

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特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。



【37094】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	¥4,300		
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	標高	収量
	砂岩 粘土石灰	ComingSoon	ComingSoon
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	自生酵母		
発酵	空気圧式圧搾/ステンレスタンクで発酵した		
熟成	2018年をベースに2012~2017年のワインをアッサンブラージュ ピオのキビ糖を添加し2019年5月ティラージュ/瓶内二次発酵・熟成 ノドサーージュ/デゴルジュマン:2025年春/濾過あり・無清澄		
SO ₂	澱引き時:25mg/L デゴルジュマン時:25mg/L トータル:54mg/L		
ガス圧	6.4気圧		
アルコール度	12.5%		
特徴	ソレラ方式で18年をベースに12~17年をアッサンブラージュし19年5月にティラージュ後、瓶内二次発酵・熟成し2025年春にデゴルジュマンしました。クリアで輝きある濃いイエロー、クリーミーな泡立ちで洋梨、白桃や柑橘の香り、活力あるしっかりとしたアタックで、詰まった果実味と旨みが口中に拡がり、厚みのある味わいはフィニッシュまで心地よい仕上がります。		



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