



— ドメーヌ ラウゲ —

DOMAINE LAOUGUÉ

世代交代によりさらに品質を高めつつある生産者

ドメーヌ ラウゲは、南西地方のジェール県ヴィエラ村に拠点を置くドメーヌです。ワイナリーは現在、1991年生まれの若き醸造家、シルヴァン タバディが経営しています。タバディ家はこの地で数世代にわたり葡萄栽培を行ってきました。ワイナリーとしての設立は1980年です。シルヴァンの父ピエールは1980年代に、父親から畑を引き継ぐと、畑の規模を広げ、新しいセラーの建設を行い、ワインの元詰めをスタートさせました。彼は現代的なスタイルを追求し、また栽培方法を刷新し、ワインの品質向上に力を注ぎました。2013年、ピエールから引き継いだシルヴァンは、畑の管理方法を改革し、またさらなるワインの品質向上に努めています。オーガニック栽培への転換を始め、自然環境を保ち、畑の生物多様性を重視したワイン造りを目指しています。現在はフランス農水省が承認するHVE（環境価値重視）認証を取得しており、この先数年間でオーガニック認証の取得を目指しています。シルヴァンは若く意欲溢れる醸造家です。シルヴァンの造るワインは、果実味豊かで現代的スタイルでありながら、その土地の個性を尊重した独自のスタイルを持っています。ワイン造りで一番重要なことは「バランスの追求。そして忍耐強くあること」であると考えています。



ドメーヌを設立し元詰めを開始した父ピエール(左)と、2013年にドメーヌを引き継いだ息子のシルヴァン タバディ(右)。



シルヴァンが生み出す「新しいスタイルのマディラン」

マディランは歴史の長い産地で、今でも生産者は20~30年前のタンニンが強く、骨格のしっかりしたスタイルを造る生産者が多いです。そうした状況下で、世代交代を経て、伝統的なスタイルに縛られない、新しいスタイルのマディランを表現する生産者が増えつつあります。ドメーヌ ラウゲもその一人で、マディランでは一般的な技法であるミクロ オキシジェナシオンは行っていません。「タナは本当に興味深く面白い品種で、扱いが非常に難しい葡萄です。大事なポイントは抽出で、どのようにバランスをとるのかを知ることです。ワインを造る前からそれを理解し、全ての段階で綿密に必要なことを行なわなければなりません。それがタナにとって重要なことだと考えています。畑で綿密な管理をし、素晴らしい葡萄を得ることが出来れば、無理に抽出をしなくてよいです」とシルヴァンは話します。また、赤白共に、全てのワインでSO₂はポトリング以外に使用しておらず、ポトリング時にも非常に少量しか添加しません。そのため、セラー内を常に清潔に保ち、注意深く醸造しています。こうした、ひとつひとつのことに細心の注意を払ったシルヴァンの醸造スタイルが、親しみやすく果実味豊かなワイン造りに繋がっています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年3月時点のものです。

シルヴァンの代からオーガニック栽培へと転換 自然環境を保ち、生物多様性を重視したワイン造りへ

ドメーヌ ラウゲは現在、30haの葡萄畑を所有しています。全体の21haが黒葡萄（タナ、カベルネ フラン）、9haが白葡萄（プティ マンサン、グロ マンサン、プティ クルピュ）で、それぞれマディランとパシュラン デュ ヴィック ビル（辛口、甘口）を生産しています。畑はピレネー山脈の麓の斜面に位置しています。畑は現在オーガニックに転換中で、化学的な殺虫剤、除草剤は一切使用しません。畝の間に草（カヴァークロップ）を生やしており、これは土の中の微生物の活動を活性化させるために重要な役割を果たしています。草を植えることで土が柔らかくなって空気が通り、微生物の数が増えます。また殺虫剤を使用するかわりに害虫への対策としてフェロモンカブセルを導入しています。

※フェロモンカブセル（左写真）：葡萄に害を与える特定の種類の蛾のメスのフェロモンを畑に充満させることでオスが混乱し、メスを見つけることが出来ず、結果的にメスの産卵を減少させます。そして葡萄の芽や実を食べてしまう蛾の幼虫の直接の影響や、傷口から寄生虫が入りこむ二次的な影響を避けることが出来ます。

畑は様々なタイプの土壌に分かれており、それぞれが異なるアロマとフレーバーを葡萄にもたらします。斜面の中腹から下の部分は小さい砂利を含む粘土ローム質です。ドメーヌの建物の周辺は、南東向きの粘土ロームで、この土壌は比較的軽やかなワインが出来ます。斜面の上に位置する南向きの畑は、大きな砂利を含む粘土石灰質の土壌で、骨格のしっかりとしたワインが出来ます。また、一部の区画には1945年に植樹された樹齢約80年のタナが栽培されています（右写真）。



野生酵母による発酵を行い、畑の持つ個性を表現する

収穫は全体の80%を手摘みで行っています。葡萄は完熟の状態で行われ、選別した後、タンク（コンクリート/ステンレス）、または樽でアルコール発酵を行います。発酵は葡萄に付着している野生酵母で行います。毎年、収穫の2週間前に畑に入り、少量の葡萄を摘み取り、フランス語で「ピエ ド キューヴ (pied de cuve)」と呼ばれる種酵母（スターター）を作ります。少量ずつ作った複数のロットの中から最も良いものを選び、発酵の際に加えています。こうすることで、発酵が迅速かつ順調に進むようにしています。セラーは最適な状態で抽出できるよう、完全に温度コントロールがなされています。また熟成は地下にあるセラーで行います。「発酵と熟成を分けて考えるのではなく、できる限り一体化した形で捉えている」とシルヴァンは話します。

果実味を引き出したスタンダード クラス ドメーヌ ラウゲのマディランを知るのに相応しい1本



マディラン "19.10" 2020 Madiran "19.10"

4月1日より本体価格¥2,300

"19.10"は、マディランのスタンダード キューヴェです。ワイン名はシルヴァンの祖父の生まれ年を示しています。カシスやブルーベリーなど黒い果実のコンポートを思わせるアロマが広がります。口に含むと、アロマと同じ黒い果実のフレーバーが感じられ、さらにスパイスやリコリスの要素が混ざります。口当たりは丸みがあってエレガントです。余韻にはシルクのようにしなやかなタンニンが感じられる非常に調和のとれたワインです。粘土と砂利土壌で、ピレネー山脈に面した丘陵地の南向きの斜面中腹から下段の畑です。仕立てはギョー サンプル、栽植密度は4,400本/ha、平均樹齢は25年以上です。収穫量は40hL/ha。100%除梗します。発酵前に48時間低温マセラシオンを行い、アロマを抽出します。その後、25度に温度管理しながらコンクリートタンクで21日間発酵、さらにコンクリートタンクで12ヶ月熟成させます。



【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. マディラン
葡萄品種：タナ 70%、カベルネ フラン 30%
熟成：コンクリートタンクで12ヶ月
品番：FC-464 / JAN：4935919314640 / 容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年3月時点のものです。

木樽熟成による複雑さが楽しめる単一区画「カミー」からのワイン 濃厚ですが、タンニンはやわらかく、バランスがとれた1本



マディラン カミー 2020 Madiran Camy

4月1日より本体価格¥3,000

「カミー」と呼ばれる単一区画からのワインです。完熟したカシスやラズベリー、ブラックベリーの豊かで複雑なアロマが広がります。タンニンは非常にやわらかくなめらかです。果実のフレーバーと共に、樽からくるスパイス、香ばしいニュアンスが心地良く感じられます。畑は7ha、粘土と砂利土壌、南向きの日当たりが良い畑で、たくさんの作業が必要です。ここで育つ葡萄からはパワフルなワインが出来ます。仕立てはギヨー サンプル、栽植密度は4,400本/ha、平均樹齢は30年以上、収穫量は55hL/haです。100%除梗します。発酵前に48時間低温マセラシオンを行い、アロマを抽出します。25度に温度管理しながらステンレスタンクで30日間発酵させます。500Lの樽(2回、3回使用樽)で12ヶ月熟成させます。樽は木の香りが付き過ぎず、良い熟成をするのに適しています。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. マディラン
葡萄品種：タナ80%、カベルネ フラン20% 熟成：500Lの樽で12ヶ月
品番：FC-465/JAN：4935919314657/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

平均樹齢60年の古木の葡萄が持つ凝縮感と 樽熟成による香味が調和しています

マディラン マーティ 2019 Madiran Marty

「マーティ」と呼ばれる単一区画からのワインです。チェリーやプラムなどの熟した果実のコンポートのアロマにほどよいスパイスのアロマが混ざります。たっぷりとした豊かな口当たり、素晴らしく熟した果実味とシルクのようになめらかなタンニンが感じられます。樽熟成によるローストの香ばしいフレーバーは豊かで熟した果実味と見事に調和しています。余韻に感じる豊かな果実の風味がいつまでも長く続きます。畑の土壌は石灰岩と丸石のまざる砂利質です。仕立てはギヨー ドゥーブル、栽植密度は4,400本/ha、平均樹齢は60年以上です。収穫量は45hL/ha。100%除梗します。発酵前に48時間低温マセラシオンを行い、アロマを抽出します。25度に温度管理の下ステンレスタンクで30日間発酵させます。500Lの樽で、マロラクティック発酵させ、15~18ヶ月熟成させます。他のキュヴェと異なるのは、熟成中に澱引きをせず、マロラクティック発酵期間中も澱と接触させることです。これにより、ワインがふくよかでパワフルになります。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. マディラン
葡萄品種：タナ、カベルネ フラン 熟成：500Lの樽で15~18ヶ月
品番：FC-466/JAN：4935919314664/容量：750ml



¥4,180(本体価格¥3,800)

ドメヌ ラウゲが造る“赤のトップ キュヴェ” 特別な単一区画の葡萄で造る『限定品』

マディラン アルビゾン 2018 Madiran Arbison

「アルビゾン」とはピレネー山脈にある山のひとつの名前です。単一区画の葡萄を使い、500Lの新樽で発酵、熟成させたワインです。輝きのある濃い紫色、力強く複雑なアロマは、完熟した赤や黒の果実、カシスや桑の果のジャムの要素が感じられます。口に含むと非常にバランスが良くスムーズで、よくこなれたベルベットのようなタンニンがあります。フィニッシュにはブラックペッパーのようなスパイスが感じられ、長く美しい余韻がいつまでも続きます。畑は真南を向いており、このエリアでは珍しい赤色粘土が特徴的な土壌です。剪定はギョードゥーブル、栽植密度は5,000本/ha、収量は30hL/haです。発酵前に除梗します。発酵、熟成ともに500Lの新樽で行います。発酵の際は樽を縦に置き、天面を外して葡萄入れ、野生酵母で発酵させます。発酵期間中、ピジャージュを行い抽出します。発酵終了後に天面を閉じ、そのまま同じ樽で24ヶ月熟成を行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. マディラン
葡萄品種：タナ100% 熟成：500Lの樽で24ヶ月
品番：FC-505/JAN：4935919315050/容量：750ml



¥9,350(本体価格¥8,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年3月時点のものです。

“マディラン カミー”と同じ区画の葡萄を使いますが、マセラシオン カルボニックによって親しみやすい味わいに仕上がっています



ヴァン ド フランス タナ 2021 Vin de France Ta nat's

ワイン名は、シルヴァンによる言葉遊びによるもので、Ta Nature（あなたの自然）を短縮すると、Ta Nat's になります。タナという品種の新たな側面を表現するため、マセラシオン カルボニックの手法を採用し、一般的なタナによるワインより色やタンニンが強く出すぎないフルーティで飲み込みやすいワインに仕上がっています。輝きのある紫色、イチゴやチェリー、スグリ、スマレの花のアロマにわずかにエレガントなスパイスの要素が混ざっています。素晴らしく熟した果実、丸みのあるやわらかな口当たり、タンニンはシルクのようになめらかに溶け込んでいます。わずかにミネラルの要素が余韻を引き締め、独自のスタイルと個性がしっかりと感じられるワインです。丘の斜面下部の畑で、粘土質シルトと砂利の混ざる土壌です。仕立てはギヨー サンプル、栽植密度は 4,000 本/ha です。収穫量は 40hL/ha。除梗せず全房の状態、炭酸ガスを充填したコンクリートタンクに入れ、マセラシオン カルボニックを 6~10 日間行います。その後、プレスした果汁を 16 度の低温で 20 日間発酵させます。マロラクティック発酵後、コンクリートタンクで 5 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方
葡萄品種：タナ 100% 熟成：コンクリートタンクで 5 ヶ月
品番：FC-463/JAN：4935919314633/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

澱と共に熟成させているため、豊かなボディも感じられる
こだわりの詰まったスタンダード クラス



パシュラン デュ ヴィック ビル セック "19.91" 2021 Pacherenc du Vic-Bilh Sec "19.91"

“19.91”は、パシュラン デュ ヴィック ビル セックのスタンダード キュヴェです。ワイン名はシルヴァンの生まれ年を示しています。グリーンがかった黄金色、繊細なアロマには白い花やレモンやグレープフルーツのような柑橘系の果実が感じられます。口に含むと豊かな果実味が広がります。フレッシュでジューシーな口当たり、非常にバランスのとれたワインです。畑は、粘土質シルトと砂利の混ざる土壌です。葡萄の仕立てはギヨー、栽植密度は 4,000 本/ha、平均樹齢 15 年です。収穫量は 55hL/ha です。100%除梗します。発酵前に低温で 18 時間スキンコンタクトを行い、果皮からアロマを抽出します。压榨後、コンクリートタンクに移し 16~18 度で 28 日間発酵させます。同じコンクリートタンクで 3~4 ヶ月、澱と共に熟成させます。

★「デカンター ワールド ワイン アワード 2022」金賞/95 点

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. パシュラン デュ ヴィック ビル セック
葡萄品種：グロ マンサン 50%、プティ マンサン 50%
熟成：コンクリートタンクで 3~4 ヶ月
品番：FC-461/JAN：4935919314619/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

補助品種として使われることが多いプティ クルビュをメインとし、樽熟成を行なった個性的なキュヴェ



パシュラン デュ ヴィック ビル セック ロレ 2021 Pacherenc du Vic-Bilh Sec L'Orée

限定 160 本

トロピカルフルーツや白い花が混ざる豊かなアロマが広がります。しなやかでフレッシュ、集約のあるしっかりとしたボディがあります。シルキーでやわらかい口当たり、調和のとれた酸が感じられます。フルーティでしっかりとした骨格がありパワフルですが、バランスが取れています。森の近くにある 3ha の単一畑「ロレ」は、粘土と砂利の深い土壌で、水はけがよく、ボリュームを与えます。仕立てはギヨー、栽植密度は 4,000 本/ha、平均樹齢 20 年以上です。収穫量は 25hL/ha、100%除梗します。発酵前に低温で 18 時間スキンコンタクトを行い、果皮からアロマを抽出します。压榨後、コンクリートタンクに移し、16~18 度で 28 日間発酵させます。途中で 500L の樽に移し、発酵を終えます。樽で 8~9 ヶ月熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. パシュラン デュ ヴィック ビル セック
葡萄品種：プティ クルビュ 90%、プティ マンサン 10%
熟成：500L の樽で 8~9 ヶ月
品番：FC-462/JAN：4935919314626/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 3 月時点のものです。