

Le Burgaud

Domaine du Moulin de Montlauzin

<ムーラン・デュ・モンローザン>

<ドメーヌの概要>



醸造所は、ガロンヌ川の左岸、トゥールズ北西の驚くほど山奥に所在する Le Burgaud / ル・ビュルゴー村。数学の教師だった Angèle Macchion / アンジェル・マキオン氏は 1987 年に 2 ha の畑を取得し、教師の仕事の傍らブドウ造りに取り組み始めた。イタリア人だった父がラングドックのミネルヴォワのワイナリーで働いていたのでワイン造りには興味を持っていたが、ワイン醸造についてはまったくの未経験で醸造学校に通ったこともなく、独学で何冊も本を読んで試行錯誤し、2002 年にファーストキュヴェをリリース。現在は 5 ha の畑を耕作。非常に小規模で、海外への輸出はほとんどしていないようだが、本国フランスではすでに耳目を集めている生産者。パリの Pierre Gagnaire (ミシュラン三ツ星)、L'Auberge du Vieux Puits (三ツ星)、Michel Sarran (二ツ星) など、十数か所の星付きレストランに販売している。

<醸造について>

アンジェラ氏と息子のオリヴィエ氏が繰り返し言っていたのは、「とにかく Extraction (抽出) をしないこと。Infusion (意訳：煎じるだが、どちらかという浸す) だけ。」

デレストージュ、ルモンタージュ、ピジャージュなどはい一切行わず全房発酵する。破碎や压榨もしない。ブドウをできるだけ傷をつけないようにするので、発酵が終わってもブドウは粒のままきれいに残っている。

～INFUSION による発酵

発酵容器については、樽、ガラス、陶器、テラコッタなど、さまざまな素材を使う。

樽：当初、下部が膨らんだ台形のような形（一般的なトロンコニックとは違って、ボディがちょっと丸い）を試した。ブドウの房がより液体に浸るのではないかと考えたが、結果はあまりよくなかったので、現在は回転式の樽を使用。

壺：Jarre / ジャレではなくて、まん丸の壺。味わいが大きくなる

ガラス：丸く膨らんだガラス瓶のような形。カーブを冷やすためのエアコンの風が直接あたらないように、布で覆っている。

Le bois



Le verre



La terre



～長期のマセラシオンを行なう

果房を乾かさずに、とにかく果汁に浸しておく。18世紀の方法に倣った。

～SO₂を添加しない

醸造、瓶詰時などいかなる過程においてもSO₂を添加しない。そのために酸化を防ぐためのさまざまな方法（下記参照）を採用している。

～つねに重力を利用する（酸化を防ぐ）

ポンピング作業はグラスに入るところまで、いっさい行なわない。

～ワインが酸素と触れないようにする

瓶詰時には、きわめて反応しにくい（不活性な）アラゴンガスを用いて空気に触れないようにする。一般的に他のワイナリーが多く採用している炭酸ガスや窒素ガスは危険が伴うので、あまりよくないと思っている。

<栽培について>



醸造が個人的すぎるので見過ごしがちだが、もちろん栽培についても大きなフィロソフィーを持って行う。オート・ガロンヌの北にあるワイン畑は周囲を森に囲まれた自然の中にある。周囲にほかのワイナリーはない。アンジェラ氏は、苗木のクローンを選ぶ際に「収量の少ないクローンをちょうだい」と言って、苗木屋さんに驚かれたそう。収量の少ないブドウ樹は、味が凝縮するし、2021年の遅霜の時にも被害が小さかったという。酸性土壌で、地中海性気候と大陸性気候の両者の影響を受けている。2011年からユーロリーフ認証を受けている。

Petit Grain

セパージュ：カベルネフラン

コメント：ステンレスタンクで醸したカベルネフラン。独特の青さや渋みがまったくなく、ブラックチェリーのような凝縮した風味。甘くやわらかく優しく、同時にものすごい凝縮感。2022年のチャレンジ・ミレジム・ビオでゴールドメダル。



Syrah des Cistes

セパージュ：シラー

コメント：「シラーがスパイシー」というのは違ふと気づかされる。花の香りに彩られた非常に上品な味わい。チャレンジ・ミレジム・ビオ2019年、2022年ゴールドメダル。ちなみに、このCistesシストはシスト土地のことではなく、地中海に咲く花「ハンニチバナ」のこと。ツゲとこのハンニチバナが咲き乱れる畑だそうで、地中海性気候の影響を強く受けている。



Grain noir 2018

セパージュ：タナ

コメント：オリヴィエ氏が好きな品種。「タナは少しでも酸化すると味がタニックに変わるので、醸造が難しい」、だから面白いのだそうだ。濃く大きく広がる味わいで、これもタナのイメージが覆る。収穫したブドウの入った箱をクレーンで釣り上げて重力で醸すという方法で醸造している。2017年は「味が気に入らない」としてセカンドワインにしてしまった。



Chenin Orange

セバージュ：シュナンブラン

Semillon Orange

セバージュ：セミヨン

収穫されたブドウは手作業で除梗。その後これらのブドウをガラス製の発酵槽で、網状の格子のようなもので果実が浮いてこないように押さえつけ、全粒が空気に直接触れないような形で浸漬させる（MC法ではない）。

SO₂は2mgを加えている。ポタジウムではなく、結合亜硫酸となりやすい（遊離亜硫酸が少なくなる）水に溶かしたものを使用しており、酸化香やクセがない。



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001東京都渋谷区神宮前6-25-8神宮前コーポラス203

TEL：03-6451-1030 FAX：03-6451-1031 Email：info@vin-x.jp

