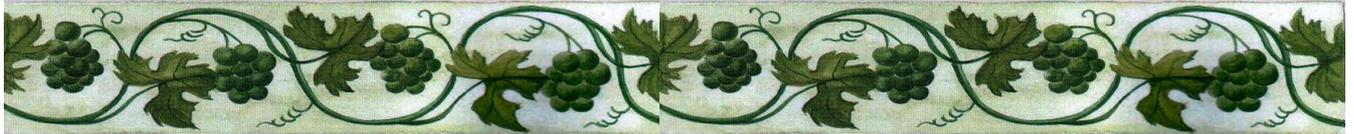


# 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



**Domaine Mayoussier/Auberives-en-Royans**

▼ 生産者：ドメヌ・マイユシエ



## 概要

ドメヌ・マイユシエは、ローヌ地方・ヴェルコールの自然公園内に位置するドメヌ/ネゴシアンです。13世紀から存在するシャトーを19世紀に現所有者の祖先が購入。2013年に、世界各地でソムリエやレストランマネージャーを務めたアントアン氏がワイン生産を開始しました。

自然公園内に立地したシャトーということもあり、ドメヌ開始時から環境への配慮を踏まえたブドウ栽培、醸造を行っています。農薬、除草剤などは使用しておらず、畑も馬による耕作を行っています。敷地内にはブドウのほか、百歳を超えるアカシアの樹々やAOP Noix de Grenobleのクレミの木なども植わっています。

## 歴史

シャトーはもっとも古い記録で1292年まで遡れるそうです。イギリスのHenri III世と共に聖戦に参加した騎士が帰国の途上、現在ドメヌが位置する近くに存在したChâteau de Beauvoirに滞在。この辺りの平野は常に争いの舞台となったため、この騎士にこの地域の安定のための権力が与えられたという事です。現シャトーに、その場所に建築された城塞跡を見ることができるそうです。その後数世紀にかけて所有者はかわり、(一時は病院としても使われていた)、19世紀初めに現所有者の祖先の手に。そのころにはシャトーの周りは畑や厩舎(馬や羊)、パン焼き施設、そしてブドウ畑が供えられていたという事です。当時からワインの生産もされていたようで、今も地下には巨大な樽が残っているとのこと。

## 現在

ドメヌはシャトーの7代目にあたるアントアン氏が運営しています。彼はリヨンのホテル/旅行専門のビジネススクールを卒業したのち、ベルリン、マイアミ、ドバイ、ロンドンなどのホテルでソムリエやディレクターとして働いてきました。土地に根差した仕事、生活をしたいという希望を常に持っていたため、2013年にドメヌを立ち上げ、ブドウ栽培・ワイン醸造を開始したという事です。(ブドウの植樹とともに、不足分のブドウを補うためネゴシアンとしてブドウを購入、醸造することも開始した)。

## 栽培・醸造

ブドウ畑は80年代に一度引き抜かれました。その後、土壌調査を得て、適切な土壌と山の斜面にヴィオニエ、シラー、ソーヴィニオンブラン、ルーサンヌが植えられました。畑は有機栽培で耕作されており、化学的な除草剤や殺虫剤を使っていません。双子の雌馬ソネットとロザリーによって耕作されています。このアプローチは主に土壌の圧縮を避けるためと土壌内にいる微生物を促進するためです。

1ヘクタール辺り：6000樹 - 植樹は2013-2015年にかけて - 南・南西向きの斜面 - 土壌：シルト(沈泥)、巻き石、粘土 - 醸造所は16世紀に建築され、2015年に全面的に改装されました。

※Youtube動画

取材された動画：最初から3分過ぎにアントアン氏が取材されています。馬で耕作を行っている農家として取り上げられたようです。

[https://www.youtube.com/watch?v=TeVXillEqr8&feature=youtu.be&fbclid=IwAR05htxd4ltaczlOx1hiCQflf-w9ohZy-BfkSMXtDwC\\_TotCjF\\_G6FbCSs](https://www.youtube.com/watch?v=TeVXillEqr8&feature=youtu.be&fbclid=IwAR05htxd4ltaczlOx1hiCQflf-w9ohZy-BfkSMXtDwC_TotCjF_G6FbCSs)

	<b>Le Blanc de Mayoussier 2017 (ブラン)</b>			シャザン(パロミノとシャルドネの交配品種)、ヴェルメンティエーノ、ルーサンヌ 収穫・醸造: 温度の低い朝方に収穫してプレスして低温でデブルバージュステンレスタンク発酵。 薄い黄色の澄んだ外観。柑橘系やアーモンド的な芳香、良い酸味と丸みの口当たりで、メロンやレモンのような、とてもバランスの良い果実感があります。
	Vin de France			
	シャザン、ヴェルメンティエーノ、ルーサンヌ			
	価格: ¥2800(税別)	色: 白	2017年	
	アルコール度数: 13.30%	樹齢: -		
	SO2合計: 110mg/L	栽培: 有機栽培		
	SO2自由: 14mg/L	収穫: 手摘み		
	認証: 転換中			

	<b>IGP Isère 2018 Blanc Viognier / Roussane(白)</b>			ヴィオニエ60%、ルーサンヌ40%。 色合いは淡い藁色～薄い黄色。抜栓時から香りの立ち上がりは良く、黄色い果実や花、ほんのりと甘い飴のような香りです。味わいは、しっかり辛口で新鮮さを持ちつつ、きれいなヴィオニエの柔らかさと果実感に、ルーサンヌがしっかりとした骨格をワインに与えていて、良いバランスです。高くないアルコールがヴィオニエの品の良さを発揮していると思います。料理と楽しみたいワインです。
	IGP Isère			
	ヴィオニエ、ルーサンヌ			
	価格: ¥3800(税別)	色: 白	2018年	
	アルコール度数: 12.2%	樹齢: -		
	SO2合計: 75mg/L	栽培: 有機栽培		
	SO2自由: 8mg/L	収穫: 手摘み		
	認証: 転換中			

	<b>Le Rouge de Mayoussier(ルーージュ)</b>			自然酵母で発酵、28度で15日間浸漬、プレス後、50%がオーク樽で6か月熟成、残りの50%をステンレスタンクで熟成。樽はコートロティとコルナスで3年間使用されていたものを使っているとのこと。 品種特性のでている濃い赤紫の外観、芳香は黒い果実感やイチジク・プルーンのジャムのようなニュアンス。丸みのある味わいで、黒い果実、ラズベリー的なニュアンス。心地よい酸もあり、適度な重みとバランスを持っています。
	Vin de France			
	シラー、グルナツシュ			
	価格: ¥3200(税別)	色: 赤	2017年	
	アルコール度数: 14.49%	樹齢: -		
	SO2合計: 27mg/L	栽培: 有機栽培		
	SO2自由: 14mg/L	収穫: 手摘み		
	認証: AB			

	<b>Domaine Mayoussier Syrah 2018</b>			シラー100%。 色合いはシラーらしい黒っぽさにほんのりとガーネット的です。抜栓時から芳香の立ち上がりは良く黒い果実とスパイシーなニュアンス、クローズドエルミタージュ的な軽めの品の良い芳香です。 味わいは品の良い黒い果実感や黒オリーブ、スパイシー感。アルコール度数が低いのが良いのか、適度なタンニンで思いのほか軽やか、シラーの個性がしっかり感じられます。
	IGP Isère			
	シラー			
	価格: ¥5200(税別)	色: 赤	2018年	
	アルコール度数: 11.82%	樹齢: -		
	SO2合計: 52mg/L	栽培: 有機栽培		
	SO2自由: 9mg/L	収穫: 手摘み		
	認証: 転換中			