

Domaine du Mage

ドメヌ デュ マージュ

ロバート・パーカー絶賛のバリュウワイン！

「フランスの辛口白ワインの中で最も素晴らしいバリュウワイン」とロバート・パーカーが絶賛するドメヌ・デュ・マージュは、スペイン国境近くのフランス南西部ガスコーニュ地方で、フルーティなカジュアルワインとしてフランスで人気を集める注目のドメヌです。

■**グラッサ家の歴史**■ グラッサ家の初代当主ピエールは、蒸留酒アルマニャックの銘醸地として知られるガスコーニュにおいて、アルマニャックで大成功を収めた人物です。グラッサ家は、ガスコーニュで 1912 年からアルマニャック造りを開始し、1982 年にイヴ・グラッサがスティルワインを作り始め、1987 年にこの地で初めてシャルドネとソーヴィニオン・ブランを植樹しました。

当時はイヴを中傷する人もいましたが、彼は白ワイン造りへの挑戦を続け、1987 年にロンドンのインターナショナル・ワイン・チャレンジでワイン・メーカー・オブ・ザ・イヤーを受賞しました。この功績により、それまで無名に等しかったガスコーニュのワインが世界の知るところとなりました。現在は、イヴの息子のアーミンとレミー兄弟が経営を担い、1100 ヘクタールの自社畑を管理するフランス最大級の家族経営のワイナリーへと成長し、今やワインの年間生産量は 85 万ケースに及びます。正にガスコーニュのパイオニアとも言える存在です。



【左からイヴ、マイテ、レミー、エレーヌ、ピエール、アーミン】

ドメヌ・デュ・マージュは、40 ヘクタールの土地を持つとても小さなワイナリーで、1991 年にグラッサ家が購入しました。親ワイナリーであるドメヌ・デュ・タリケが所有する土地の一部で、タリケのワインとは別個に醸造し、瓶詰を行っています。ワインはタリケと同じ醸造所で作られているため、タリケの持つ醸造設備を全て利用することができます。

■**テロワールの特徴**■ 温暖なコート・ド・ガスコーニュは、葡萄がよく熟し糖度も上がるため、果実味豊かでフルーティなワインに仕上がります。粘土石灰質土壌と固い砂岩から成る下層土に粘土とローム質の堆積土が連なる水はけに優れた土地で、昼夜の寒暖差が激しく、海上で発生する霧がワインの味わいに尖りのない心地よい酸とフレッシュな味わいを添えます。栽培手法は、ピオディナミ農法と伝統的な栽培手法とのバランスをとりながら葡萄を育てています。

■**収穫・醸造方法**■ 収穫の際は、可動式で温度調節のできるステンレス製の特殊なタンクを畑まで運び入れて収穫を行います。収穫したら数分以内に葡萄をこのタンクに入れ、マストの酸化を極力防いでいます。可動式タンクを醸造所に持ち帰った後は、温度調節のできる特殊な圧搾機にかけ、低温に保ちながら 10～14 時間マセラシオンさせた後、極力優しい圧で圧搾します。

普通は、タンクでマセラシオンさせた後、ポンプで汲み上げて圧搾機に移しますが、この時に酸化が進んでしまうため、圧搾機の中で直接低温マセラシオンを行うことで、マストが酸素に触れる機会を極力少なくしています。

その後、沈殿物がタンクの底に溜まるまで 2～3 日静置し、上澄みの果汁を発酵槽に移して 17～18℃以下の低温で 3 週間かけてゆっくりと発酵させ、クリーンな果実味を引き出します。発酵後は、ワインの熟成(酸化)の速度を極力遅くするため、ブレンドした果汁を-2℃で冷却保管します。瓶詰めは、受注を受けてから初めて行い、ワインは瓶詰直前まで-2℃のタンクの中で保管されます。



【▲収穫の際に使用される可動式の冷蔵タンク】

2019・2020 Domaine du Mage Blanc

上代価格 ¥1,500(税別)

ドメヌ デュ マージュ ブラン

JAN: 4543190148917

ガスコーニュの特産品アルマニャックの原料にもなるユニ・ブランとコロンバールにソーヴィニオン・ブランとグロ・マンサンをブレンドした辛口白ワイン。ガスコーニュでは、通常ユニ・ブランよりもコロンバールの比率を高くする傾向がありますが、コロンバールは、重たさや還元香が出やすいため、マージュでは、ユニ・ブランを主体にすることで、より軽やかな飲み口で、しっかりとした骨格と繊細なフィネスを備えたワインに仕上げられています。

■**テクニカル情報**■ 産地:フランス南西部ガスコーニュ (IGP:コート・ド・ガスコーニュ) 味わい:辛口/白
品種:ユニ・ブラン(主体) コロンバール ソーヴィニオン・ブラン(少量) グロ・マンサン(少量) アルコール:10.5%前後
★相性料理:イタリアンの前菜、牡蠣、貝、豚肉、ハム、羊乳チーズ、鮭、刺身、エビ。よく冷やしてサーブしてください。

■**味わい**■ フローラルな香りとフルーティな柑橘系果実のアロマに、トロピカルフルーツを思わせる凝縮感のある果実味、シャープな酸が爽やかに感じられるエキゾチックで華やかな辛口白ワインです。仄かな塩気が心地良い余韻を生みます。アルコール分は 10.5%前後と軽く、フレッシュで飲みやすいため、アペリティフに最適で、イタリアンの前菜やハム、牡蠣などの貝類やエビ、寿司、刺身と良く合います。飲みやすい味わいのため、1 杯目を飲み終えてすぐに 2 杯目、3 杯目を飲みたくなるタイプのワインで、10.5%という低いアルコール分もこれに一役買っています。



担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

2019 Domaine du Mage Chardonnay

上代価格 ¥1,800(税別)

ドメヌ デュ マージュ シャルドネ

JAN: 4543190146593

ワインを一部樽熟成させることで、南国の果実を思わせるフルーティな果実のアロマに、骨格と力強さ、繊細なフィネスを与えています。芳醇な果実味と爽やかでフレッシュな酸は、魚や貝料理と合わせるのに理想的な味わいです。

■テクニカル情報■ 産地:フランス南西部ガスコーニュ (IGP:コート・ド・ガスコーニュ) 品種:シャルドネ 100%

辛口/白 アルコール:12%前後 醸造:主にステンレスタンクで発酵・熟成。熟成期間は2~3ヶ月。ワインの1/3は樽熟成(僅かに焼きを入れた新樽と1年物の樽を使用)。樽由来のバニラのような香りはあまり出さず、果実味を前面に引き出したスタイルを目指しているため、樽熟成の目的は、ストラクチャーを出すことで、樽香を出すためではありません。

★相性料理:新鮮な魚のグリル、ロブスター、貝料理、鶏肉、チーズ、茸の天ぷらなど。少し冷やしてサーブして下さい。

■コメント■ 繊細なニュアンスに満ちたフローラルな熟成香にフレッシュなバターニュアンスが仄かに香ります。繊細で柔らかなオークのニュアンスが決して主張し過ぎることなく、フルーティな果実味に複雑味を添えています。味わいは、芳醇で丸みがあり、非常にフレッシュで心地よい酸が感じられます。



2019-2020 Domaine du Mage Sauvignon Blanc

上代価格 ¥1,800(税別)

ドメヌ・デュ・マージュ・ソーヴィニオン・ブラン

JAN: 4543190149112

マージュのソーヴィニオン・ブランのスタイルは、ロワールのソーヴィニオンとニュージーランドのソーヴィニオンのちょうど中間に位置付けられます。複雑味とフィネスに満ちたロワール・ヴァレーのワインよりも香り豊かで遥かに安価な一方、香り豊かで表情豊かな果実味が溢れるニュージーランドのワインよりも軽やかな飲み口で、よりフィネスが引き立ちます。

■テクニカル情報■ 産地:フランス南西部ガスコーニュ (IGP:コート・ド・ガスコーニュ) 味わい:辛口/白 品種:ソーヴィニオン・ブラン 100% アルコール:11.5% 醸造:30%は樽(新樽率15%)、70%はステンレスタンクで熟成。

★相性料理:牡蠣、シブレット、アニス、エストラゴンなどの香り豊かなハーブを使った魚のタルタルソースやカルパッチョ、スモークサーモン、蟹サラダ、マグロ、ロブスター、エビ、焼き鳥、野菜や魚の天ぷら等。冷やしてサーブしてください。

■コメント■ 温暖なガスコーニュ地方ならではのトロピカルフルーツのような独特のアロマに、すっきりした爽やかな酸とエレガントなフィネスが特徴的で、生き生きとした円やかで軽快な味わいは、多彩な料理の味わいを引き立ててくれます。上品で濃厚な花の香りにミネラルのニュアンスが香るブーケに、よく熟れた凝縮感のある果実味が溢れ、繊細なフィネスとフレッシュな味わいに満ちています。品種の持ち味がよく引き出されたストラクチャーのしっかりとしたワインです。



2018 Domaine du Mage Reserve

上代価格 ¥2,200(税別)

ドメヌ デュ マージュ レゼルヴ

JAN: 4543190146586

フランス南西部の土着品種グロ・マンサンにシャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、セミオンをオークの樽で6ヶ月熟成させて作るこのワインは、桃やエキゾチックなトロピカルフルーツを思わせる複雑で円熟した果実のアロマが特徴です。

グロ・マンサンは、南西部ならではのユニークな品種で、甘口ワインも作られています。このワインは残糖量2g/Lの辛口ですが、グロ・マンサン由来の仄かな甘みがあり、トロピカルフルーツのニュアンスを湛えた円やかな果実味を持ちます。非常にユニークなブレンドで、他のワインより複雑味のある骨格のしっかりとした味わい。余韻も非常に長く続きます。

■テクニカル情報■ 産地:フランス南西部ガスコーニュ (IGP:コート・ド・ガスコーニュ) 味わい:辛口/白 品種:グロ・マンサン(主体)、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン(少量)、セミオン(少量) アルコール:12% 醸造:栽培区画・品種ごとに6ヶ月かけて樽熟成させた後ブレンドし、瓶詰前にフレンチオークで更に1年ほど熟成。

★相性料理:白身の肉、鶏肉、羊肉、仔牛肉(特に仔牛のクリーム煮やグリル・チョップ、北海道産の仔牛肉)、シタビラメのムニエル、帆立貝、ウニ、ヤマドリダケのラビオリ、フォアグラ、魚、チーズ。ほんの少し冷やしてサーブしてください。

■コメント■ 4品種の葡萄から造られるこのワインは、それぞれの品種が木樽と触れ合うことで独自のアロマを醸し出し、樽由来のバニラの香りに、桃やエキゾチックなトロピカルフルーツの複雑で円やかなアロマと果実味が感じられます。オークの柔らかく控えめな存在感と4品種の個性ある持ち味が芳醇なアロマと複雑味を与え、食中酒に相応しい白ワインに仕上がっています。



2018 Domaine du Mage Merlot-Syrah

上代価格 ¥1,800(税別)

ドメヌ・デュ・マージュ メルロ・シラー

JAN: 4543190150446

赤ワインは非常に生産量が少なく、タリケとマージュの全生産量の僅か2%程です。白ワインと同じ哲学の下に造られるため、円やかで飲みやすく、果実味が豊かでタンニンも円やかに仕上がっています。この地域の赤ワインは一般的にタンニンが強く重くなり易いため、飲み頃を迎えるまで数年ほど寝かせる必要がありますが、ドメヌ・デュ・マージュでは、若いうちから楽しめる赤ワインを造ろうと10年間試行錯誤した末、ようやく満足できる品質水準に到達したことから、このワインがリリースされました。

■テクニカル情報■ 産地:フランス南西部ガスコーニュ (IGP:コート・ド・ガスコーニュ) 味わい:辛口/赤 品種:メルロ、シラー アルコール:13% ★相性料理:肉のグリル、鴨、ガチョウの胸肉タルタルソース和え、パテ、ビートルートの汁を降りかけた白身肉、塩で味付けしたフォアグラなどと最高の相性。室温でサーブしてください。

■コメント■ 黒スグリ、ブラックベリー、スマイルの花、スパイスの濃厚なブーケが香ります。ほんのりと微かな甘みが感じられる精細でダイナミックな味わいです。口当たりは滑らかで円やかなタンニンが感じられ、芳醇な果実の味わいと実に見事に調和しています。フィニッシュに向かうにつれてフレッシュな味わいが増し、仄かな塩気が心地よい余韻を生みます。リリース直後から楽しめる円やかで飲みやすい味わいに仕上がっています。

