

## 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で命名されました。


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。王冠です。確か2016年末に初リリースだったかと思うので、2年たって、よりまろやかになった気がします。泡もクリーミーな感じ。当初からのしっかりとした柑橘系の酸味と、程よい甘み(ドウミセックのカテゴリーです)のバランスは常によいです。食前酒や食後の締めの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:デメテル、エコセール				

	Gaillac Blanc Les Greilles (ガイヤック・ブラン/レ・グレイユ)			INAOよりAOCからVDFに格下げされたワイン。格下げ理由が、酸化のニュアンスがみられるということだったとおり、前回の入荷時同様、ほどよい酸化の複雑なニュアンスは感じます。抜栓時は前回入荷時より辛口になったかな、という感じでしたが、時間がたつと果実感が増していきます。そして酸化的なスタイルの影響か、ほんのり穀物的なニュアンスが常にあります。酒質はきれいで、アルコール感が、前回入荷時よりも穏やかになった気がします。
	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)			色合いは濃い紫色。常に早いリリースのワインですが、2010年以前に見られた還元的ニュアンスはもはや感じられません。2017年は難しいヴィンテージだったそうですが、その分、選果を厳しくしたという事もある、綺麗でクリアな印象です。ここ数年では一番軽やかな口当たりですが青味はなく、適度でジューシーな果実感と、ペイルゼルらしいスパイシーさがあります。南西のチャーミングさと、適度な冷たさがあるヴィンテージです。
	AOC Gaillac Rouge			
	品種:ブコル、シラー、デュラスなど			
	¥3,000	色:赤	2017年	
	アルコール度数:	樹齢:平均70-80		
	SO2合計:	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年のドメーヌ創業以来、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になっています。グリルした肉料理などと共に。
	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:デメテル、エコセール				

Le Vin Nature 株式会社 〒106-0047 東京都港区南麻布2-13-16-301  
 TEL / FAX (03) 6804-9616  
 URL [www.le-vin-nature.net](http://www.le-vin-nature.net) E-mail [info@le-vin-nature.net](mailto:info@le-vin-nature.net)