

7代目のシリル マレス

フランス  
コート デュ ローヌ

# MAS DES BRESSADES

## マス デ ブレサド

### Key Points

マス デ ブレサドは、1760年代から続くワイン造りの伝統を受け継ぐ、コスティエール ド ニームを代表する家族経営の生産者です。現当主シリル マレスは、有機栽培を実践し、この地特有の丸石「ガレ ルレ」と地中海性気候が生む個性を最大限に表現し、豊かな果実味ときれいな酸を両立したワインを生み出しています。さらに、ワイナリー周辺にのみ見られる石灰岩層がワインに緻密なミネラルと骨格を与えており、これが南ローヌでありながら「果実味・酸・ミネラル」のバランスを保ったマス デ ブレサドのワインの個性を生み出しています。このような特異な気候とテロワールに加え、低収量、区画ごとの醸造、人の足によるピジャージュなど妥協のない品質追求により、彼らのワインは世界で奪い合いになるほどの評価を得ています。

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。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、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頃に、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ボルドーのオー 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。ロジェは、1975年に初めてカベルネ ソーヴィニオンを植えたり、樽熟成の白ワインを造るなどこの地で成功を取めたパイオニア的存在として知られていました。



現在は7代目シリル マレスがオーナーを務めています。1996年よりドメーヌを引き継ぎ、栽培・醸造を担っています。「全てのワインに同じ労力をかけ、同じ思いを込めてワインを造っています。毎年少しでもより良くなるように努力しています」と語る通り、父の時代以上に品質を向上させ、世界が奪い合う生産者にまで成長させました。こうした活躍が同エリアの生産者たちの信頼を集め、2023年にコスティエール ド ニーム協会会長に就任しました。シリルはワイン造りについて次のように語ります。

「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ーヌの情熱の物語で、私は25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。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

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年7月時点のものです。

## 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、現在はバイオダイ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。



## 冷涼感をもたらす「ミストラル」と「地中海からの午後の風」

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。例えば、2003 年はフランス全土で猛暑の年として知られますが、北に位置するブルゴーニュより、コスティエール ド ニームの方が涼しかったという記録が残っているほどです。ミストラルは、葡萄樹の枝を折ってしまうほどの強い風ですが、これによりもたらされる冷涼な気候と、“ガレ ルレ”による蓄熱効果が組み合わさることにより、フレッシュな酸がありながら果実味のあるワインが生み出されています。このため、コスティエール ド ニームは、一般的に赤ワインの生産に適しているとされるコート デュ ローヌ南部にありながら、生産量はごく少量ではあるものの、素晴らしい品質の白ワインを造ることが出来ます。



## マス デ ブレサドの個性を表現する特異な地層

加えて、マス デ ブレサドの周辺には、丸石の上に中央山塊から風によって運ばれてきたパウダー状の石灰岩が積み重なる特異な地層が存在しています。「なぜ自分たちの畑の周辺に蓄積しているのかは説明できませんが、この石灰岩がワインに研ぎ澄まされたミネラルと骨格を与えています。毎日、神に感謝しています」とシリルは話します。このようにコスティエール ド ニームのどのワイナリーもこのような地層があるわけではなく、この特異な地層がマス デ ブレサドのワインを特徴づける要因のひとつとなっています。

## 「品質ファースト」を貫く姿勢


マス デ ブレサドでは、醸造においても「量産地」のイメージとはかけ離れた仕事をしています。トップ キュヴェの収量は 15hl/ha 以下、年によっては 5hl/ha まで落とします。ブルゴーニュの特級畑に匹敵するか、それを下回る水準です。抽出においても、種を潰さずピュアな要素だけを引き出すために、あえて伝統的な方法である人間の足によるピジャージュを続けています。セラーでは全ての樽を 4 時間かけてテイスティングし、基準に満たない樽はトップ キュヴェから外します。「どんなに収量が少なく非効率でも、区画ごとの個別醸造を続ける理由は、畑での仕事が生み出したワインにどう反映されたかを正確に検証するためです」とシリルは話します。



「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  
実際に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。

## コストイエール ド ニーム ルージュ キュヴェ トラディション 2022 Costières de Nîmes Rouge Cuvée Tradition


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。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。丸さがありフレッシュで、バランスが良いワインです。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。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。

【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/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 認証：ユーロリーフ、AB  
品番：FA-679/JAN：4935919096799/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)



## コストイエール ド ニーム ブラン キュヴェ トラディション 2024 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、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、桃やアプ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/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：タンクで澱と共に2ヶ月 認証：ユーロリーフ、AB  
品番：FA-678/JAN：4935919096782/容量：750ml **¥2,850**(本体価格¥2,600)

## シラー99.9%で造り上げる力強く凝縮感のある味わい

### コストイエール ド ニーム ルージュ キュヴェ エクセレンス 2022 Costières de Nîmes Rouge Cuvée Excellence


3区画からのシラーを使用、個性が異なるので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週間醸しを行います。バリック(1~4回使用樽)で12ヶ月熟成させます。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。

【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/A.O.C.   
葡萄品種：シラー99.9%、グルナッシュ0.1%  
熟成：樽で12ヶ月 認証：ユーロリーフ、AB  
品番：FC-733/JAN：4935919317337/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

樽熟成をメインに、アンフォラとバリック型ステンレスタンクのキュヴェをブレンド  
「最高のバランスを見つけたよ！」と語る自信作

### コストイエール ド ニーム ブラン キュヴェ エクセレンス 2023 Costières de Nîmes Blanc Cuvée Excellence

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回目は部分的に収穫し、3回目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/A.O.C.   
葡萄品種：ルーサンヌ70%、ヴィオニエ30%  
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  
認証：ユーロリーフ、AB  
品番：FC-729/JAN：4935919317290/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)



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 2021  
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。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。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。

【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/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：樽で12ヶ月 認証：ユーロリーフ、AB  
品番：FC-728/JAN：4935919317283/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



サンソー100%で仕込むSO2無添加のヴァンド フランス  
2020年がファーストヴィンテージとなる、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 サンスルフिट 2020  
Vin de France Les 5 Sens Sans Sulfite



※なくなり次第 2021VT に切り替わります

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約6ヶ月  
認証：ユーロリーフ、AB  
品番：FC-522/JAN：4935919315227/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



「ロゼは最も難しく、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 2024  
Costières de Nîmes Rosé Cuvée Tradition



ワイナリーを引き継いだ当初は「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り復活させました。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。タンニンや色を抽出し過ぎてもダメだし、酸化してもダメで最高のバランスを見つけるのがとても難しい。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。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と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、セニ工法で造っています。

【ロゼ・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/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 認証：ユーロリーフ、AB  
品番：FD-507/JAN：4935919965071/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年7月時点のものです。