Domaine Marc Tempé

アルザス地方
ドメーヌ・マルク・テンペ

2005年から国内で大人気！ジャポン大好きビオディナミの巨匠

ドメーヌ・マルクテンペはアルザス南部の中心、コルマールから7kmほど進んだ南西向きのツェレンベルグ村に有ります。アルザスは南仏のペルピニャンの次に降雨量が少なく、乾燥した地域。南向きの夏の畑は「目玉焼きが焼けるほど」暑いため、ブドウにもしっかりと糖度がのります。標高は225 ～ 260m、粘土石灰土壌をベースに、ヴォージュ山脈の花崗岩や黄色みを帯びた石灰の混じる多様な土壌は、さまざまなブドウ品種に適合し、ミネラルたっぷりなふくよかな味わいを生み出します。

初夏、マルクの畑の土からはなんともいえない深い土の香りが漂います。雑草も元気に生い茂り、ブドウの樹の根元には直径1cm弱のミミズの穴がポコポコ。そう彼の畑はビオディナミ。総面積8haの畑で、93年からビオロジック、96年からビオディナミに取り組む彼は、化学肥料や農薬をいっさい使わず、芽かきによる収量制限や夏季剪定も行ないません。
ブドウの樹が自分の力でうまいこと育っていくのを助ける以外は何もしません。見れば樹には太ったエスカルゴ（かたつむり）も。除草剤や化学肥料を使った近くの畑と比べて生き物の数は雲泥の差。「おいしい畑はかたつむりも知ってるよ！」

太陽の光を一杯に浴び糖度が充分にのったブドウは9月に選果しつつ手摘み収穫。房、茎をつけたまま優しく5 ～ 6時間かけてプレスします。「テントウ虫が生きたまま出てこられるくらいやさしいプレスなんだよ」と彼は言います。地つきの天然酵母で仕込むマルクのワインからは明るく前向きな温かさを感じます。

【36216】Riesling Amzelleリースリング アムゼル20			
呼称	Alsace アルザス		
参考小売	￥5,300		
規格/タイプ	750ml×12／白・辛口		
栽培／認証	ビオディナミ／エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土 泥灰土	300m・東	1.09ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100%（手摘み／平均50年）		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	空気圧式圧搾 フードルで24時間デブルバージュ フードルで発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO_2	発酵時と瓶詰め時：少量　トータル：98mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	AOCのお達しにより村名はキュヴェ名に冠する事が出来なくなりAmzelle（クロウタ鳥）と名付けました。リースリングを収穫、優しく時間をかけてプレスし24時間のデブルバージュ後、フードルで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、黄色リンゴや摘みたてカリン、アップルミントの香り、19年よりジューシーで果実味もあり、落ち着いた酸味に完熟した果実味が口中に拡がります。		

新着

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください（基本的に15度以下の保存をお願いします）

Diony