

ラングドックにありながらローヌのテロワールを感じる

## Mas de Bressades

マ デ ブレサド 現地レポート 2011

ロバート パーカー Jr.やヒュー ジョンソンから高い評価を得ているコスト  
イエール ド ニームのトップ生産者、マ デ ブレサド。パーカーは「バー  
ゲンハンターにとってまさに天国。どれもコストパフォーマンスが素晴らし  
い。」と賛辞を贈っています。今回、数年ぶりに訪問し、造り手のシリル マ  
レから、テロワールやワイン造りについて話を聞くことが出来ました。



畑を訪れたときにまず感じたのは、

### 「シャトーヌフ デュ パプを彷彿とさせる畑」



地面を見ると、シャトーヌフ デュ パプのように丸い大きな石がごろごろしています。土壌は、地下6~15メートルの深さまで第四期時代のローヌ特有の小石がみられます。葡萄畑の面積は、以前植えた畑が増えて 40ha となり、少し大きくなりました。栽培している品種は、赤が、シラー(60%)、グルナッシュ(25%)、サンソー(10%)、カベルネ ソーヴィニオン(5%)、白が、ルーサンヌ(50%)、グルナッシュ ブラン(35%)、ヴィオニエ(10%)、マルサンヌ(5%)。

ニームのテロワールについて:

### 「私達のワインはローヌワインのイメージとして捉えて欲しい。」

造り手のシリル マレから、ニームのテロワールについて聞くと、こんな言葉が返ってきました。

「法的にはニームであり、ラングドックに位置しています。ただし、テロワールと土壌は確実にプロヴァンス・ローヌであると考えているし、私の造っているワインのイメージも、ローヌワインとして捉えて欲しい。」あるカナダのテレビ局の企画で「ローヌ・ヴァレー」というビデオが製作され、その中で、ジゴンドスやシャトーヌフ デュ パプと並んでマデブレサドが紹介されたとのこと。そういった意味でも、テロワールはローヌであるというイメージを持って欲しいと彼は言います。



「ここにはローヌと同じように、我々の最大の友、“ミストラル”が吹きます。この風は、害虫を避け、雨が降っても葡萄を乾かし、湿気から守ってくれます。」

<新商品>生産量2,000本、入荷量は限定360本。高樹齢のグルナッシュメインに造られる、特別なキュヴェ。  
コストイエール ド ニーム ルージュ カンテサンス

### FB-450 2009 Costières de Nîmes Rouge Quintessence

¥4,200(本体価格 ¥4,000)

《赤》【フルボディ】グルナッシュ(85%・樹齢50年)、ムールヴェドル(15%)、シラー(5%)  
樹齢50年の古いグルナッシュを主体に造られるマ デ ブレサドのトップ キュヴェです。この地域としてはかなり遅めの時期、ジゴンドスと同じ頃に収穫し、仕込みを始めます。小さな口のあいたタンクで発酵させます。2週間後、古い樽に移し12ヶ月熟成させています。ノンフィルター、ノンファイニング。2008年がファーストヴィンテージ。熟したベリーやハーブのアロマ、かすかにスパイスのニュアンス。やや強めのタンニンがありますが、アルコール感はさほど感じません。生産量は非常に限られており2,000本以下。ワインの名前になっているカンテサンスとはギリシャ語で、「5つの要素」を意味します。その要素とは、①土:土壌、②風:ミストラル、③火:太陽、④水:雨、⑤葡萄のキュヴェを指します。母親がニーム大学のギリシャ語教授なのでこの名前を付けたそうです。ボトルはアルル村で17世紀に見つかったものをまねて造った美しい形のものを使っています。



セラーについて:収穫については、白ワイン用の葡萄は基本的に早朝に行ないますが、赤ワイン用の葡萄の収穫は、午後までかかる場合もあるので、10℃まで温度管理できるセラーがあります。このシステムのおかげで、発酵の前に、長いマセレーションが可能となります。グルナッシュは 24 時間、サンソーは 36 時間かけてセニエを行なうため、温度管理のできる設備は必須とのこと。セラー内のタンクはすべて温度管理が可能、床も温度管理(温度を下げる)が出来るようにするなど、セラーの設備は以前よりも充実しています。



ヴィンテージについて:2009 年はとても良い集約のある年。2008 年は難しいヴィンテージだったが個人的には良い年。2010 年はバランスがあり甘みもある。特に赤のトラディションは非常に良い。

ミストラルの吹くローヌ的テロワールが、ハイクオリティな白を生み出す。



コストイール ド ニーム ブラン  
FA-678 2009 Costières de Nîmes Blanc

キュヴェ  
トラディション  
Cuvée Tradition ¥1,680(本体価格 ¥1,600)

《白》【辛口】 葡萄品種:ルーサンヌ(50%)、グルナッシュ(35%)、ヴィオニエ(10%)、マルサンヌ(5%)  
18℃にコントロールしたステンレスタンクで醗酵させ、マロラクティック発酵は行ないません。透明感のある色合い。白桃、アーモンドの花の濃厚な香りがあります。口に含むとすばらしい複雑さがあり、十分な酸と、エキゾチックなフルーツやハチミツ、そしてミネラルの香りが広がります。毎年リリース直後に売り切れてしまい、彼のワインの中でも最も入手の困難なワイン。

コストイール ド ニーム ブラン キュヴェ エクセレンス  
F-143 2009 Costières de Nîmes Blanc Cuvée Excellence ¥2,625(本体価格 ¥2,500)

《白》【辛口】 葡萄品種:ルーサンヌ(80%)、グルナッシュ ブラン(20%)  
葡萄はすべて手摘みで収穫します。プレスした後、バリックで発酵させます。ルーサンヌは新樽 100%、グルナッシュは 1 年樽で熟成させています。華やかな甘いプラムやピーチのアロマとほんのりスパイスの風味があります。口当たりはまろやかで、かすかに樽の風味が感じられます。

フレッシュで上質なロゼにするため、完成までに 2 時間おきに試すほど繊細な仕事を必要とする。

コストイール ド ニーム ロゼ キュヴェ  
FA-827 2010 Costières de Nîmes Rosé Cuvée Tradition ¥1,680(本体価格 ¥1,600)

《ロゼ》【辛口】 葡萄品種 : グルナッシュ(50%)、シラー(30%)、サンソー(20%)  
セニエによるロゼ。ステンレスタンクで18℃にコントロールしながら品種ごとに発酵させます。マロラクティック発酵はしません。発酵後、それぞれの品種の個性が引き立つようにブレンドします。グルナッシュは丸み、シラーはアロマを、サンソーは果実味とフレッシュさを与えてくれます。それらすべてが合わさることで、全体に素晴らしいバランスがもたらされます。スパイシーで、イチゴやラズベリーを思わせる赤い果実のアロマ、フレッシュで丸みのある酸があります。

コストイール ド ニーム ルージュ  
FA-679 2009 Costières de Nîmes Rouge  
キュヴェ  
トラディション  
Cuvée Tradition 【新価格】 ¥1,680(本体価格 ¥1,600)

《赤》【フルボディ】 葡萄品種:シラー(55%)、グルナッシュ(45%)  
旧価格¥1,732(本体価格 ¥1,650)  
温度管理しながらステンレスタンクで発酵させた後、コンクリートタンクで熟成させます。輝きのあるダークレッド。フレッシュで熟したブラックカラントの果実の香りがあり、熟成によって次第にガリーグのハーブの香りが現れます。口に含むと力強く、ピュアでエレガント。フルーティなフレイバーは長い余韻まで続きます。

ヴァン ド ペイ デュ ガール キュヴェ エクセレンス  
F-141 2009 Vin de Pays du Gard Cuvée Excellence ¥2,520(本体価格 ¥2,400)

《赤》【フルボディ】 葡萄品種:カベルネ ソーヴィニオン(70%)、シラー(30%)  
コストイール ド ニーム A.C.のエリアで造られますが、規定外のカベルネ ソーヴィニオンを使用しているため、ヴァン ド ペイとなります。マロラクティック発酵までタンクで行い、熟成はオークの新樽で 12 ヶ月。黒に近い濃い赤。樽の心地よい香り、力強く、しっかりした飲み応えがあります。まろやかな果実味が全体を上手くまとめています。

コストイール ド ニーム ルージュ キュヴェ エクセレンス  
FA-325 2008 Costières de Nîmes Rouge Cuvée Excellence ¥2,520(本体価格 ¥2,400)

《赤》【フルボディ】 葡萄品種:シラー(100%)  
熟成は、新樽(10%)、1 年樽(50%)、2~3 年樽(40%)で、12 ヶ月間行われます。透けて通らない濃い赤。かすかにキャラメルを思わせるミルクキーで甘い香りが感じられます。樽熟成による心地よい、たっぷりの複雑な果実味があります。すぐ飲んでも楽しめますが、2 年ほどキープすればさらに素晴らしい味わいに。