



— マス デ ブレサド —

# MAS DES BRESSADES

## コスティエール ド ニームを代表する生産者

マス デ ブレサドは、コート デュ ローヌ最南端の AOC コスティエール ド ニームの家族経営の生産者で、マレス家が代々引き継いできました。現在のオーナーはシリル マレスで、1996 年、彼が 27 歳の時に父から引き継ぎました。マレス家は、確認できる一番古い文書によると、1240 年代にはラングドックの地に住んでいたという記録が残っており、ワイン造りに関しては 1760 年代に造り始めたという記録が残っています。シリルの高祖父であり、うどん粉病の防除方法を発見し、ルイ パスツールとも交流のあった偉大な人物としても知られるアンリは、弟のポールとともに、北アフリカがフランスの植民地になったことをきっかけに、よりよい葡萄栽培地、新しいテロワールを求めてアルジェリアに入植しました。そして 1 世紀ほど後、北アフリカがフランスから独立したところに、シリルの祖父アンリと父ロジェがより良いテロワールを求めてポルドーのオー メドックに移住しました。その後、ロジェがコスティエール ド ニームの地へと辿り着きました。ワイナリーの名前である「Bressades」は、プロヴァンス地方の方言で「揺さぶる」という意味があります。これは、この地域に特有の「ミストラル」が葡萄樹を揺さぶるように吹くことに由来しています。ミストラルは、北から地中海側へと吹き下ろす冷たく乾燥した風で、葡萄の水分を飛ばし、カビなどの病害を防いでくれます。フランス南東部に広く吹く風ですが、コスティエール ド ニームの場合は、午後になると南の地中海からの涼しい風も吹くため、夏の暑い時期でさえも涼しさがもたらされます。

## 特異なテロワール Galets Roulés (ガレ ルレ)

コスティエール ド ニームの特異なテロワールとしては、ガレ ルレと呼ばれる丸石が葡萄畑を覆っていることが挙げられます。この丸石は第四紀に、約 30km 離れたアルプスから、ローヌ川によって運ばれて堆積したもので、シャトーヌフ デュ パブで知られています。昔は広い面積を覆っていましたが、何千年もの間に浸食され、現在ではシャトーヌフ デュ パブ、タヴェル、コスティエール ド ニーム等にしかありません。中でも、コスティエール ド ニームは最も広い範囲に残っているため、このテロワールをしっかりと表現したワインになります。丸石は手のひらに乗るものもあれば、両腕で抱えるほどの大きなものもあります。この丸石が太陽熱を蓄え、夜間にゆっくりと放熱することで、畑が寒くなりすぎないようにしてくれます。



「丸石で覆われているため、雑草は生えないのではないかと思われるかもしれませんが、石と石の間から生えてしまうのです。私たちは除草剤を使用せず、毎年、石を掘り返すようにして雑草のケアを行いますが、この作業は農機具へのダメージが大きいため苦労しています。私は、ガレ ルレの特別なテロワールそのものを表現できるような葡萄造りを続けていきたいと思っています」とシリルは話してくれました。また害虫対策に殺虫剤は使用せず、フェロモン カプセルで対応しています。有機栽培自体は父の時代から続けて来ましたが、認証を取得しても良いだろうと思い、2017 年に正式な申請を出しました。2020VT から、AB マークとユーロリーフがバックラベルに表示されていますが、現在はビオディナミ栽培も実践しており、将来的にはそちらの認証取得も目指しています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 4 月時点のものです。



# - MAS DES BRESSADES -



**Cyril/シリル**

マレス家の7世代目。1996年よりドメヌを引き継ぎ、現オーナーを務める。栽培・醸造責任者。2023年にコスティエールドニーム協会会長に就任。



**Rémy/レミー**

ワインメーカー。シリルのアシスタントとして醸造をサポートしている。マスデブレサドで30年にわたり勤務するベテラン。



**Cédric/セドリック**

セールスマネージャー。訪問時の対応の他、普段のやり取りでも細かな気配りをしてくれる縁の下の力持ち。



## RÉMY'S FAMILY



**Chardo/シャルド**



**Fifa/フィファ**

**AND MORE**

「ひとりのワイン生産者としての私の基盤となるものは、7世代にわたって続く家族の歴史にさかのぼります。堅実な良い仕事をするという感覚や、祖父や父から受け継いだワインと土地への愛情に他なりません。それは何よりも、私が生まれたマスデブレサドというドメヌの情熱の物語で、私は20年以上にわたってワイン造りの喜びに取りつかれています。コスティエールドニームの非常に古く壮大なテロワールで敬意を持って葡萄を栽培することへの満足感でもあります。ワインを醸造し、熟成させてブレンドするという喜び。それぞれのヴィンテージには独自の個性と特徴があります。この全ての仕事とそれにかかる情熱の集大成とは、それがニームであっても、ニューヨークであっても、そして東京であっても、私のワインを飲む人々が喜んでくださることなのです」  
——シリル マレス



↑様々な大きさの樽やアンフォラ、バリック型のタンクが並ぶセラー。試飲ルームは中世の石造りのスタイルをイメージしたものだ。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年4月時点のものです。

最高のシラーを用いて造るトップ キュヴェ  
生産本数わずか1,800本の希少なワイン

コストィエール ド ニーム ルージュ レ ドゥー マッシフ 2020  
Costières de Nîmes Rouge Les 2 Massifs

単一区画のシラー主体で造られるワインで、2020年がファーストヴィンテージです。生産量は1800本しかありません。樽からのローストの心地よい香りと濃厚で集約された果実味がうまく調和した、スパイシーで力強さを持ったシラーです。平均樹齢は40年です。ローヌ川によって削られ運ばれてきたアルプス(Massif des Alpes)の砂利と中央山塊(Massif Central)の石灰岩という2つの異なる組成の土壌です。収量はたいへん低く、わずかに15hL/haです。収穫した葡萄は振動式の選果テーブルで厳しく選別し、100%除梗します。コンクリート製のオープンタンクで約4週間発酵させます。足踏みでピジャージュを行うことで、ソフトなタンニン抽出します。発酵終了後、空気圧プレスで圧搾し、228Lのブルゴーニュ樽(3回使用樽)で12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローズ 等級：A.O.C.

葡萄品種：シラー、他 熟成：228Lのブルゴーニュ樽(3回使用樽)で12ヶ月

有機認証：AB、ユーロリーフ



品番：FC-632/JAN：4935919316323/容量：750ml **¥8,250**(本体価格¥7,500)

父と一緒に仕事を初めて以来、キュヴェ エクセレンスを造り続けてきました。エクセレンスは4つの区画のシラーを使用していましたが、中でも、北にある1つの区画で異なる特徴を持ったシラーが育つと感じていました。セドリックと仕事をすることになって、このシラーから新しいキュヴェを造ることにしました。このエリアには2つの山があり、それぞれの山に由来する土壌があります。1つはアルプスで、ローヌ川によってアルプスから運ばれた、カンテサンスと同じガレ ルレの土壌。もう1つは中央山塊(マッシフ サントラル)で、石灰岩の土壌。この2つの山にちなんで「レ ドゥー マッシフ(2つの山)」と名付けました。収量は15hL/ha以下。オープンタンクで発酵させ、足でピジャージュを行っています。

昔からのお客様にだけ販売している限定品です。ブラインドでテイastingすると、コルナスのようなスミレの花のニュアンスがあり、北部ローヌのシラーだと思える方もいるかもしれません。私たちがいる場所には、この2つの山からもたらされた偉大なテロワールがあります。このテロワールがあるからこそ偉大なワイン、力強いワインやデリケートなワインが出来ます。このワインは、それを象徴するマス デ プレサドのトップ キュヴェです。



シラー99%に、“カンテサンス”のグルナッシュを1%ブレンド  
シリルが北ローヌをイメージして造る上級ワイン

コストィエール ド ニーム ルージュ キュヴェ エクセレンス 2020  
Costières de Nîmes Rouge Cuvée Excellence

A.O.C.の規定により単一品種では造れないため、1%グルナッシュをブレンドしています。「南ローヌというより北ローヌのワインというイメージ。このワインは、少し古くなったほうがより興味深くなる」とシリルは話していました。透けて通らない濃い赤色。微かにキャラメルを思わせるミルクィさと甘さのある香り。樽熟による心地よいアクセント、たっぷりした複雑な果実味があります。3区画からのシラーを使用し、区画別に醸造します。ラ ジャスは、ミネラル、フローラルで、北部ローヌのシラーの味わい。ラ カヴォは、凝縮感、リッチで、地中海シラーの特徴。ル プラニョールはタンニン、力強さがあります。樹齢は25~55年です。温度管理しながらコンクリートタンクで5週間の長めの醸しを行います。パリック(1~4回使用樽)で12ヶ月熟成させます。シラーは新樽の要素を吸収しすぎてしまう傾向があり、新樽は使いません。熟成期間が長いのは、シラーが空気供給を必要とするためです。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローズ 等級：A.O.C.

葡萄品種：シラー99%、グルナッシュ1%

熟成：パリック(1~4回使用樽)で12ヶ月 有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-733/JAN：4935919317337/容量：750ml



**¥3,520**(本体価格¥3,200)





最高のグルナッシュを使用して造る”もうひとつのトップ キュヴェ”  
シャトーヌフ デュ パブを思わせる上質な味わいが魅力です

## コスティエール ド ニーム ルージュ カンテサンス Costières de Nîmes Rouge Quintessence

カンテサンスは、ギリシャ語で「五つの要素」を意味します：①ユニークな土壌ガレ、②ミストラル、③地中海の太陽、④時に夏場に激しく降る雨、⑤それらによってもたらされるワイン。アルル村で17世紀に見つかったボトルを真似て造った美しい形の瓶を使っています。本領を発揮するようになった高樹齢のグルナッシュを使ってワインが出来ないかと考えて2008VTから造り始めました。畑は表土が砂、下層土に丸石を含む土壌で、シャトーヌフ デュ パブに近いものですが、こちらの方が涼しくなっています。この土壌からはしっかりとタンニンを持つ葡萄が出来ます。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、アルコールはさほど感じません。10月上旬に収穫します。収穫量は僅か15hL/haです。特別なピラミッド型のコンクリート製オープンタンクで発酵させます。足でピジャージュを行います。それにより、タンニンをソフトに抽出できます。2週間後、バリック（4~5回使用樽）に移し12ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.  
葡萄品種：グルナッシュ90%、ムールヴェードル5%、シラー5%  
熟成：バリック（1~4回使用樽）で12ヶ月

【2016VT】品番：FB-450/JAN：4935919214506/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

★「コンクール デ グラン ヴァン ド ラングドック ルション 2018」で金賞

【2019VT】品番：FC-625/JAN：4935919316255/容量：750ml **¥4,950**(本体価格¥4,500)



私たちはこのワインのことを、マス デ ブレサドのシャトーヌフと呼んでいます。このワインの畑にはローヌ渓谷で最も古い、シャトーヌフよりも古い土壌があります。ほとんどグルナッシュ100%なので、他のワインよりも果実味の純粋さが楽しめます。もしもこのワインを熟成させたいならば、10年は簡単に熟成できるポテンシャルがあります。

「すべてのワインに同じだけの労力をかけ、同じだけ思いを込めてワインを造っています」  
その言葉通り、スタンダードキュヴェのコストパフォーマンスの高さは随一です

## コスティエール ド ニーム ルージュ キュヴェ トラディション 2020 Costières de Nîmes Rouge Cuvée Tradition ※無くなり次第 2021VT に切り替わります。

「多くの人は良くない葡萄や樹齢の若い樹をトラディションに使うと思っているけれど、私は違うよ。出来る限り最高のトラディションを造るようにしているのだから」とシリルは話していました。実際に、キュヴェ トラディションのコストパフォーマンスの高さは全世界で高く評価されており、白も赤も取引開始直後は入手困難なワインでした。グルナッシュはスパイスのニュアンス、シラーは若い樹齢のものであればカシスのような味わい、古いものはフローラルなニュアンス、サンソーは果実味をもたらしてくれます。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グのハーブの香りが現れます。丸さがありフレッシュで、バランスの良いワインです。集約していますがエレガントで、タンニンがあるのに主張してきません。グルナッシュは三つの異なる区画から使用し、ステンレスタンクで2~3週間発酵させます。サンソーもステンレスタンクを使います。シラーは五つの異なる区画からのものを、コンクリートタンクで発酵させます。発酵後、11~12月にブレンドし、その後6ヶ月コンクリートタンクで熟成させます。

★「ル ギド アシエット デ ヴァン 2023」1星

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ55%、シラー40%、サンソー5%

熟成：コンクリートタンクで6ヶ月 有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FA-679/JAN：4935919096799/容量：750ml

**¥2,310**(本体価格¥2,100)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年4月時点のものです。

## サンソー100%で仕込むSO2無添加のヴァンドフランス マス デ ブレサドの新たな挑戦といえる1本



### ヴァンドフランス レ サンク サンス サン スルフィット 2020 Vin de France Les 5 Sens Sans Sulfite

1.5haの単一区画で育つサンソー100%で造られるワインです。プロヴァンスの方言では「サンソー」は5感を意味する「5 Sens (サンク サンス)」に似た発音になるため、この名前をつけました。造り手のシリルは、この畑のサンソーの素晴らしさを最大限に表現するため、サンソー100%のキュヴェを造ることに決めました。2020年がファーストヴィンテージです。AOC コスティエール ド ニームでは、サンソーを50%以上使用することは認められていないため、ヴァンドフランスとしてリリースしています。熟した赤い果実のアロマや森の下生えの要素に少しスパイシーなニュアンスが加わります。口に含むと肉厚でしっかりとボディがありますが、同時にフレッシュさも感じられ、集約とエレガンスを併せ持つ印象的なワインです。畑は「グラン プラニョル」と呼ばれる単一区画、土壌はローヌ川由来の丸石(ガレ ルレ)と粘土です。平均樹齢40年、収量は30hL/haです。収穫した葡萄は振動式の選果テーブルで厳しく選別し、100%除梗します。発酵、熟成はコンクリートタンクで行いますがその間、SO2は添加しません。発酵は10~15日間、その間、ルモンタージュを行います。発酵終了後、空気圧プレスで圧搾し、フリーランワインのみを約6ヶ月コンクリートタンクで熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：サンソー100% 熟成：コンクリートタンクで6ヶ月 有機認証：AB、ユーロリーフ



品番：FC-522/JAN：4935919315227/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

## 1975年に父が植えたカベルネ ソーヴィニオンを主体にシラーをブレンド 家族の歴史に敬意を表して造るパワフルなキュヴェ



### ペイ デュ ガール レ ヴィーニュ ド モン ペール 2020 Pays du Gard Les Vignes de Mon Père

コスティエール ド ニームのエリアで造られていますが、カベルネ ソーヴィニオンがA.O.C.に認められないため、I.G.P.となります。「私の父の葡萄樹」の名前の通り、1975年に父ロジェが植樹したカベルネ ソーヴィニオンを使っています。ロジェはかつて祖父アンリと共にオーメドックにシャトーピュイカステラ(現在シリルの従兄弟が経営)を所有していて、移住する際にボルドーのパワフルなカベルネの苗を持ってきました。このエリアにカベルネはとても相性が良く、よく熟した葡萄を得ることが出来ます。シラーはエレガントさを与えています。黒に近い赤色。心地よい樽の香り、しっかりとした飲み応えのある力強さと、果実のまろやかさがバランスよく集中しています。アフターにカベルネのスパイシーさとタンニンが感じられます。ステンレスタンクで5週間かけマロラクティック発酵まで行い、バリックで12ヶ月熟成させます。カベルネはタンニンとボディがたくましいので、新樽と1回使用樽を使用。シラーはエレガントなので、2~4回使用樽を使います。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：I.G.P.

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン70%、シラー30%

熟成：バリックで12ヶ月 有機認証：AB、ユーロリーフ



品番：FC-728/JAN：4935919317283/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

## 貴重なマグナムボトルもございます！

【2015VT】<Alc. 14.5%>

品番：FC-065/JAN：4935919310659/容量：1,500ml

※114本限り

¥6,600(本体価格¥6,000)

【2017VT】<Alc. 14.5%>

品番：FC-064/JAN：4935919310642/容量：1,500ml

※110本限り

¥6,600(本体価格¥6,000)

※ご注文単位は1本単位のみとさせていただきます。他商品との混載はできかねますのであらかじめご了承ください。



数量  
限定

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年4月時点のものです。

「最も難しく、興味深いワインです。だからこそ面白いといえます」  
そう語るシリルですが、毎年素晴らしいロゼワインを造ってくれます



## コスティエール ド ニーム ロゼ キュヴェ トラディション 2022 Costières de Nîmes Rouge Rosé Cuvée Tradition

シリルは父から引き継いだ当初は「ロゼなんてワインじゃないし、つまらない！」と造らずにいましたが、年を重ね造りたい気持ちになって、復活させました。いざ造ってみるとどんなワインを造るよりも、美味しいロゼを造ることが一番難しいということに気が付きました。何故なら、美しい色合いとアロマのちょうどよいバランスを見極めなければいけないからです。「ロゼは最も難しく、興味深いワインです。最高のバランスを見つけるのがとても難しい。タンニンや色を抽出し過ぎてダメだし、酸化してもダメで、このバランスを感じながら行います。だからこそ面白いといえます」と2023年の訪問時にシリルは話していました。グルナッシュがまろやかさを、シラーが色の鮮やかさを、そしてサンソーが果実と新鮮さを与え、全体で素晴らしいバランスを造り出しています。薄いバラの花びらの色、赤いフルーツ、イチゴや黒スグリの風味があります。フレッシュで、程よい酸も感じられます。サラダ、魚、バーベキュー、グリルしたものなど、強い料理以外なら何でも相性の良いことが特徴です。エレガントにするために、セニエ工法で造っています。セニエは、抽出が早いシラーは1時間、グルナッシュは24時間、サンソーは48時間行います。そこからブレンドしますが、全てを必ず使うわけではありません。ステンレスタンクを使い18度で発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。

【ロゼ・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー

熟成：ステンレスタンク 有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FD-098/JAN：4935919960984/容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)



マス デ ブレサドは、赤だけでなく、ロゼも白も素晴らしい稀有な造り手です  
南ローヌにありながら、フレッシュな酸を持つバランスの良い仕上がりが魅力といえます

## コスティエール ド ニーム ブラン キュヴェ エクセレンス 2021 Costières de Nîmes Blanc Cuvée Excellence

マス デ ブレサドが手掛ける白ワインの上級キュヴェです。このキュヴェ エクセレンスでは樽を使用していますが、酸素を取り入れるため樽の風味をつけたいとは考えていません。その証拠に、以前ロバート パーカーがワイナリーを訪ねてこのワインを試飲した時、「樽を使っていない」とコメントしたそうですが、実際には90~100%使っていると教えたそうです。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。収穫は3回に分け、1~2回は部分的に収穫し、3回はより熟した葡萄を収穫します。収穫時期をずらし、全てをブレンドすることで、フレッシュかつコクのあるワインに仕上げます。

【白・辛口】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ルーサンヌ、ヴィオニエ 有機認証：AB、ユーロリーフ

熟成：樽（ごく一部ステンレスタンクとアンフォラ）で4~5ヶ月

品番：FC-729/JAN：4935919317290/容量：750ml **¥3,520**(本体価格¥3,200)

## コスティエール ド ニーム ブラン キュヴェ トラディション 2022 Costières de Nîmes Blanc Cuvée Tradition

暖かい南ローヌの白ワインですが、フレッシュで心地よい飲み口が楽しめます。葡萄は夜が明ける直前、一番気温が下がっている時間帯に収穫します。ルーサンヌはエルミターージュで有名ですが、ここでも非常に良く育ち、ワインに骨格を与えます。グルナッシュ ブランは、丸さとミネラル感をもたらします。ヴィオニエは、コンドリュエの伝統的な品種で、桃やアブリコットの香りを与えてくれます。

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ルーサンヌ50%、グルナッシュ ブラン30%、マルサンヌ10%、ヴィオニエ10%

熟成：ステンレスタンク 有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FA-678/JAN：4935919096782/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年4月時点のものです。