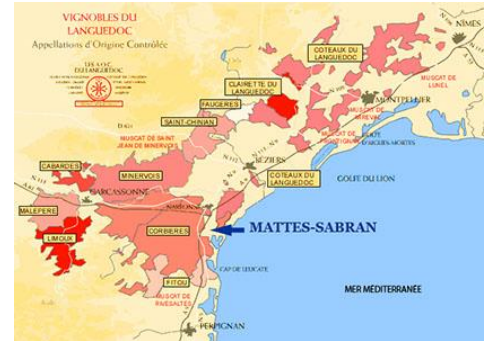


Château de Mattes Sabran

シャトー・ド・マツ・サブラン

大好評！魅惑の南仏ワイン

シャトー・ド・マツ・サブランは、地中海に近いラングドック地方コルビエール村に総面積63haに及ぶ30区画の畑を有しています。23種類に類別出来るモザイクのように多様な土壌と気候の違いが多品種の栽培を可能にし、多様で個性あるワインを生み出しています。土壌・地形は大きく大別するとシャトーヌフ・デュ・パブの土壌に良く似た「プラトー」という砂利質の堆積段丘と、石灰岩質土壌と泥炭土が混合する土壌が主で、豊かな潜在力を秘めたテロワールとブドウ栽培に理想的な多様な気候条件に恵まれています。280年に渡るブドウ栽培の伝統と豊富な経験にもとづいた確かな醸造技術をもとに低収量に拘り、偉大な南仏ワインを生み出しています。



■2016 ヴィンテージ情報■ ヴィオニエは、日中は極端に暑い夏の気候と適度な乾燥を好むことで知られていますが、2016年のラングドックは正にそのような気候に恵まれた年で、8月中旬以降、夜間に海側から吹き付ける湿度の高い潮風によってヴィオニエの熟成にとって非常にバランスの良い理想的な条件が整いました。収穫量は40hl/haと極めて低収量でしたが、衛生状態が良く病害にも見舞われず、豊かなアロマを湛えた芳醇な味わいのワインに仕上がりました。

■2017 ヴィンテージ情報■ 霜と干ばつの影響で収穫量が落ち、例年よりも早期に収穫を迎えました。低収量ながらも収穫された果実の状態は素晴らしく、良質なワイナリーにおいて最高のワインが生まれる潜在力を秘めています。ラングドックでは、白ワインの品質に期待できる年です。

■2018 ヴィンテージ情報■ 2017年が暑く乾燥した夏の気候により、ブドウの実をたくさん実らせた割に果汁が少なかったのに対し、2018年は十分な雨量に恵まれたため、果汁の量も程よく、それまでブドウを実らせていなかった若木からも収穫を得ることが出来ました。この年は、生育期の初期からぐずついた天候が続いていましたが、収穫直前からカラッと晴れたインディアンサマーに恵まれ、夜間は涼しく、日中は暖かい理想的な気候条件が9月末まで続きました。

2016 Château de Mattes Sabran Cuvée Sabran

上代価格 ¥2,300(税別)

シャトー・ド・マツ・サブラン・キュヴェ・サブラン

樽を使用していないフルボディで、コート・デュ・ローヌを想起させる味わいですが、より熟した果実味が感じられます。シラーを含む典型的な赤ワイン品種をブレンド。10年以上熟成させても素晴らしい味わいが楽しめます。

■テクニカル情報■ 産地:南仏ラングドック・ルーシオン地方/AOC コルビエール 品種:シラー50%、カリニャン25%、ムールヴェードル15%、グルナッシュ10%(辛口/赤) 畑面積:63ha アルコール:14% 醸造:タンニンを円やかにするため完全に除梗し、収穫期に合わせて品種ごとに個別醸造。ピュアなアロマを保つため、一定の温度でマセラシオン&発酵。翌年春にワインを選定しブレンド。
相性料理:牛肉やラム肉のトマト添え、グリル肉や野菜の地中海料理、スパイシーな料理。(提供温度:16°C)

■コメント■ 波紋のような影を纏った深紅色。初めに赤果実を思わせる仄かな香りが感じられ、ブラックベリーや黒スグリのアロマがエレガントなバランスを成して表れ、ローレルとタイムの仄かな芳香が香る。10年程熟成させると、グルナッシュに典型的なチョコレートとスパイスのアロマを帯びてきます。若いうちは赤果実のアロマ、10年経つと胡椒やスパイス、チョコレートのアロマが香ります。味わいは円やかで滑らかな質感を湛え、余韻の長い後味が心地よく広がります。



2017・2018 Château de Mattes Sabran Viognier

上代価格 ¥2,500(税別)

シャトー・ド・マツ・サブラン・ヴィオニエ

エキゾチックな南国の果実を想起させるフルーツ・カクテルのような華やかで心地よいアロマが香ります。ヴィオニエは収穫量が少なく栽培の難しい繊細な品種のため、ヴィオニエ100%のワインは日本市場に出回ることが少なく、その意味で稀少な白ワインと言えます。

■テクニカル情報■ 産地:ラングドック・ルーシオン地方(IGP ペイドック) 品種:ヴィオニエ100%(辛口/白) 畑面積:2.5ha 植樹:1998年13.3%(2017年) アルコール:13.5%(2018年) 醸造:16°Cのステンレスタンクで低温発酵させてヴィオニエの持つ繊細なアロマを引き出し、18°Cで二次発酵させて複雑味を与え、ピュアな果実味を湛えつつもふくよかな味わいに仕上げられています。

相性料理:食前酒に最適。白身魚やシーフード、タイ料理(スパイシーではないが香りの強い料理)、魚介類や白身の肉を使った中華料理とも良く合います。フランス料理であればアンコウのトマト添えやイカのグリルなどと抜群の相性。(提供温度:8-10°C)

■コメント■ 凝縮感のあるワインに典型的な深みのあるゴールデン・イエローの色調。パイナップル、レモン、マンゴーの力強いアロマに、エキゾチックな花の香りが感じられます。豊かな酸が感じられる心地よくハリのあるアタック。重厚なストラクチャーを湛えた伸びのある味わいがどこまでも広がります。リリースから4~5年程の熟成が効く白ワインです。



2017 Château de Mattes Sabran Le Clos Redon

上代価格 ¥2,500(税別)

シャトー・ド・マツ・サブラン・ル・クロ・ルドン

ローズヴァレーを想起させる伝統的な南仏シラー独特の香りや味わいを引き出すため、収量を40hl/haに抑えて凝縮感を出しています。熟成年を経るにつれて複雑味を増してゆく深みのある味わいは、北ローヌのサン・ジョセフやクローズ・エルミターージュ、エルミターージュにも比肩する程で、少なくとも5~15年の熟成が効く長期熟成型のワインです。

■テクニカル情報■ 産地:ラングドック・ルーシオン地方/AOC コルビエール 品種:シラー100%(辛口/赤) アルコール:14% 醸造:古樹のシラーはルモンターージュしながら1カ月マセラシオンを経て、高温発酵で円やかなタンニンを抽出。若いシラーはフレッシュな果実味を保つため、キュヴェゾンは必要最小限に留め、幾度かの試飲を経て最終ブレンド比率を決定。醸造にはセメントタンクを使用。マロラクティック発酵後、9ヶ月熟成。相性料理:肉のグリル、クリーミーなブルーチーズやグラタン等 (提供温度:16-18°C)

■コメント■ 重厚でインクのように暗く光沢のある深い色合い。タフィーとキャラメルを湛えた豊満で薫り高いアロマを持ち、凝縮感のある砂糖漬けの黒果実のニュアンスが豊かに感じられます。ふくよかなフルボディで、クリーミーな質感とフレッシュ感を兼ね備えた心地よくバランスのとれた味わい。コクのある味わいをチョコレートとキャラメルのダークな風味を帯びた豊かな果実味が包み込み、繊細でフレッシュな余韻を生みます。酒齢の若いうちはブラックベリーや苺のアロマが香ります。

