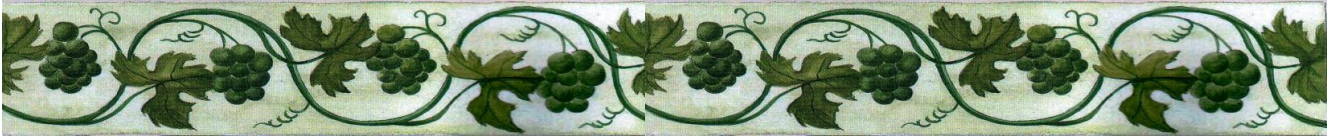


100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Domaine de Causse Marines / Gaillac ▼生産者：コス・マリーン / 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。

2018ヴィンテージについて

2018年のワインについて(生産者より)：2018年は果実感あふれた寛大なワインが特徴的です。柔らかくかつはっきりとしたタンニンがあります。ライムストーン土壌に由来する新鮮さは保持しています。

	Raides Bulles (レッド・ビュル／微発泡)		SO2無添加。015年ということで結構、澱があります。抜栓しても噴きません。濃いめのサーモンピンクの外観。澱があるのでやや濁りがあります。沈殿させれば透き通りそうです。微発泡的な、淡い泡立ち。赤い果実感や白い石のような芳香。辛口ワインを彷彿させる香りです。味わいは、アセロラジュースやイチゴジュース的なチャーミングさ、2015年ということで丸みがあります。残糖多めですが、適度な酸でバランスがとれています。良く冷やして食前酒やフルーツ系のデザートなどと合わせても食後に飲んでも良いかと思います。
	Vin de France		
	品種: シラー、デュラス、ジュランソン、モーザック		
	¥3,400	発泡ロゼ 2015	
	アルコール度数: 10.65%	樹齢: -	
	SO2合計: 10mg/L以下	栽培: ビオダイナミ	
	SO2自由: -	収穫: 手摘み	
	糖分: 35.2g/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・グレリュ)		やや濃いめの黄緑色。澄んでます。レモンやグレープフルーツ、またちょっと固めのメロンや瓜的な果実のニュアンスがあります。ほんのり海の香りを個人的には感じるのですが、何と表現したらよいか? 2016年からの継続性を感じる柑橘系、ちょっと固めのメロンや桃といった白い果物のニュアンスが共存し、重くなりそうなところをフレッシュな酸が下支えしている感じです。軽い酸化由来?なのか、なかなか複雑な側面もあります。冷製の前菜や魚料理、豚の料理、根菜など合わせやすい料理は多そう。
	AOP Gaillac Rouge		
	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 2017	
	アルコール度数: 12.91%	樹齢: 平均70-80	
	SO2合計: 14mg/L	栽培: ビオダイナミ	
	SO2自由: -	収穫: 手摘み	
	糖分: 3.9g/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)		濃い紫色。以前よりも果実感が中心。熟したプルーンやいちじく、ちょっと野性的な果物の雰囲気です。還元的なニュアンスはありません。生産者もいうように、果実感いっぱいのヴァンテージで、例年少しある青さはほとんど感じません。柔らかく、なめらかな味わいです。ただ、アルコール数値ほど重さは感じず、酸がうま味バランスをとっているようです。還元はしていません。きれいです。例年よりやや重めなのでソースを使った赤身のお肉や鳥のもも肉の料理、焼き鳥(たれ)など良いかもしれません。
	AOP Gaillac Rouge		
	品種: ブロコル、シラー、デュラスなど		
	¥3,000	色: 赤 2018年	
	アルコール度数: 14.10%	樹齢: 平均70-80	
	SO2合計: 10mg/L	栽培: ビオダイナミ	
	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			