



ダーム ド サッラシ

Dames
de Sarrasi

- ・国内消費が 90%、地元に根付いた生産者
- ・生物多様性がある豊かな環境
- ・野生酵母で発酵、補糖や補酸は行なわず、タンニンの調整もしない
ヴィンテージやテロワールを表現したワイン造り
- ・発酵の途中でブレンドする独自の工程が、見事なハーモニーを生み出す
- ・ワイン専門誌「LA REVUE DU VIN DE FRANCE」も注目
- ・驚くべき品質を持つ、フランス南西地方・ガイヤックの知られざるワイン
- ・INABA NATURE 生産者



ダーム ド サッラシは、フランス南西地方ガイヤックのスエル村にある家族経営の生産者です。自然との共存に重点を置きつつ、品質重視のワイン造りを行っています。1985年、ブルーノ モントルが家族の畑を一部引き継ぎ、「ドメヌ サン タンドレ (Domaine Saint Andre)」を設立し、ワインの生産を始めました。その後、徐々に規模を広げていく中で、ワイナリー名を家族の名前にちなんだ「シャトー モントル (Château Montels)」に変え、様々なテロワールのワインを生産するようになりました。2018年末に国外やコルビエールで経験を積んだブルーノの娘、マリー (上写真) がドメヌに戻り、ワイン造りに参加するようになりました。マリーは、「シャトー」という重みのある名前が自分たちの日常生活に馴染まないと考え、2022年に現在の「ダーム ド サッラシ (Dames de Sarrasi)」に変更しました。「ダーム」は女性たち、「サッラシ」はモントル家の祖先が住んでいた土地の名前です。現在のワイナリーの繁栄には、祖先の女性たちの畑に対する功績が欠かされたことから、彼女たちへの敬意を込めて名付けました。2024年にブルーノは引退し、現在はマリーが中心となりワイン造りを行っています。

畑は標高 300mの石灰岩の台地、コルドーシュルーシエルに位置し、隣接する4つの村に分かれています。畑面積は 22ha ありますが、有機栽培であり、今後はマリーがひとりで作業することを見据え、完璧な仕事をするために 15ha にまで減らすことにしました。4つの村は 5km 圏内にあり、豊かな自然に囲まれています。ワイナリーがあるスエルはガイヤックの中でも最も白亜 (チョーク) を豊富に含む土壌のひとつで、酸を保つことができ、暑い年でもワインにフレッシュさを与えてくれます。アマラン (Amarens)、フローセイユ (Frausseilles)、スエル (Souel) の一部はセルー (Cérou) 渓谷からの冷たい霧が出る急斜面の谷に隔てられており、この斜面の葡萄は 8月中旬の朝霧の恩恵を受けるため気温が下がることから、白ワインの生産に適しています。一方、ヴェール (Vère) 渓谷側に位置するスエルの一部とドナザック (Donnazac) は日照が良く、粘土質が多い土壌のため、赤ワインの生産に適しています。

「自然は素晴らしいものを与える一方で、試練も与える。

私たちは、それを受け止めてワインを造っています」——マリー モントル



上写真はスエルにある畑です。白葡萄はモーザック、ソーヴィニヨン ブラン、ミュスカデル、ロワン ド ルイユ、黒葡萄はデュラス、ブローコルが植えられています。表土には石灰岩が散らばる様子が確認できます。冷涼な地域で冬は平均気温 5~7 度程度ですが、夏場は白い石灰岩があるため 35 度程度にまで上がります。畑の区画の大部分は生け垣や林に囲まれており、森や草原に隣接しています。



セルー渓谷に霧が発生している様子。この自然環境が暑さを緩和し、ワインにフレッシュさをもたらす一因となっている

ダーム ド サッラシでは、畑の周辺に生物多様性が豊かな環境があることが非常に重要であると考え、様々な取り組みを行っています。こうした環境が、鳥や昆虫の大切な生息地となっています。特に近年続いている暑く乾燥した夏の間、生け垣は鳥たちのシェルターになります。区画の端に草地を残すこと、何も植えていないスペースを残しておくこと、畝の間に交互に草を生やすこと（カヴァークロップ。中央の写真）、これらはすべて、近くに巣を作る鳥や野生のミツバチの生育のために必要なことです。カヴァークロップにはもちろん実用的な意味もあり、これらをすき込むことで土壌流出を防ぎ、土壌に窒素（栄養）を与えることができます。

また、多種の植物を植えることは生物多様性を保つのに必要だと考えており、2019 年より畑の周辺に様々な樹木や低木（コナラ、セイヨウヒイラギガシ、コブカエデ、ヘーゼルナッツ、スピノサスモモ、テイハイノバラ、エゾウワズミザクラ、エルダーフラワーなど）約 800 本を植樹しました。ブルーノとマリーは、日々の天候、畑の注意深い観察が重要だと考えています。剪定から収穫まで、年間を通じて畑の仕事はすべて手作業で行っています。カビなどの病害を防ぐために葡萄樹の風通しを良くする必要があります。そのため、剪定作業を厳しく行い、不要な枝や葉を落とし、密集した房をカットして対策しています。手がかかる畑だからこそ、正確かつ厳しい選別、病害を防ぐためには手作業が不可欠だと考えています。「自然は素晴らしいものを与える一方で、試練も与える。ヴィンテージはワインのクオリティに大きく影響します。私たちは、それを受け止めてワインを造っています」とマリーは話してくれました。

ダーム ド サッラシの赤ワインにおいて重要な品種 「ブローコル（フェール セルヴァドゥ）」



左写真はスエルとドナザックの村の境界線上に位置する畑です。写真の葡萄はブローコルで、奥にプリュヌラルや若いシラーが植えられています。収穫はすべて手摘みで行います。

「ブローコルは緊張感があり、熟成させると森を思わせるアロマが出てきます。また、十分に熟していない場合、ヴェジタルになってしまうため、完熟した葡萄を使用するようにしています。だから私たちのブローコルのワインは、ボディや果実味がしっかりと出ています。時々、いくつかの区画で少し早く収穫し、完熟させたものとどのような違いがあるのか比較して確かめています。また、このような作業をするからこそ、手摘みが重要といえます」

こちらの畑は粘土が多く、黒葡萄の栽培に適しています。同じスエルに位置していますが、先ほどの畑よりも夏が少し暖かいため、葡萄が良く熟すそうです。また、こちらの畑の周りには

生け垣を作っていますが、これも虫や鳥が生息できるようにするためです。「普段は父と私の 2 人で仕事をしていて、多忙な時期にのみ人を雇っています。剪定時に 1 人、葉落としなどの作業時に 3 人です。収穫時には 8 人ほどに来てもらっていて、小さなカゴをもって、4 列ずつを担当しながら収穫していきます。小さなカゴですが、葡萄が潰れないようにするために満杯にはしません。また、収穫人にとっても負担がかかってしまいますので、大きなケースを使わないようにしています」とマリーは話します。また、マリーは「私の父は畑とセラールに注力していて、評論家に試飲してもらおう機会は少ないのですが、時々素晴らしい評価をいただいています。ワイン造りは、醸造だけが仕事ではありません。畑仕事も含め、すべての仕事の集合体だと思っています」とも話していました。

「すべてのワインは野生酵母で発酵させています。選別酵母は使用せず、補糖や補酸は行なわず、タンニンの調整もしません。私たちのワインはヴィンテージやテロワールを表現したものであって欲しいからです」 —マリー モントル

ワイナリーは、マリーの祖父父母が住んでいた建物を 1981 年にリノベーションして建てられました。グラヴィティーフローシステムを採用しているため、天井が高くなっています。ボトリングマシンなどの機材は近隣のワイナリーと共同で使用しています。その理由は、外部に依頼するよりも作業を行いたい時にすぐ動けるからです。葡萄は畑で選別しながら収穫した後、セラーでさらに選別され、最も良い品質のものだけが使用されます。またプレスの際にも果汁が選別されます。醸造では人的介入の少ない方法を心がけています。



白・ロゼ用のステンレスタンク



赤ワイン用のステンレスタンク



特定の赤ワイン用のコンクリートタンク

野生酵母での発酵は温度管理が重要となるため、すべてのステンレスタンクに冷却装置がついています。また、赤ワインの発酵に使うステンレスタンクは、白ワイン用と比べると、平べったく横に広がりがある形となっています。これは、果皮浸漬を効率的に行うためです。**ダーム ド サッラシのワインを特徴づける工程のひとつが、品種別に発酵させ、発酵の途中でブレンドするというものです。**「これはこの地域で一般的な手法ではなく、私の父が考えたものです。こうした方が、ワインにハーモニーが生まれると考えています」とマリーは話します。マセレーションはヴィンテージによって異なりますが、10 日~1 ヶ月ほどです。赤ワイン用のプレス機は、圧力が低い真空式のものを使用しています。これにより、青さのあるタンニンの抽出を避けることができます。プレス後のモストはそれぞれ選別し、複数ロットに分けます。このような造り分けは、赤ワインだけではなく、白ワインでも同様です。

ヴィンテージや、求めているワインのキャラクターに合わせて樽のトースト具合を選びます。ブレンドの際も、コンクリートタンク、樽など、どのタイプの容器で熟成させたワインを使うかを選別しています。ダーム ド サッラシでは、オリジナリティを出すためには熟成とブレンドが最も重要だと考えています。「分析値ではなく、葡萄を食べて、実際の味わいで収穫のタイミングを決めています。



醸造に関しては、最終的なブレンドの時のみ、エノロジストを呼んでアドバイスをもらっています。これは第三者の意見も重要だと考えているためですが、エノロジストにこうした方がいいと言われても、自分たちの個性と独立性を大切にするため、助言に従わないこともあります。マロラクティック発酵している時と成長した時とではワインの味わいは異なりますので、ブレンドの作業はほぼ年間を通して行っています。ベースのブレンドを決めた後、いくつものブレンドを試して決めていきます」とマリーは話していました。

『LA REVUE DU VIN DE FRANCE』 No.675/2023 年 11 月号にて、 「SUD-OUEST を支える若きワインメーカー達」として掲載されました！

「私たちは、生産から販売までをすべて自分たちで行いたいという考えを持っており、国内向けの直接販売が 90% を占めています。残りのほとんども地元向けで、輸出にはあまり力を入れていませんでした。また、父は畑とセラーにつきっきりで、評論家を呼んで試飲してもらったりする機会も少なく、雑誌に取り上げられることもほとんどありませんでした。私の夫がフロントンのワイナリーでワインメーカーとして働いているのですが、ある時、ダーム ド サッラシのワインも評価誌に送ってみてはどうかと提案してくれたのです」とマリーは話してくれました。この『RVF』の特集では、白ワインの「メリジャンヌ 2020 (現行 2023VT)」と「レペソ 2020 (現行は 2022VT)」が 93 点を獲得し、その品質の高さが証明されることとなりました。





現地で見て、聞いて、感じて、試飲したからこそ分かる インポーターが選ぶ“INABA NATURE”

ナチュラルワインがお好きな方にもおすすめのワインが 2000 円台からお買い求めいただけます

ダーム ド サッサシの看板ワイン “レスプリ ド テロワール”



レスプリ テロワール ガイヤック ブラン 2023 L'Esprit Terroir Gaillac Blanc



スエル、ドナザック、フローセイユ、アマランの異なる畑の葡萄をブレンドしています。樹齢は 15~30 年です。土壌は粘土石灰質や石灰岩で非常に石が多くみられます。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからさらに選別し最も良い葡萄のみを残します。野生酵母を使い、ステンレスタンクで 18 度に温度管理しながら 1 ヶ月~1 ヶ月半、発酵させた後約 7 ヶ月熟成させます。洋梨やグレープフルーツを思わせる柑橘系の果実のアロマがあり、フレッシュで果実味の豊かな味わいです。

【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック
葡萄品種：モーザック、ソーヴィニオン、ミュスカデル、ロワン ド ルイユ
熟成：ステンレスタンクで約 7 ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：FD-288/JAN：4935919962889/容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)

2025 年まで現地にて熟成された特別なロットです。

レスプリ テロワール ガイヤック ルージュ 2018 L'Esprit Terroir Gaillac Rouge

日照条件の良いヴェール渓谷側のスエル、ドナザックの畑の葡萄で造ります。土壌は粘土石灰質、樹齢は 15~30 年です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからも選別し最も良い葡萄のみを残します。収穫した葡萄は除梗します。野生酵母を使い、ステンレスタンクで 25 度に温度管理しながら 1~2 ヶ月発酵させます。コンクリートタンクと 600L の古樽で 18 ヶ月熟成させます。集約のある黒い果実のアロマ、ふくよかな口当たり、フレイバーにも豊かな果実のアロマが広がります。

【赤・フルボディ】<Alc.15.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック
葡萄品種：ブローコル、シラー
熟成：コンクリートタンクと樽で 18 ヶ月

品番：FD-402/JAN：4935919964029/容量：750ml **¥3,520**(本体価格¥3,200)



「私たちの看板となるキュヴェはレスプリ テロワールです。トップ キュヴェのル セクレ ド サンタンドレ、上級キュヴェのフォンタニーユヤレ トロワ シェーヌは、ヴィンテージによっては生産していません。そのため、上級キュヴェが造れないヴィンテージには、看板であるレスプリ テロワールを良いものにするため、さらに厳しく選別を行っています。経済的なことを考えると上級キュヴェを多く造った方が良いのですが、お客様が求めているレベルを常に提供したいと考えているため、厳しい基準を設けています。納得できなければ造らない、というのが私たちのこだわりです。難しいヴィンテージにいまいちなレスプリ テロワールを造るよりも、常に素晴らしいレスプリ テロワールがあるようにしたいと考えています」

“Tastome”=“Taste Me”という意味を持つスタンダード キュヴェ
マセラシオン カルボニックを施し、フレッシュなスタイルに仕上げました

タストメ ガイヤック ルージュ 2023 Tastomé Gaillac Rouge

日照条件の良いヴェール渓谷側のスエル、ドナザックの畑の葡萄で造ります。全体の 75%を全房で使用し、マセラシオン カルボニックを行うことで、フレッシュでフルーティなスタイルに仕上げています。レッドベリーやブラックベリー、カシスのアロマがあり、しなやかで深みのある口当たり、少し冷やしても美味しく楽しめます。畑の標高は 280m~300m、土壌は粘土石灰質、石の多い石灰岩、樹齢は 10~30 年です。野生酵母を使い、ステンレスタンクで 25 度に温度管理しながら 1 ヶ月発酵させます。コンクリートタンクと 600L の樽（新樽なし）で約 7 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.ガイヤック
葡萄品種：ブローコル、プリュヌラヌ、シラー
熟成：コンクリートタンクと樽（新樽なし）で約 7 ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：FD-291/JAN：4935919962919/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 6 月時点のものです。

“les 3 chênes” ～3本のオークの木～

「斜面の上の、耕作されていない土地の細長い部分に、村の中心部へと続く公共道路に沿って3本の大きなオークの木が並んでいます。非常に石灰が多い土壌と露出した岩石は資源をほとんど放出しないため、幹は非常に節くれだった状態になります。私たちの先祖は、近隣の葡萄園や畑から何トンもの石をこれらの木の根元に積み上げました。これは日陰に座る良い機会だったに違いありません。そこは子供たちの遊び場であり、視覚的なランドマークでもありました（当時はGPSが存在しません）。当時は、そこが集会所でした。そんな人々の憩いがこのワイン名の由来です」



マリーと父のブルーノ（2024年現地訪問にて）



優良年にのみ生産するため、2021VTは生産しませんでした
ブローコルの持つ緊張感とシラーの個性が表現されています

レ トロワ シェーヌ ガイヤック ルージュ 2022 *Les Trois Chênes Gaillac Rouge*

このワインは良いヴィンテージにしか生産していません。畑はヴェール渓谷側のスエル、ドナザックに位置し、標高280～300m、粘土石灰質土壌、樹齢は20年～40年です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからさらに選別し最も良い葡萄のみを使用します。葡萄は除梗します。発酵は野生酵母、ステンレスタンクと樽を使用し1～2ヶ月行います。熟成は500Lと600Lの樽（新樽比率20%）で12ヶ月行った後、さらにステンレスタンクで9ヶ月寝かせ、瓶詰めします。豊かな果実味にスパイスの要素が感じられます。最後まで緊張感のある長い余韻があります。レスプリ ド テロワールよりしっかりとしたタンニンがあり、長期熟成の可能性を持ったワインです。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種：ブローコル、シラー

熟成：樽で12ヶ月、その後ステンレスタンクで9ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：FD-393/JAN：4935919963930/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



石灰岩が多い土壌の個性を活かして造る樽熟成のキュヴェ
この土地ならではの品種をブレンドし、優良年にのみ生産します

レ トロワ シェーヌ ガイヤック ブラン 2022 *Les Trois Chênes Gaillac Blanc*

スエル、フローセイユ、アマランの畑の葡萄で造られます。畑の標高は280～300m、樹齢は15～40年です。土壌は石灰岩で非常に石が多いのが特徴です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからさらに選別し最も良い葡萄のみを残します。野生酵母を使い、ステンレスタンクと樽（350Lと500L、新樽比率30%）で2～3ヶ月発酵させます。熟成は樽で約12ヶ月行います。パイナップルを思わせるエキゾチックな果実のアロマがあり、口に含むと豊かなフレーバーが広がります。

【白・辛口】 <Alc. 15.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種：ソーヴィニヨン、ロワン ド ルイユ、ミュスカデル

熟成：樽で約12ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：FD-289/JAN：4935919962896/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)





「アシェット 2026」2星&coups de Coeur 獲得！

ダーム ド サッラシの赤の最上級
このワインを生産に値すると判断した年のみ造ります

ル スクレ ド サンタンドレ ガイヤック ルージュ 2022 Le Secret de Saint André Gaillac Rouge

ヴェール渓谷側のスエルとドナザックにあるブローコルの畑の中の最良の区画を選んでいきます。畑の標高は280~300m、南西向き、粘土石灰質土壌です。葡萄の樹齢は20~40年です。完熟した葡萄を選別しながら手摘みで収穫し100%除梗します。発酵は野生酵母を使い、ステンレスタンクに入れ25度に温度管理しながら1~2ヶ月行います。600Lの新樽で23ヶ月熟成させます。イチゴやカシスのフルーティなアロマに樽熟成による甘いスパイスの要素が混ざっています。口に含むとふくよかで、心地よいフレッシュさがあり洗練されています。上質なタンニンがあり、熟成するにつれてさらにしなやかになります。



【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック
葡萄品種：ブローコル、シラー
熟成：600Lの新樽で23ヶ月 認証：ユーロリーフ
品番：FD-394/JAN：4935919963947/容量：750ml



¥4,950(本体価格¥4,500)



ダーム ド サッラシが造り上げる白の最上級品 石灰岩と火打石の土壌の個性を表現しています

レ ペゾ ガイヤック ブラン 2022

Les Pezots Gaillac Blanc ※無くなり次第 2023VT に切り替わります

「Pezots」は、火打石と石灰岩からなる岩石で、13世紀から19世紀にかけて、標石を作るために使用されていました。冷涼な酸を保つことができるフローセイユとアマランの畑の葡萄で造られます。土壌は石灰岩とフリント（火打石）で、このワインにはテロワールが持つ個性とミネラル感がしっかりと表現されています。最上級品にふさわしい味わいが感じられる1本で、熟成させることもできます。畑の標高は280m~300m、樹齢は10~15年です。3つの品種を発酵途中でブレンドします。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからさらに選別し最も良い葡萄のみを残します。野生酵母で発酵させます。全房プレスした後、2~3ヶ月発酵させます。まずステンレスタンクで発酵させ、途中で樽（500L、新樽比率66%）に入れます。その後、同じ樽で約12ヶ月熟成させます。ヴィンテージによっては新樽50%、1年使用樽50%程度のこともありますが、2年以上使用した樽は使用しません。酒質がしっかりとしているため樽に負けず、調和した味わいになるためです。

【白・辛口】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック
葡萄品種：モーザック、ソーヴィニヨン、ミュスカデル
熟成：樽で約12ヶ月 認証：ユーロリーフ
品番：FD-290/JAN：4935919962902/容量：750ml



¥4,950(本体価格¥4,500)

土着品種のロワン ド ルイユをアンフォラで熟成させた、個性溢れる白ワイン

メリジャンヌ ガイヤック ブラン 2023 Mélisanne Gaillac Blanc

スエルの一部とフローセイユ、アマランの葡萄を使用しています。周囲に2つの川が流れ、森に囲まれている冷涼なテロワールは白葡萄の栽培に適しています。フローセイユは朝霧のおかげで気温が低く抑えられています。畑の標高は280m~300m、非常に石が多くみられる粘土石灰質土壌です。葡萄の樹齢は20~40年です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからさらに選別し最も良い葡萄のみを使用します。除梗した後、発酵前に10~15度でスキンコンタクトを行います。発酵は野生酵母を使い、ステンレスタンクとアンフォラで約2~3ヶ月行います。アンフォラで10ヶ月熟成させた後、ステンレスタンクで1~2ヶ月落ち着かせてから瓶詰めします。



【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック
葡萄品種：ロワン ド ルイユ100%
熟成：アンフォラで10ヶ月熟成後、ステンレスタンクで1~2ヶ月 認証：ユーロリーフ
品番：FD-395/JAN：4935919963954/容量：750ml



¥4,400(本体価格¥4,000)

