

## 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



*Domaine de Causse Marines / Gaillac* ▼生産者：コス・マリーヌ / ガイヤック



### 概要


Patrice LESCARRET氏が、1993年に8ヘクタールの畑から始めたこのドメーヌは、現在15ヘクタールを所有しており、伝統的な土着品種を中心に栽培しています。AOCの規定ではもはや認められていない品種を多く使う為、このドメーヌの大方のワインは、ヴァン・ド・ターブルです。戦前からの区画が残っているほか、新たに植え替えた場所では、クローンは全く使用せず、慎重に選別したマッサルセクションだけを使っています。


ちなみに、Causse Marinesというドメーヌの名前は、Marinesというこのドメーヌの畑の下方を流れる小川と、Causseというこの痩せた石灰土壌の名前を組み合わせ命名されました。


Patrice LESCARRET氏は、とても個性的な人物です。(彼曰く、「16歳まではボルドーワインだけを飲んで育った」とのことです。ボルドーの醸造学校を卒業後、サンセールやプロヴァンスなどで働き、1993年にガイヤックでこのドメーヌを起こしました。


### 栽培・醸造


このドメーヌは、耕作時には除草剤や殺虫剤など全ての化学薬品の使用を禁じています。品種は：Syrah、Duras、Braucol、Prunelard、Jurançon、Mauzac、Ondenc、Loin de l'œil、Muscadelle、Sémillon、Cheninなどです。過去10年の平均収穫量は、13 hl/haから30 hl/ha。収穫はもちろん手摘みで選別も厳しく行われます。醸造においても化学製品を使用しないことに注意を払っています。ワインの率直な表現を尊重する為に、清澄や濾過は制限しています。また、あるキュベに関しては、全く二酸化硫黄を使用していません。

	Presqu'ambulles (プレスク・アンビュル/発泡性)			モーザック100%。SO2無添加。残糖27.2g/L。ガス圧2.59。自然酵母で発酵し、二酸化硫黄は無添加、メソッド・アンセストラル方式です。コルクではなく王冠になってました。前ヴィンテージと同じように、程よい甘さと伸びのあるフレッシュな酸味、ストロベリーの優しい果実味のバランスが良いです。個人的には2014年よりもほんのわずかにドライに感じました。食前酒や食後の締めワインとしてお勧めです。
	Vin de France			
	品種: モーザック100%			
	¥3,400	色: 泡白	2015	
	アルコール度数: 10.72	樹齢: 平均70-80		
	SO2合計: 10mg/L以下	栽培: ビオディナミ		
	SO2自由: -	収穫: 手摘み		
	糖分: 17.5g/L	醸造: 自然酵母		
認証: デメテール, エコセール				

	Gaillac Blanc Les Greilles (ガイヤック・ブラン/レ・グレイユ)			収穫量は35 hl/ha。自然酵母により発酵。最低限の二酸化硫黄添加、濾過、清澄をしている。前ヴィンテージと同じく、軽やかでほわっとした口当たりです。昔は結構”重たい”ワインでしたが、前のヴィンテージあたりから良い意味で繊細になった気がします。冷製のサラダや魚料理、冷製のソーセージなど幅広い料理に合わせられます。
	Vin de France (?)			
	品種: モーザック、ロワン・ド・ロレイユ、ミュスカデル			
	¥3,400	色: 白	2016	
	アルコール度数: 13.06%	樹齢: 平均70-80		
	SO2合計: 20mg/L	栽培: ビオディナミ		
	SO2自由: -	収穫: 手摘み		
	糖分: 0.5g/L	醸造: 自然酵母		
認証: デメテール, エコセール				

	Zacm'orange 2015 (ザックモーオランジュ)			モーザック100%。SO2無添加。南西の地場品種であるモーザックを果皮ごと3週間浸漬しており、いわゆるオレンジワインです。色合いは、黄色と金色の間くらいで無清澄・無濾過ですが、透明感があります。オレンジワインに特徴的な渋味、味わいはネーブルオレンジ的な果実味と酸、とてもきれいな飲み口で。僅かにピリピリとガス感があります。鶏肉を使った料理や中華料理と相性が良さそうです。
	Vin de France			
	品種: モーザック			
	¥4,400	色: 橙	2016	
	アルコール度数: 12.41%	樹齢:		
	SO2合計: 10mg/L以下	栽培: ビオディナミ		
	SO2自由: -	収穫: 手摘み		
	糖分: 0.8g/L	醸造: 自然酵母		
認証: デメテール, エコセール				

	Gaillac Rouge Les Peyrouzelles (ガイヤック・ルージュ/レ・ペイルゼル)			収穫・醸造: 収穫量は約35hl/ha。タンク発酵。自然酵母、濾過、清澄、二酸化硫黄は最低限。なお、peyrouzellesはオック語で赤い石という意味。昨年よりも軽やかな印象。アルコール度数も1度程度低いです。芳香は赤い果実や森のような野生の香り。年々綺麗な味わいになっており、赤い果実味、梅のようなニュアンス、青っぽさは感じません。肉料理全般、辛めのソーセージ、ジンギスカンなどと良いかと思えます。
	AOC Gaillac Rouge			
	品種: ブロコル、シラー、デュラスなど			
	¥3,000	色: 赤	2016年	
	アルコール度数: 11.98	樹齢: 平均70-80		
	SO2合計: 10mg/L以下	栽培: ビオディナミ		
	SO2自由: -	収穫: 手摘み		
	糖分: -	醸造: 自然酵母		
認証: デメテール, エコセール				

	Sept Souris (セツ・スーリー)			シラー100%のワイン。SO2無添加。良いヴィンテージの時だけ作るキュヴェ。1992年のドメヌ創業以来、今回が5回目のリリース)ラベルに6匹のネズミが描かれていますが、Six ratsつまりシラーという言葉遊びです。しっかりとした黒っぽい紫色の若々しい色合い。香りは、スパイシーさとカシスリキュールや黒い果実のニュアンス。味わいは程よいボディで重すぎず、シラーの上品な側面が良い感じでています。グリルした肉料理などと
	Vin de France			
	品種: シラー			
	¥6,800	色: 赤	2015年	
	アルコール度数: 14.24	樹齢: 平均70-80		
	SO2合計: 12mg/L	栽培: ビオディナミ		
	SO2自由: 5mg/L以下	収穫: 手摘み		
	糖分: -	醸造: 自然酵母		
認証: デメテール, エコセール				