

# Mas du Chêne

ラングドック地方  
マス・デュ・シェーヌ

## 南仏でサンジョベーゼ！ジューシー果実と快活な飲み口

コステール・ドゥ・ニームのサン・ジル近郊に65haを所有する20世紀初めから続くファミリードメーヌ、今回ご紹介いたしますMas du Chêne(マス・デュ・シェーヌ)です。

初めて出会ったのは2020年1月、南仏モンペリエで開催されたテイasting・サロン“Le Vin de mes amis(ル・ヴァン・ド・メザミ)”。長身でパンキッシュな女性がグイグイくるな。全てのワインがとにかく明るい。SO2がどうだとか、ヴォラティルがどうだとか難しいことが一切頭に浮かばない。ストレートな果実味とフレッシュな酸、重さは一切なくグラスが進む。「これこれ！こういうのが欲しかったんだよなあ」という言葉がボンと頭に浮かんだ第一印象をよく覚えています。

エマニュエル・ドゥロン(妻)は母が亡くなった後、1999年に実家に戻りブドウ栽培を引き継ぎました。伴侶のリュック・ヴィニャル(夫)はワイン屋として働いていましたが、2008年にエマニュエルとワイン生産をすることを決意、現在までずっと2人3脚でドメーヌを切り盛りしています。所有する65haの土地のうち43haはブドウ畑、その中でも16haが自家ボトルワイン生産用ブドウとして2010年以降ビオロジック栽培でブドウを育てています。その他の27haの畑は現在ネゴシアン販売用になっています。オーガニックの正式な認証取得は2020年からです。

マス・デュ・シェーヌの畑の特徴は、

①森やオリーブ畑など、とにかく広くて豊かな自然に囲まれている事

②第4紀氷河期と温暖期が交互にあった時期を経て形成された赤い砂で覆われた土壌、グレスと呼ばれる石ころが畑のあちこちに見られる事です。

水はけがよく、地下水層に水がストックされ、近年心配される水不足などの心配が少ないです。そこで通常この暑い地域では栽培があまり考えられないピノ・ノワールやサンジョヴェーゼなどの品種を植えることが可能になっています。

Marche Arrière(マルシエ・アリエール)というキュベ名にもあるように、エマニュエルとリュックは昔の人達の栽培方法に近づきたいと考え、自然にビオロジック栽培へ方向転換をしていきました。次世代の子供たちへ、素晴らしい自然環境にあるこの土地を残したいという目的もあります。剪定した枝は砕かれ、土へ戻り肥料となり、除草剤や農薬などはやめ、ボルドー液や硫黄を必要最低限使用、虫対策は性別混合法を取っています。

日本が大好きだという長身でツツン短髪ブラチナブロンドのエマニュエルの明るさと豪快さと思切りの良さは、第一印象から強烈な印象を人に与えます。伴侶のリュックはおしゃべりなエマニュエルと比べると控えめでおとなしい印象です。でも目力が強く視線がまっすぐで意志の強さが見える人で、畑仕事に余念は一切ありません。ドメーヌ・デ・トゥールのワインが大好きな2人、アパシオンの規定や周りの生産者たちの考えに影響されず、リラックスして、自分たちの大好きなワインを思うように造ることを心がけております。「なんでサンジョヴェーゼを造ってるの？」と聞くと「美味しかったから造りたいと思っただけよ。」という返事が返ってきます。

天然酵母での醗酵、ヴィンテージやブドウの状態に合わせてながら、伝統的醸造法もマセラシオンカルボニックも取り入れて12ものアイテムを造っています。この先の輸入セレクトももう少し増やしていく予定です。これからも自由な発想を持ち続けて色々なキュベが誕生していくことでしょう。味わいも個性も間違いなく楽しい生産者です。

総生産量は約70000本。



Diony

【36107】Les Copains Glou Glou レコパングルグル22				【36108】Soufre qui peut スフルキプー 20			
呼称	IGP Gard ガール			呼称	IGP Gard ガール		
参考小売	¥2,500			参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / Certi Paq			栽培/認証	ビオロジック / Certi Paq		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	赤い砂に覆われたグレスという名の石 30m・東西南 1.5ha				赤い砂に覆われたグレスという名の石 ComingSoon		
品種 (収穫/樹齢)	サンソー 100% (手摘み / 平均10年)			品種 (収穫/樹齢)	シラー、グルナツシュ (手摘み / 平均10年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵 熟成	全房でスミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 セメントタンクで発酵・熟成 濾過あり・無清澄			発酵 熟成	醸し後、セメントタンクで6ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄	
	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満	
アルコール度	12.5%			アルコール度	14%		
特徴	一年を通じてドメーヌの手伝いに来る友人達のために造ったレコパンシリーズでSO <sub>2</sub> 無添加のキュヴェです。サンソーを全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のあるガーネット、クランベリーにさくらんぼ、木いちごのアロマ、ほんのり酸味が高く穏やかなタンニンとフレッシュな味わい、前vinよりもたっぷりのエキス感です。			特徴	コスティエール・ド・ニームの南側、マス・デュ・シェーヌは森に囲まれた64haの雄大な敷地内でワイン造りを行っています。シラーとグルナツシュを醸し後、セメントタンクで6ヶ月発酵・熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。エッジの明るいガーネット色、フランボワーズやきのこの香り、豊かな果実味と甘み、タンニンが果実に溶け込んでいてバランスの良い味わいに仕上がっています。		



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