

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。

	Gaillac Blanc Les Greilles (ガイヤック・ブラン／レ・グレイル)		合い: やや薄めの澄んだ黄緑、藁色。 芳香: タイトな柑橘系、ハーブ的芳香。白い石を彷彿させる香りも感じます。 味わい: 辛口、ミディアム、ここ数年では一番酸を感じ引き締まったニュアンス。レモンやライム、グレープフルーツとその皮的な味わい。また香りに感じる白い石の”ミネラル”感。 例年より低めのアルコールで軽やかさ、瑞々しさあり。 冷製のサラダや魚のグリル、白身の鶏肉料理など。	
	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		2018
	アルコール度数: 12.81%	樹齢: 平均70-80		
	SO2合計: 15mg/L以下	栽培: ビオダイナミ		
	SO2自由: -	収穫: 手摘み		
	糖分: 4g/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)		色合い: 濃いめの赤紫にピンクの縁。 芳香: ごくわずかに還元的ニュアンスを感じますがあまり気にならず、すぐに消えます。赤や黒い果実感にほんのりローズマリーなどのハーブ感があります。 味わい: 辛口、ミディアム、例年より瑞々しさがあり、赤や黒の果実感、特に小梅やブルーン感が良い感じです。適度な収れん性もあります。うまく醸造したなー、という印象です。 シンプルな赤い肉料理やシャルキュトリーなどと。	
	Vin de France			
	品種: プロコル、シラー、デュラスなど			
	¥3,000	色: 赤		2019
	アルコール度数: 13.33%	樹齢: 平均70-80		
	SO2合計: 15mg/L以下	栽培: ビオダイナミ		
	SO2自由: -	収穫: 手摘み		
	糖分: 0.3g/L以下	醸造: 自然酵母		
認証: デメテール、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 E-mail info@le-vin-nature.net