

Aigues-Mortes

Domaine Terre de Sable

<ドメーヌ・テール・ド・サブル>

<ドメーヌの概要>



カマルグ地方の Aigues-Mortes / エーグ・モルトに前オーナーで米農家のバルビエ家が 1975 年にグルナッシュを植えたのがこのドメーヌの始まり（この当時のドメーヌ名は Grand Corbières）。2019 年より現在のオーナーの Chloé Leygue / クロエ・レギユ氏がドメーヌ名をドメーヌ・テール・ド・サブルに変更。1992 年生まれのクロエ氏はパリとロンドンでマーケティングの仕事をしていましたが、両親がこの土地にワイナリーを購入したの契機に、地元のこのサブルでワイン造りを始めた。栽培はビオロジック農法で、2002 年には既にユーロリーフ認証を取得している。IGP なので品種の縛りはなく、現在畑にはグルナッシュノワール、グルナッシュグリ、グルナッシュブラン、メルロ、シラー、カベルネ、サンソー、ソーヴィニヨンが植わっており、最近新たに植えたグルナッシュグリ

はフラン・ド・ピエ（自根）にするなど、新しいことにも意欲的に挑戦しており非常に興味深い。まだ若い生産者だが、造るワインはムラがなく、クリーンで垢抜けていて、ポテンシャルも高いと思われる。

<オペレーションについて>

IGP サブルはローヌ河とその支流の三角州にあるエリアの西側に広がっており、東側は塩田（カマルグの塩で有名）である。砂地土壌でなければ IGP Sable de Camargue は名乗れない。埋立地の比較的新しい生産地。生産量の 90%はロゼで巨大資本のグループがその大半を占めている。小規模生産者は地元の土産物屋や、街道沿いでワインを販売していることが多く、海外へ輸出する生産者は数少ない。地元ではグリもしくはグリ・ド・グリと呼ばれるグルナッシュ・グリ、グルナッシュノワールから造られる色の薄いロゼがシンボルとなっていて、欧州で若者を中心に人気がある。ちなみに色が薄いのは、醸造法（直接圧搾法）によるものだけではなく、土壌が痩せすぎているためにグルナッシュノワールですら果皮が色づかず元々の果汁の色が薄いから。赤と白ワインは小規模生産者が造っている。作付面積はトータル 3000ha で、生産者は 112 人（2022 年現在）。



<醸造について>

醸造所を 2 年間かけて改装し、出来る限り酸化や微生物による汚染リスクの少ない設計に変えた。酸化を防ぐため収穫は夜間に行い、ポンピングを出来る限り避ける。SO₂ の代わりに窒素ガスを使用している。発酵槽はステンレスタンクがメインだが、一部使用するコンクリートタンクの内側には酸化を防ぐためエポキシ樹脂を貼っている。低温発酵により、香りが高く、重たさのないフルーティーな味わいに仕上がる。



Nuits Blanches IGP Sable de Camargue

セパージュ：ソーヴィニヨンブラン

コメント：白百合やジャスミンの花のような香り高いアタックに、グレープフルーツ的な酸。塩味そのもののミネラルが口中を引き締める。料理ととても合わせやすい。ニュイ・ブランシュは徹夜するという意味。

Nuits Bleues IGP Sable de Camargue

セパージュ：グルナッシュグリ グルナッシュノワール

コメント：みずみずしくフレッシュな味わい、アフターの塩味が心地よい。バラやキイチゴなどのチャーミングな香りがあり、非常に親しみやすい。

Nuits Fauves IGP Sable de Camargue

セパージュ：シラー グルナッシュノワール

コメント：サーブルの特徴である明るい色合いの赤ワイン。丸みがあり、渋みが優しく、垢抜けた味わいが特徴。グリオットの風味に加えてハバナ葉巻やオリーブの香りがある。



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001東京都渋谷区神宮前6-25-8神宮前コーポラス203

TEL : 03-6451-1030 FAX : 03-6451-1031 Email : info@vin-x.jp

