

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・グラッサがスティー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ヨン・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出来ます。

■**テロワールの特徴**■ 海洋性気候下の冷涼な地域であるコート・ド・ガスコーニュでは、ブドウがゆっくりと成熟し、芳醇な果実味を湛えたフレッシュ味に仕上がります。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。グラッサ家では、質の高いブドウと健全な土壌を得るため、自然との共生を目指した持続可能な農法を1990年代初めから実践しています。殺虫剤不使用はもちろんのこと、有機肥料を使用し、生物多様性を維持しながら土壌づくりを行っています。また近年、世界中が直面している水不足問題を考慮し、灌漑は行っていません。

■**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。収穫と除梗を同時に行い、数分以内に葡萄をこのタンクに入れ、ドライアイスで覆い、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8～12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。【画像右：収穫の際に使用される可動式の冷蔵タンク】



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℃以下の低温で約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0℃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0℃のタンクの中で保管されます。

■**取得認証**■ ヴィーガン認証（白のみ）、ISO14001（環境マネジメントシステムの国際規格）、HVE（環境価値重視認証）、Engagé RSE*（ISO26000に基づくCSRアプローチの成熟度を1～4段階で評価。ドメヌ・デュ・マージュはレベル3/2021年8月時点）*英語ではCSR(Corporate Social Responsibility/企業の社会的責任)

2023・2024 Domaine du Mage Blanc

ドメヌ デュ マージュ ブラン

上代価格 ￥2,000(税別)

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加えてグロ・マンサン、ソーヴィニヨン・ブランをブレンドした辛口の白。主体となるグロ・マンサンがワインにトロピカルフルーツの風味や円やかさをもたらし、ユニ・ブランが柑橘系の爽やかなアロマと繊細なフィネスをもたらしています。

■**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：グロ・マンサン、ユニ・ブラン、コロンバール、ソーヴィニヨン・ブラン アルコール：11%前後
★**相性料理**：イタリアンの前菜、牡蠣、貝、豚肉、ハム、チーズ、鮭、刺身、エビ。

■**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11%前後と軽く、フレッシュ感がある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。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す。



2021・2024 Domaine du Mage Sauvignon Blanc

ドメヌ デュ マージュ ソーヴィニオン ブラン

上代価格 ￥2,200(税別)

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。

※ヴィンテージによりラベルデザインが異なります(左:2021VT、右:2024VT)

■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% 醸造: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。

■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。



2023 Domaine du Mage Chardonnay

ドメヌ デュ マージュ シャルドネ

上代価格 ￥2,200(税別)

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% 醸造:主にステンレスタンクで発酵・熟成。熟成期間は約2ヶ月。ワインの約30%は樽熟成(僅かに焼きを入れた新樽と数年使用樽)。樽を使用することで、瑞々しい透明感のある果実味にストラクチャーと深み加わり、複雑な味わいに仕上がります。★相性料理:新鮮な魚のグリル、ロブスター、貝料理、鶏肉などの白身の肉、チーズ、天ぷらなど。

■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の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。



2021 Domaine du Mage Reserve

ドメヌ デュ マージュ レゼルヴ

上代価格 ￥2,800(税別)

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、そしてこの地方では比較的珍しいセミヨンをおークの樽で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、セミヨン(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、ステンレスタンクで低温で約1年熟成し、瓶詰。

★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、ウニ、チーズ。

■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。



2020 Domaine du Mage Cerisier Sauvage

ドメヌ デュ マージュ スリズィエ ソヴァージュ

上代価格 ￥2,400(税別)

JAN: 4543190176705

2020年が初リリースのスリズィエ・ソヴァージュ。ワイン名は、フランス語で春には美しい白い花を咲かせ、夏には鮮やかな色の実をつけるサクランボの樹(セイヨウミザクラ)意味します。メルロ、シラー、ピノ・ノワールをブレンドしたワインで、チェリーなどのベリー系果実の豊かな風味を湛えた表現豊かな味わいが特徴です。

■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) 味わい:辛口/赤
品種:メルロ、シラー、ピノ・ノワール

★相性料理:肉のグリル、鶏肉、野菜、チーズ、ストロベリーを使ったデザートと抜群の相性。室温でサーブしてください。

■コメント■ ベリー系果実のアロマとともに豊潤かつフレッシュな果実味が口の中に華やかに広がります。滑らかな質感を持つバランスのとれた味わいで、リリース直後からお楽しみいただけます。

