

# Domaine de Marras

<ドメーヌ ド マラス>



## <ドメーヌについて>

所有する畑はわずか6ha。年間生産量3000~5000本のマイクロドメーヌ。ファーストリリースは2014年。当主の Sébastien Prunet/セバスチャン・プルネ氏はナルボンヌ出身で、会社勤めをする両親のもとに生まれたが、叔父がブドウ造りに携わっていた。幼少の頃からワイン造りに興味を持ち、14歳から時々叔父の農作業を手伝っていた。叔父は10haだった畑を50haに増やし、慣行栽培でブドウを造り、協同組合に売るネゴシアンだったのだが、それを見ていた彼は、大規模な畑でオーガニックに取り組むのは困難なので、自分はいつか小さな畑でオーガニック栽培に取り組もうと決めていた。リムーのシャトー・ド・ゴールで働いていたところに知り合った、ドメーヌ・アルレタズのブノワ・アルレタズ氏からピオロジックのスタイルを学んだ。彼とはワイン造りに関して「彼女のように、ほぼ毎日電話で話している。」そう。まだ自分の醸造所を持っておらず、Fontjoncouse/フオンジョンクーズ村にある小さな醸造所を借りて仕込んでいる。畑はナルボンヌから20km

のあたりで、メインはChemin de Marrasの区画。そして海を臨む小さな区画を合わせてトータル6ha弱。ラベルに描かれている絵は後者の海の近くの区画である。2016年



## <栽培>

メインとなっているマラスの畑には、樹齢50~80年のカリニャンが主に植わっている。土壌は上部は粘土の層だが、下部は石灰質。現在、グルナッシュ・ブランやミュスカ・ア・プティ・グランも植えて、今後は白ワインも造る予定だ。ミュスカ・ア・プティ・グランの区画は、ジュラ紀中期のフォッシルと呼ばれるタイプの土壌で、ヒ

トデの化石なども出土する。カリニャンの区画を観察すると微妙に葉の色が違う樹があり、「いくつか違うタイプのカリニャンが入っているみたいだが、僕にも名前がわからない」との事。時折、グルナッシュ・ブランなども混植されている。やや丈を高めにゴブレに仕立ててあり、北から頻りに吹く風の影響で病気にもかかりにくい。

## <醸造>



ブドウは手摘み収穫。赤ワインはすべて除梗したのちに、ステンレスとファイバープラスチック製のタンクで自然酵母醗酵する。5~6週間のキュヴェゾンの後、1週間おきにルモンタージュするが、「すでにかなり味が出ている」ので、あまり抽出はしない。熟成は4~5か月。収量は20~25hl/haと非常に少なく「採算が出るギリギリのライン」。「カリニャンの房を丸ごとかじったような味わい」を表現したいので、樽は使



わない（一部、パリのお客さんから前払いで依頼があったものについては樽をかけて造る）。SO2は瓶詰時に少量を加える。

### **Lou Paradou Rouge VdF**

セパージュ：カリニャン

栽培・醸造：ビオロジック農法。除梗後、5～6週間のマセラシオン。1週間おきにルモンタージュするが、抽出しすぎない。自然酵母醗酵。瓶詰め時に少量のSO2添加。

コメント：プルーンやチェリーを思わせる果実味と突き上げてくるような凝縮感が特徴。甘くてしっかりリッチな味わいで、余韻も非常に長い。

### **Lou Paradou Rosé VdF**

セパージュ：カリニャン

醸造：徐梗後、セニエ法でのマセラシオン後、自然酵母で醗酵。無清澄、無濾過。

### **Lou Papet Rouge VdF**

セパージュ：グルナッシュノワール 50% ムールヴェドル 50%

醸造：除梗後、600Lのドゥミミュイ内で樽5～6週間かけて樽醗酵。バルック内で13ヶ月間の熟成。



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

