

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 Crémant D'Alsace Brut Nature セレクトショネパー マルク・テンペクレマン・ダルザス ブリュット ナチュラルNV				【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			呼称	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス		
参考小売	¥3,500 JAN: 4571455206256			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			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			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高	収量	テロワール	土壌	標高	収量
	花崗岩、粘土石灰岩	100 ~ 200m	55hl/ha		砂岩 粘土石灰	ComingSoon	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	オーセロワ、ピノブラン、リースリング シャルドネ、ピノグリ(手摘み)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ40%ピノワール30%ピノブラン30%(手摘み/平均25年)		
醸造・酵母	培養酵母			醸造・酵母	自生酵母		
発酵・熟成	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・瓶内熟成 濾過あり/ノンドサージュ/残糖:1g/L			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 2017年(2/3)・2012～2016年(1/3)のワインをアッサンブラージュ ピオのキビ糖を22g添加し2018年5月ティラージュ/瓶内二次発酵・熟成 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		
SO ₂	汲引き時:20mg/L デゴルジュマン時:25mg/L トータル:40mg/L			SO ₂	汲引き時:20mg/L デゴルジュマン時:20mg/L		
アルコール度	12.5%			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・熟成しノンドサ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。			特徴	プレス果汁のセ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

【36719】MT Vins L.01 Petite Fleur MT ヴァン L.01 プティフルール23				【36803】Pinot Blanc Amzelle ピノブラン アムゼル21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥ 3,800			参考小売	¥ 4,000		
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
	砂利	ComingSoon	ComingSoon		粘土泥灰岩 泥灰岩 石灰岩	300m・南東	1.33ha・32hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ゲヴェルツトラミネール50% リースリング50% (手摘み/ComingSoon)			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		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房でプレス			発酵	空気圧式圧搾/24時間デブルバージュ	
	熟成	フードルで12ヶ月間発酵・熟成			熟成	37hlのフードルで34ヶ月間発酵・熟成	
		春に澀引き				軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2024年7月17日	
		濾過あり・無清澄/瓶詰め:2024年8月				残糖:1.1g/L	
	SO ₂	瓶詰め前:少量添加 トータル:34mg/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%			アルコール度	13.5%		
特徴	ヴォージュ山脈の砂利土壌の畑で育つゲヴェルツトラミネールとリースリングを全房でゆっくりプレスしフードルで12ヶ月発酵・熟成し春に澀引きし瓶詰め前にフィルターをかけて瓶詰めしました。クリアな黄色を帯びたグリーンイエロー色、マスカットやライチ、カリン、白い花のアロマ、ドライなアタックに香りがしっかりと拡がり旨味と控えめな酸味が溶け込んだ飲みやすい味わいで短めの余韻です。			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、ず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				【36800】Riesling Amzelle リースリング アムゼル21			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥ 5,000			参考小売	¥ 5,300		
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
	リアス期の粘土泥灰土	300m・南東	0.68ha・24hl/ha		粘土泥灰土	300m・東	1.09ha・27hl/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)	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	全房で空気圧式圧搾/ 24時間デブルバージュ			発酵	空気圧式圧搾/24時間デブルバージュ	
	熟成	フードルで34ヶ月間発酵・熟成			熟成	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				軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2024年8月5日	
		残糖:1.3g/L				残糖:1.7g/L	
	SO ₂	瓶詰め時に添加 トータル:119mg/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	13.5%			アルコール度	13%		
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り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。			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				【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			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥ 6,000			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
	泥灰土 石灰 シリス	300m・東	0.3ha・43hl/ha		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% (手摘み/平均40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	空気圧式圧搾/ 24時間デブルバージュ			発酵	空気圧式圧搾/ 24時間デブルバージュ	
	熟成	フードルで24ヶ月間発酵・熟成			熟成	フードルで23ヶ月間発酵・熟成	
		軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2021年9月8日				軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2022年8月2日	
		残糖:7.2g/L				残糖:2.8g/L	
	SO ₂	収穫時:少量 瓶詰め時:少量 トータル:120mg/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%			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、カリンジャムやずりおろしリンゴ、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ぶりの果実味に詰まったエキシ感、長い余韻を楽しめます。			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シ感、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				【36806】Pinot Gris Rimelsberg ピノグリ ライムルスベルク20			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥6,000			参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや辛口			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
	粘土石灰	400m・東	0.47ha・40hl/ha		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)			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		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	空気圧式圧搾/24時間デブルバージュ			発酵	空気圧式圧搾/24時間デブルバージュ	
	熟成	フードルで24ヶ月間発酵・熟成			熟成	フードルで23ヶ月間発酵・熟成	
		無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年9月21日				無濾過・無清澄/微詰め:2022年8月11日	
		残糖:22g/L				残糖:8.5g/L	
	SO ₂	発酵時と瓶詰め時:少量 トータル:145mg/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%			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、しっかりとった黄色の外観、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。			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				【36809】Gewurztraminer Mambourg ゲヴュルトトラミネール マンブール20			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ		
参考小売	¥6,300			参考小売	¥12,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			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			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	面積・収量
	砂利 粘土	200m・すべて	20ha・40hl/ha		石灰岩 泥灰土	500m・南	0.46ha・42hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノブラン100% (手摘み/平均60年)			品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール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	空気圧式圧搾/24時間デブルバージュ			発酵	空気圧式圧搾/24時間デブルバージュ	
	熟成	228Lの古樽で44ヶ月間発酵・熟成			熟成	フードルで23ヶ月間発酵・熟成	
		軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2024年5月31日				無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年8月18日	
		残糖:3.1g/L				残糖:26.3g/L	
	SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:120mg/L			SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:151mg/L	
アルコール度	14%			アルコール度	13%		
特徴	マルクのお父様が戦後何も無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った黄色、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った風味があり、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。			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				【36718】MT Vins L.05 Fleur des BoisMT ヴァン L.05 フルール デボワ23			
呼称	Alsace アルザス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,700			参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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	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	225 ~ 260m	0.85ha・45hl/ha		砂利	Coming Soon	Coming Soon
品種(収穫/樹齢)	ピノワール50% ピノグリ50% (手摘み/平均30年)			品種(収穫/樹齢)	ピノワール70%ピノグリ30% (手摘み/Coming Soon)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房で直接圧搾/24時間デブルバージュ			発酵	全房でプレス	
	熟成	フードルで24ヶ月間発酵・熟成			熟成	フードルで12ヶ月間発酵・熟成	
		軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2021年9月16日				春に澀引き	
		残糖:5.2g/L				濾過あり・無清澄/瓶詰め:2024年8月	
	SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:81mg/L			SO ₂	瓶詰め前:少量添加 トータル:23mg/L	
アルコール度	14%			アルコール度	11.5%		
特徴	「野生のバラ」という意味で、ピ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。			特徴	ヴォージュ山脈の砂利土壌の畑で育つピノワールとピノグリを全房でゆっくりプレスし、フードルで12ヶ月発酵・熟成、春に澀引きし瓶詰め前にフィルターをかけた瓶詰めしました。淡いルビー色、クランベリーやフランボワーズ、若葉、リンゴのアロマ、冷涼な酸味と心地の良い種のまわりのほろ苦さ、穏やかでエキシ感のある上品なうす旨の赤です。		

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)

Diony