

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十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。



Diony

【36803】Pinot Blanc Amzelle ピノブラン アムゼル21				【36808】Pinot Gris Amzelle ピノグリアムゼル21			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥ 4,000			参考小売	¥ 5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール			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	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		リアス期の粘土泥灰土	300m・南東	0.68ha・24hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノブラン100% (手摘み/平均50年)			品種(収穫/樹齢)	ピノグリアムゼル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 熟成	空気圧式圧搾/24時間デブルバージュ フードルで34ヶ月間発酵・熟成 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2024年7月17日 残糖:1.1g/L			発酵 熟成	全房で空気圧式圧搾/ 24時間デブルバージュ フードルで34ヶ月間発酵・熟成 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2024年8月2日 残糖:1.3g/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			SO ₂	瓶詰め時に添加 トータル:119mg/L		
アルコール度	13.5%			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。			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アムゼ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広がっていきます。		
【36800】Riesling Amzelle リースリング アムゼル21				【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			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥ 5,300			参考小売	¥ 6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール			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	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		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% (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40年)		
醸造 酵母	自生酵母			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 フードルで34ヶ月間発酵・熟成 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2024年8月5日 残糖:1.7g/L			発酵 熟成	空気圧式圧搾/ 24時間デブルバージュ フードルで24ヶ月間発酵・熟成 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2021年9月8日 残糖:7.2g/L		
SO ₂	発酵時と瓶詰め時:少量 トータル:105mg/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%			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。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。			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シ感、長い余韻を楽しめます。		
【36805】Pinot Gris Rimelsberg ピノグリアイムルスベルク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)	ピノグリアムゼル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 フードルで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 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アムゼ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。						

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)