

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や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く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。「テントウム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。



MT VIN エム テ ヴァン シリーズ

アルザス北部にあるマルクと同世代の友人が、20haほどの大きな畑を持っており、ビオディナミでブドウ栽培をしております。大変質の良いブドウを所有しているのですが、醸造は、その息子が担当しており、なかなか自分たちだけで全てのブドウでワインを生産しきれない、とのこと。そこでマルクが醸造に加わり、今まで彼のドメーヌワインとしては出来なかったようなことにチャレンジしているシリーズです。

”よりナチュラルに、よりカジュアルに親しみやすく”を意識して造っているとのこと、いままでの味わいのスタイルとは大きく異なります。彼をよく知る人には珍しく映ると思いますが、サンスフルもしくはSO2を極少量の使用におさえ仕込んでおります。

【36718】MT Vins L.05 Fleur des BoisMT ヴァン L.05 フルール デ ボワ23			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,800		
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		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂利	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ピノワール70%ピノグリ30% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
	全房でプレス		
	フードルで12ヶ月間発酵・熟成		
	春に澱引き		
SO2	濾過あり・無清澄 / 瓶詰め：2024年8月		
	瓶詰め前：少量添加 トータル：23mg/L		
アルコール度	11.5%		
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、春に澱引きし瓶詰め前にフィルターをかけ瓶詰めしました。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、穏やかでエキス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)

