

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Clos Maïa / Languedoc

▼ 生産者：クロ・マイア/ラングドック



概要

Clos MaïaはGéraldine Lavalさんが2009年から始めた新しいワイン生産者です。ボルドーのブドウ農家に育った彼女は、ブルゴーニュなどで醸造学を修め、Olivier Leflaive、Jean-Louis Chave、Olivier Jullien、Pas de l'Escaletteなど一流の生産者の元で研修をしました。2009年にラングドックのTerrasses du Larzacに約4haのブドウ畑を手に入れ、現在パートナーでもあるMas Haut-BuisのOlivier Jeantet氏からの手助けも受けて、ワイン生産を開始しました。ボルドー出身の彼女がこの土地を選んだ理由は、標高、最適な水量、石灰岩の多い土壌、の3点が理想的だったからとのことです。

あるインタビューでは、Jean-Louis Chaveの研修では、的確さや細かさ、ブドウの年間サイクルを学び、Pas de l'EscaletteではTerrasses du Larzacのブドウ品種と土壌、そして、Olivier Jullienでさらに栽培や品種、醸造の知識を深めたと答えています。

土壌・栽培

Olivier JullienとMas Haut-BuisのOlivier Jeantetの紹介を受け、4ヘクタールの土地のブドウ畑を購入しました。グルナッシュ2ヘクタール、シラー1.5ヘクタール、残りがカリニャン、ルーサンヌ、テレ・ブーレです。ブドウ畑は標高約400m、石灰粘土質中心の土壌。ラングドックの平均値より多目の雨量がある地域で、この雨量と水はけの良い土壌の組み合わせで、ラングドックに見られる水分不足のストレスから逃れているそうです。高い標高のため適度な涼しさと湿度のバランス、また北風が定期的に吹く場所であることから、ビオロジック栽培をやりやすくしているとの事。

土を耕して通気性を良くすることで土壌を活性化させています。除草剤は使用していません。グリーンハーベストは行わず、また特に湿度の高いヴィンテージ以外、葉を摘むこともしないそうです。ホメオパシー的な量の硫黄と銅を用いて病気に対応しています。開花時期に硫黄を散布。特にべと病にたいしては、硫黄や銅の効果を高める為にグレープフルーツの種から抽出したオイルを撒くそうです。ビオディナミの栽培法も一部とりいれています。現在、有機栽培の認証を申請中です。

醸造

醸造に、決まったやり方は無くブドウの品質が全てを決めるといいます。

赤ワインは、除梗と破碎を体系的には行いません。補酸はせず、人口酵母も全く使用しません。野生酵母のみの発酵です。ルモンタージュやピジャージュも味わいをみながら行い、プレスジュースをブレンドするかどうか、その都度決めるそうです。




発酵には、コンクリートタンクを使用。熟成は、コンクリートタンクや500Lの樽や2000Lの大樽などをキュベに応じて使い分けています。小樽を使うことは無いとの事。

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Clos Maïa / Languedoc

▼ 生産者：クロ・マイア/ラングドック

	Blanc 2015 (ブラン)			<p>テレブレ10%、グルナツシュグリ35%、シュナン25%、ルーサンヌ35%。プレス後24時間澄ましたあとで桶で自然酵母にて発酵開始。発酵途中で500lの樽に移して、最後まで発酵を終わらせる。そのまま1年間熟成。淡い黄色の外観。白い花や洋ナシ的な芳香。南の白ワインらしい果実のふくよかさでシュナンやルーサンヌに由来する酸が良いバランスを保っています。上品で硬質的、食事と共に是非楽しんでもらいたい白ワイン。</p>
	IGP Pays d'Hérault			
	テレブレ10%、グルナツシュグリ35%、シュナン35%等			
	価格: ¥4500	色: 白	2015年	
	アルコール度数13.43%	750ml		
	SO2合計: 81g/L	栽培: 有機		
	SO2自由: 7g/L	収穫: 手摘み		
	糖分: 1.1g/L以下	醸造: 自然酵母		
認証: Ecocert				
	Le Petit Clos (ル・プティ・クロ)			<p>シラー、グルナツシュ、カリニャンのブレンド。収穫は手摘み。全房と除梗したブドウを、コンクリートタンクで発酵。マロラクティック発酵終了後に別のコンクリートタンクに移して約1年熟成。透明感ある赤紫色の外観。熟した赤い果実やすみれなど花のような芳香。優しい果実味と程よい渋み。前年よりもジューシーでブラックチェリーなど黒い果実味が中心で丸みもあります。</p>
	IGP Pays d'Hérault			
	シラー、グルナツシュ、カリニャン			
	価格: ¥3100	色: 赤	2014年	
	アルコール度数12.80%	750ml		
	SO2合計: 36mg/L	栽培: 有機		
	SO2自由: 13mg/L	収穫: 手摘み		
	糖分: 1.0g/L以下	醸造: 自然酵母		
認証: Ecocert				
	Clos Maïa Rouge (クロ・マイア・ルージュ)			<p>グルナツシュ90%、サンソー、テレブレノアール、アラモンなど10%。収穫は手摘み。全房と除梗したブドウを、コンクリートタンクで発酵。アルコール発酵終了後に20hlの大樽に移してマロラクティック発酵、並びに熟成。きれいな黒味がかかった、赤紫色からの外観。赤黒い果実や土っぽさを感じさせるような芳香。プティクロよりも、上品で複雑な味わい。酸のしっかりあるグルナツシュで、前年よりも丸みを感じます。赤身の肉やジビエと。</p>
	Terrasses du Larzac			
	グルナツシュ90%、サンソー、テレブレノアール等			
	価格: ¥4500	色: 赤	2014年	
	アルコール度数: 13.23%	750ml		
	SO2合計: 36mg/L	栽培: 有機		
	SO2自由: 13mg/L	収穫: 手摘み		
	糖分: 1.0g/L以下	醸造: 自然酵母		
認証: Ecocert				