 【33874】Sélectionné par Marc Tempé Cremant D'Alsace Brut Nature セレクショネ パー マルク・テンペ クレマン・ダルザス ブリュット ナチュールNV

| | | |
|---|---|---|
| 呼称 | Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス | |
| 参考小売 | ￥3,500 | JAN：4571455206256 |
| 規格/タイプ | 750ml×12 ／白泡・辛口 | |
| 栽培／認証 | ビオロジック／エコセール | |
| テロワール | 土壌：花崗岩、粘土石灰岩 | 標高：100 ～ 200m　収量：55hl/ha |
| 品種（収穫/樹齢） | オーセロワ、ピノブラン、リースリング<br>シャルドネ、ピノグリ（手摘み） | |
| 醸造 酵母 | 培養酵母 | |
| 醸造 発酵・熟成 | プレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成<br>酵母を添加しティラージュ<br>瓶内二次発酵・瓶内熟成<br>濾過あり／ノンドザージュ／残糖：1g/L | |
| 醸造 $SO_2$ | 澱引き時：20mg/L デゴルジュマン時：25mg/L トータル：40mg/L | |
| アルコール度 | 12.5% | |
| 特徴 | テンペが日本の皆様にセレクトしたとっておきのクレマン・ダルザスです。ブドウ5種をプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成、酵母を添加しティラージュ、瓶内二次発酵・熟成しノンドザージュでデゴルジュマンしました。ほんのりグリーンを帯びたイエローの外観に細かな泡が輝き、丸みのあるふくよかな果実に柑橘の酸、長熟由来の奥深さはシャンパーニュに匹敵する味わいです。 | |

### 【35517】Crémant d'Alsace Brut Soleraクレマン・ダルザス ブリュット ソレラNV

| | | |
|---|---|---|
| 呼称 | Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス | |
| 参考小売 | ￥4,000 | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 ／白泡・辛口 | |
| 栽培／認証 | ビオロジック／エコセール | |
| テロワール | 土壌：砂岩 粘土石灰 | 標高：ComingSoon　収量：ComingSoon |
| 品種（収穫/樹齢） | シャルドネ40%ピノノワール30%ピノブラン30%（手摘み／平均25年） | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | |
| 醸造 発酵・熟成 | 9月に収穫／空気圧式圧搾／ステンレスタンクで発酵した<br>2017年（2/3）・2012～2016年（1/3）のワインをアッサンブラージュ<br>ビオのキビ糖を22g添加し2018年5月ティラージュ／瓶内二次発酵・熟成<br>ルミアージュあり／ノンドサージュ／デゴルジュマン：2024年／濾過あり・無清澄 | |
| 醸造 $SO_2$ | 澱引き時：20mg/L デゴルジュマン時：20mg/L | |
| ガス圧 | 6.5気圧 | |
| アルコール度 | 12.5% | |
| 特徴 | プレス果汁のセレクションでソレラ方式で17年（2/3）と12 ～ 16年（1/3）をアッサンブラージュし18年5月にティラージュ後、瓶内二次発酵・熟成し2024年にデゴルジュマンしました。黄色の強いレモンイエロー、リンゴジャムやすりおろしリンゴ、黄桃、トマトのアロマ、しっかりとした泡、フレッシュで柑橘の酸味があり夏みかんの味わいが拡がりコクと旨味が感じられます。 | |

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

## 【36803】Pinot Blanc Amzelle ピノブラン アムゼル21

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 呼称 | Alsace アルザス | | | |
| 参考小売 | ￥4,000 | | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 ／白・辛口 | | | |
| 栽培／認証 | ビオロジック ビオディナミ／エコセール デメテール | | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 | |
| | 粘土泥灰岩 泥灰岩 石灰岩 | 300m・南東 | 1.33ha・32hl/ha | |
| 品種(収穫/樹齢) | ピノブラン100%（手摘み／平均50年） | | | |
| 醸造 | 酵母 | 自生酵母 | | |
| | 発酵・熟成 | 空気圧式圧搾／24時間デブルバージュ<br>37hlのフードルで34ヶ月間発酵・熟成<br>軽く濾過・無清澄／瓶詰め：2024年7月17日<br>残糖：1.1g/L | | |
| | $SO_2$ | 収穫直後・発酵中・熟成中・瓶詰め時：少量 トータル：88mg/L | | |
| アルコール度 | 13.5% | | | |
| 特徴 | 粘土泥灰岩、泥灰岩、石灰岩などで構成された土壌で育つピノブランを全房でゆっくり時間をかけてプレスし 24 時間デブルバージュ後、フードルで 34 ヶ月発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、すりおろしリンゴや洋梨、スウィーティ、ミントのアロマを感じます。しっかりとした果実味、完熟みかんのような甘酸っぱさがアクセントとなっています。 | | | |

## 【36808】Pinot Gris Amzelle ピノグリ アムゼル21

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 呼称 | Alsace アルザス | | | |
| 参考小売 | ￥5,000 | | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 ／白・辛口 | | | |
| 栽培／認証 | ビオロジック ビオディナミ／エコセール デメテール | | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 | |
| | リアス期の粘土泥灰土 | 300m・南東 | 0.68ha・24hl/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 | 全房で空気圧式圧搾／ 24時間デブルバージュ<br>フードルで34ヶ月間発酵・熟成<br>軽く濾過・無清澄／瓶詰め：2024年8月2日<br>残糖：1.3g/L | | |
| | $SO_2$ | 瓶詰め時に添加　トータル：119mg/L | | |
| アルコール度 | 13.5% | | | |
| 特徴 | 片岩・泥灰土から成るリアス期の粘土泥灰土で育つピノグリをゆっくりとプレスし、24 時間デブルバージュしフードルで 34 ヶ月発酵・熟成し 24 年 8 月に瓶詰めしました。淡いグリーンイエロー色、リンゴや洋梨、カリン、ネクタリンのアロマを感じます。とろっとした口あたりで果実味よくバランスのとれた味わいでじわじわと旨味がアフターにも拡がっていきます。 | | | |

## 【36799】Riesling Granite リースリング グラニット20

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 呼称 | Alsace アルザス | | | |
| 参考小売 | ￥5,200 | | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 ／白・やや辛口 SOLD OUT | | | |
| 栽培／認証 | ビオロジック ビオディナミ／エコセール デメテール | | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 | |
| | 砂化した花崗岩 | 200m・南南東 | 0.64ha・49hl/ha | |
| 品種(収穫/樹齢) | リースリング100%（手摘み／平均40年） | | | |
| 醸造 | 酵母 | 自生酵母 | | |
| | 発酵・熟成 | 空気圧式圧搾<br>24時間デブルバージュ<br>25hlのフードルで24ヶ月間発酵・熟成<br>軽く濾過・無清澄／瓶詰め：2022年8月2日 | | |
| | $SO_2$ | 収穫直後・発酵中・熟成中・瓶詰め時：少量 トータル：86mg/L | | |
| アルコール度 | 13% | | | |
| 特徴 | 旧区画名がサンティポリットで村名のギリシャ語の由来が跳ね馬である事からエチケットに描きました。砂化した花崗岩土壌で炭素含有量の低い酸性の土壌で育つリースリングをプレスし、25hlのフードルで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、洋梨やカリン、白い花のアロマ、豊かな果実味と完熟した柑橘の甘さ、カリンの香りがしっかりとあるアフターです。 | | | |

## 【36800】Riesling Amzelleリースリング アムゼル21

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 呼称 | Alsace アルザス | | | |
| 参考小売 | ￥5,300 | | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 ／白・辛口 | | | |
| 栽培／認証 | ビオロジック ビオディナミ／エコセール デメテール | | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 | |
| | 粘土泥灰土 | 300m・東 | 1.09ha・27hl/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・熟成 | 空気圧式圧搾／24時間デブルバージュ<br>フードルで34ヶ月間発酵・熟成<br>軽く濾過・無清澄／瓶詰め：2024年8月5日<br>残糖：1.7g/L | | |
| | $SO_2$ | 発酵時と瓶詰め時：少量　トータル：105mg/L | | |
| アルコール度 | 13% | | | |
| 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。リースリングを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、フードルで発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、黄色リンゴやカリン、アップルミントのアロマ、アタックからしっかりとした旨味が拡がり、ジューシーな果実味に心地の良い酸味が溶け込んだまろやかな仕上がりです。 | | | |

## 【36801】Riesling Burgreben リースリング ビュルグレーベン19

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 呼称 | Alsace アルザス | | | |
| 参考小売 | ￥6,000 | | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 ／白・辛口 | | | |
| 栽培／認証 | ビオロジック ビオディナミ／エコセール デメテール | | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 | |
| | 泥灰土 石灰 シリス | 300m・東 | 0.3ha・43hl/ha | |
| 品種(収穫/樹齢) | リースリング100%<br>（手摘み／平均40年） | | | |
| 醸造 | 酵母 | 自生酵母 | | |
| | 発酵・熟成 | 空気圧式圧搾／ 24時間デブルバージュ<br>フードルで24ヶ月間発酵・熟成<br>軽く濾過・無清澄／瓶詰め：2021年9月8日<br>残糖：7.2g/L | | |
| | $SO_2$ | 収穫時：少量 瓶詰め時：少量 トータル：120mg/L | | |
| アルコール度 | 13.5% | | | |
| 特徴 | ツェレンベルグ村内の東側で日射量が多く早熟なブドウが育つリューディ・ビュルグレーベンのリースリングをプレスし24時間デブルバージュ後、フードルで24ヶ月発酵・熟成しました。粘性しっかりとした黄金色、カリンジャムやすりおろしリンゴ、白い花、レモンジャムのアロマを感じます。風味しっかりと感じられるたっぷりの果実味に詰まったエキス感、長い余韻を楽しめます。 | | | |

## 【36802】Riesling Burgreben リースリング ビュルグレーベン20

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 呼称 | Alsace アルザス | | | |
| 参考小売 | ￥6,000 SOLD OUT | | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 ／白・辛口 | | | |
| 栽培／認証 | ビオロジック ビオディナミ／エコセール デメテール | | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 | |
| | 泥灰土 石灰 シリス | 300m・東 | 0.3ha・53hl/ha | |
| 品種(収穫/樹齢) | リースリング100%<br>（手摘み／平均40年） | | | |
| 醸造 | 酵母 | 自生酵母 | | |
| | 発酵・熟成 | 空気圧式圧搾／ 24時間デブルバージュ<br>フードルで23ヶ月間発酵・熟成<br>軽く濾過・無清澄／瓶詰め：2022年8月2日<br>残糖：2.8g/L | | |
| | $SO_2$ | 収穫時：少量 瓶詰め時：少量 トータル：93mg/L | | |
| アルコール度 | 13.5% | | | |
| 特徴 | ツェレンベルグ村内の東側で日射量が多く早熟なブドウが育つリューディ・ビュルグレーベンのリースリングをプレスし24時間デブルバージュ後、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、洋梨ジャムやレモンジャム、マンダリンオレンジのアロマ、ジューシーでしっかりとした果実味に詰まったエキス感、アフターにはオレンジピールのほろ苦さが見え隠れします。 | | | |

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）

## 【36805】Pinot Gris Rimelsberg ピノグリ ライムルスベルク19

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 呼称 | | Alsace アルザス | | |
| 参考小売 | | ￥6,000 | | |
| 規格/タイプ | | 750ml×12 ／白・やや辛口 | | |
| 栽培／認証 | | ビオロジック ビオディナミ／エコセール デメテール | | |
| テロワール | | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | | 粘土石灰 | 400m・東 | 0.47ha・40hl/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 | 空気圧式圧搾／24時間デブルバージュ<br>フードルで24ヶ月間発酵・熟成<br>無濾過・無清澄／瓶詰め：2021年9月21日<br>残糖：22g/L | | |
| | $SO_2$ | 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、フードルで 24 ヶ月発酵・熟成しました。とろりとした粘性、しっかりとした黄色の外観、白桃やバナナ、ライチ、金木犀のアロマ、完熟果実味の甘みのあるアタックが拡がり、口中にとろりと流れる液体に溶け込んだ酸味、長い余韻です。 | | |

## 【36806】Pinot Gris Rimelsberg ピノグリ ライムルスベルク20

SOLD OUT

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 呼称 | | Alsace アルザス | | |
| 参考小売 | | ￥6,000 | | |
| 規格/タイプ | | 750ml×12 ／白・辛口 | | |
| 栽培／認証 | | ビオロジック ビオディナミ／エコセール デメテール | | |
| テロワール | | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | | 粘土石灰 | 400m・東 | 0.47ha・44hl/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 | 空気圧式圧搾／24時間デブルバージュ<br>フードルで23 ヶ月間発酵・熟成<br>無濾過・無清澄／微詰め：2022年8月11日<br>残糖：8.5g/L | | |
| | $SO_2$ | 発酵時と瓶詰め時：少量　トータル：131mg/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、フードルで 23 ヶ月発酵・熟成しました。輝きのある濃いイエロー、とろりとした粘性、黄桃やバナナ、ライチ、アーモンドのアロマ、まろやかなアタックにドライでとろっとしたテクスチャー、酸味は高めに感じられます。 | | |

## 【36804】Pinot Blanc Priegel ピノブラン プリーゲル20

SOLD OUT

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 呼称 | | Alsace アルザス | | |
| 参考小売 | | ￥6,300 | | |
| 規格/タイプ | | 750ml×12 ／白・辛口 | | |
| 栽培／認証 | | ビオロジック ビオディナミ／エコセール デメテール | | |
| テロワール | | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | | 砂利 粘土 | 200m・すべて | 20ha・40hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | | ピノブラン100%<br>（手摘み／平均60年） | | |
| 醸造 | 酵母 | 自生酵母 | | |
| | 発酵・熟成 | 空気圧式圧搾／ 24時間デブルバージュ<br>228Lの古樽で44ヶ月間発酵・熟成<br>軽く濾過・無清澄／瓶詰め：2024年5月31日<br>残糖：3.1g/L | | |
| | $SO_2$ | 瓶詰め時：少量　トータル：120mg/L | | |
| アルコール度 | | 14% | | |
| 特徴 | | マルクのお父様が戦後何もない野原にブドウを植えた畑プリーゲル、砂利・粘土土壌に植わる樹齢60年のピノブランをプレス、24時間のデブルバージュ後、木樽で44 ヶ月発酵・熟成しました。淡い色調でしっかりとした黄色、ライムやスウィーティ、黄色リンゴ、ディルのアロマ、ドライなアタックに口中しっかりとした風味があり、たっぷりの果実味感とほんのり苦みがアクセントとなっています。 | | |

## 【36807】Pinot Gris Schoenenbourg ピノグリ シュナンブール20

SOLD OUT

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 呼称 | | Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ | | |
| 参考小売 | | ￥8,000 | | |
| 規格/タイプ | | 750ml×12 ／白・辛口 | | |
| 栽培／認証 | | ビオロジック ビオディナミ／エコセール デメテール | | |
| テロワール | | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | | 粘土石灰 小石 砂岩 | 265 ～ 380m・南東 | 0.6ha・37hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | | ピノグリ100%（手摘み／平均40年） | | |
| 醸造 | 酵母 | 自生酵母 | | |
| | 発酵・熟成 | 空気圧式圧搾／24時間デブルバージュ<br>フードルで23 ヶ月間発酵・熟成<br>無濾過・無清澄／瓶詰め：2022年8月11日<br>残糖：9.6g/L | | |
| | $SO_2$ | 瓶詰め時：少量　トータル：113mg/L | | |
| アルコール度 | | 15.5% | | |
| 特徴 | | リクヴィール村の北側に位置する南東向きの急斜面に広がる特級畑シュナンブールで育ったピノグリをプレスし24時間デブルバージュ後、フードルで発酵・熟成しました。オレンジを帯びた濃いイエロー、ハチミツやトロピカルフルーツ、ネクタリン、リコリスの香り、じわりと拡がる旨味、たっぷりのエキス感が拡がり、中程度の酸味が溶けたバランスの良い仕上がりです。 | | |

## 【36809】Gewurztraminer Mambourg ゲヴュルツトラミネール マンブール20

SOLD OUT

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 呼称 | | Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ | | |
| 参考小売 | | ￥12,000 | | |
| 規格/タイプ | | 750ml×12 ／白・やや辛口 | | |
| 栽培／認証 | | ビオロジック ビオディナミ／エコセール デメテール | | |
| テロワール | | 土壌 | 標高 | 面積・収量 |
| | | 石灰岩 泥灰土 | 500m・南 | 0.46ha・42hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | | ゲヴュルツトラミネール100%（手摘み／平均60年） | | |
| 醸造 | 酵母 | 自生酵母 | | |
| | 発酵・熟成 | 空気圧式圧搾／ 24時間デブルバージュ<br>フードルで23 ヶ月間発酵・熟成<br>無濾過・無清澄／瓶詰め：2022年8月18日<br>残糖：26.3g/L | | |
| | $SO_2$ | 瓶詰め時：少量　トータル：151mg/L | | |
| アルコール度 | | 13% | | |
| 特徴 | | 特級畑マンブールはアルザス平野で最も突き出た、シゴルサイム村を一望できる丘の真南向きの畑でGCシュロスベルグの並びです。ゆっくりプレス後デブルバージュし、フードルで発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエロー色、とろりとした粘性、トロピカルフルーツやライチ、マンゴーのアロマ、とろっとした口あたりに中程度の酸味とたっぷりの甘み、余韻の長いエレガントな味わいです。 | | |

## 【36810】Roses Sauvages ローズ ソヴァージュ 19

SOLD OUT

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 呼称 | | Alsace アルザス | | |
| 参考小売 | | ￥5,700 | | |
| 規格/タイプ | | 750ml×12 ／ロゼ・辛口 | | |
| 栽培／認証 | | ビオロジック ビオディナミ／エコセール デメテール | | |
| テロワール | | 土壌 | 標高 | 面積・収量 |
| | | 粘土泥灰岩 泥灰岩 石灰岩 | 225 ～ 260m | 0.85ha・45hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | | ピノノワール50% ピノグリ50%（手摘み／平均30年） | | |
| 醸造 | 酵母 | 自生酵母 | | |
| | 発酵・熟成 | 全房で直接圧搾／ 24時間デブルバージュ<br>フードルで24 ヶ月間発酵・熟成<br>軽く濾過・無清澄／瓶詰め：2021年9月16日<br>残糖：5.2g/L | | |
| | $SO_2$ | 瓶詰め時：少量　トータル：81mg/L | | |
| アルコール度 | | 14% | | |
| 特徴 | | 「野生のバラ」という意味で、ピノノワールとピノグリを全房で直接圧搾し 24 時間デブルバージュ後、フードルで 24 ヶ月発酵・熟成しました。淡いピンクオレンジ色の外観、赤色リンゴや二十世紀梨、スウィーティやライムのアロマを感じます。口あたりよくたっぷりの果実味、甘味と酸味のバランス良く、さくらんぼを食べたときの味わいを楽しめます。 | | |

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