Montmése

Domiane Mas Saint Laurent

<ドメーヌ　マス・サン・ローラン>

<ドメーヌ> 1800 年に、メーズ郡の Montméze / モンメーズ村に小さな小屋と 2 ha の畑を買い、ブドウ造りを始めたのがこのドメーヌの起源。
現当主は 4 代目の Roland Tarroux / ローラン・タルー氏（左写真）。この小屋で生まれ、ずっとこの土地で育った。約 30 年前から彼がドメーヌを引き継ぎ、妻のニコル氏と共にドメーヌを運営している。現在所有する畑は約 35ha。また 2001 年よりオリーブ栽培もおこなっており、それも収入の糧となっている。氏曰く、「この土地で育ったから、この土地が大好きだし、現状の生活に充分満足している。もちろん今のブドウ樹を引っこ抜いてカベルネやシャルドネを植える気もない。」

<テロワール>

畑は、トー湾から約 5 ㎞のモンメーズ村に広がっている。この一帯はローマ時代からブドウ栽培が行われてきた土地で、地場品種のピクプールなどが栽培されていた。現在も畑のガリーグをぬって、ローマ時代の道が時折出没する。畑からは 6500～7000 万年前の白亜紀の恐竜の骨や卵の化石が出土する地質。この土壌を持つのはシャブリやロワールの一部に限られ、「ブルゴーニュに並ぶ地質」というのがローラン氏の誇りでもある。栽培はリュットレゾネだが、病害に襲われた本当に危険な年以外は、薬品は使用しない。収穫は深夜 2：00 に行う。地中海性気候で、年間の降雨量は 600 ㎜。主に冬期に雨が多く降るため、ブドウ生育期の降雨量は約 270 ㎜。ただし、彼の畑は海と自然の干潟 / étang de Taux に近く、適度な湿り気がもたらされて厳しい夏の暑さからブドウを守るため、しっとりした味わいになる。ラングドックのより西側のエリアで雨が少なくて困っている場合でも、比較的乾燥に悩まされることが少ない地区。栽培品種は白ブドウがピクプール、テレット、ルーサンヌ、マルサンヌ。黒ブドウはグルナッシュ、サンソー、カリニャン。このドメーヌが造るピクプール・ド・ピネは完熟してから摘むため「レモンの風味」があるとされる他のピクプール・ド・ピネ（ピネ村の農協がこのキャッチフレーズで売り出している）とは全く異なる非常に凝縮した味わい。オークではなく、アカシアの樽で熟成させる（＊現在は樽は使用してない）。白ワインがメインの生産者だが赤ワインも非常にクオリティーが高い。

Terret Les Vieilles Vignes blanc IGP Pays d'Hérault

セパージュ：テレット 100%

畑：面積は 1ha。トー湾から北に約 5 ㎞の場所に位置し、海風がしっとりと吹く。周囲はガリーグ。最も古い区画で樹齢 50 年。

土壌：粘土石灰質。白亜紀の恐竜の骨と卵の化石が散らばる。

醸造：涼しい夜間に収穫。低温でデブルバージュ。18℃に保ちながら 30 日間発酵。

コメント：白い花の香りが顕著。非常に繊細な味と香りを備えたワインなので、テレットは現地でもよく獲れる生ガキとの相性がよい。ラベルの上部に描かれている絵は畑でみつかる恐竜の卵の化石。

Les Vieilles Vignes Rouge IGP Pays d'Hérault

セパージュ：サンソー50%　グルナッシュ 40%　カリニャン 10%

畑：面積は 4 ha。トー湾から約 5 ㎞の場所に位置し、海風がしっとりと吹く。周囲はガリーグ。

土壌：恐竜の骨と卵の化石が出る白亜紀の石灰質土壌。

醸造：涼しい夜間に収穫。直接圧搾法で 36 時間デブルバージュ。18℃に保ちながら 15 日間発酵。4 カ月タンクにて熟成。

Les Vieilles Vignes Rouge IGP Pays d'Hérault

セパージュ：グルナッシュ 60%　カリニャン 30%　サンソー10%

畑：面積は 4 ha。トー湾から北に約 5 ㎞の場所に位置し、海風がしっとりと吹く。周囲はガリーグ。

土壌：恐竜の骨と卵の化石が出る白亜紀の石灰質土壌。

醸造：涼しい夜間に収穫。発酵は 8 日間、4 ヵ月間タンク熟成。

AOP Picpoul de Pinet

セパージュ：ピクプール 100%　　小売価格￥2,200

畑：面積は 3ha。トー湾から約 800m の場所に位置し、朝晩は冷たい海風が吹く。周囲はガリーグ。

土壌：石灰質土壌。表面は鮮新世（第三紀、新生代）、下部には化石化したサンゴの層。

醸造：涼しい夜間に収穫。36 時間低温でデブルバージュ。18℃に保ちながら 15 日間発酵。シュールリーにて熟成。

コメント：早摘みをして「レモン」的な味わいに仕上げる生産者が多いなかで、完熟するまで待って収穫する数少ないワイン。ピクプールはもともと地場の品種であるため、早摘みしなくても酸はしっかりと残る。

AOP LANGUEDOC

セパージュ：ピクプール 50 %　テレット 30%　ルーサンヌ 20%

畑：トー湾から５キロの地点。最近新たに購入した区画にはヴィオニエとマルサンヌが栽培されており、2015 ヴィンテージからブレンドされる。

土壌：恐竜の骨と卵の化石が出る白亜紀の石灰と上はガリーグ。

醸造：ブドウが冷たい夜間に収穫。低温でデブルバージュ。18℃に保ちながら２ヵ月間発酵。シュールリーにて樽熟成。

コメント：こちらのキュヴェも収穫の時期は遅い。アッサンブラージュすることで、より複雑な香りと味わいになる。

輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0012　東京都渋谷区広尾 5－23－5 第一長谷部ビル 5F

TEL：03-6450-3687　FAX：03-6450-3688　Email：info@vin-x.jp