

Fontjoncouse

Domaine de Marras

<ドメーヌ ド マラス>

<ドメーヌについて>



所有する畑はわずか 6ha。年間生産量 3000～5000 本のマイクロドメーヌ。ファーストリリースは 2014 年。当主の Sébastien Prunet/セバスチャン・プルネ氏はナルボンヌ出身で、会社勤めをする両親のもとに生まれたが、叔父がブドウ造りに携わっていた。幼少の頃からワイン造りに興味を持ち、14 歳から時々叔父の農作業を手伝っていた。叔父は 10ha だった畑を 50ha に増やし、慣行栽培でブドウを造り、協同組合に売るネゴシアンだったのだが、それを見ていた彼は、大規模な畑でオーガニックに取り組むのは困難なので、自分はいつか小さな畑でオーガニック栽培に取り組もうと決めていた。リムーのシャトー・ド・ゴールで働いていたころに知り合った、ドメーヌ・アルレタズのブノワ・アルレタズ氏からビオロジックのスタイルを学んだ。彼とはワイン造りに関して「彼女のよう、ほぼ毎日電話で話している。」そう。まだ自分の醸造所を持っておらず、Fontjoncouse/フオンジョークーズ村にある小さな醸造所を借りて仕込んでい



る。畑はナルボンヌから 20 km のあたりで、メインは Chemin de Marras の区画。そして海を臨む小さな区画を合わせてトータル 6 ha 弱。ラベルに描かれている絵は後者の海の近くの区画である。2016 年から弟がドメーヌに加わるので、ようやく少し落ち着くそうだが、忙しすぎてビオディナミ農法のサイクルにはまだ合わせられず、関心はあるが取り組むには至っていない。

<栽培>



メインとなっているマラスの畑には、樹齢 50～80 年のカリニャンが主に植わっている。土壌の上部は粘土の層だが、下部は石灰質。現在、グルナッシュ・ブランやミュスカ・ア・プティ・グランも植えて、今後は白ワインも造る予定だ。ミュスカ・ア・プティ・グランの区画は、ジュラ紀中期のフォッシルと呼ばれるタイプの土壌で、ヒトデの化石なども出土する。カリニャンの区画を観察すると微妙に葉の色が違う樹があり、「いくつか違うタイプのカリニャンが入っているみたいだが、僕にも名前がわからない」との事。時折、グルナッシュ・ブランなども混植されている。やや丈を高めめにゴブレに仕立ててあり、北から

頻繁に吹く風の影響で病気にもかかりにくい。

<醸造>

ブドウは手摘み収穫。赤ワインはすべて除梗したのちに、ステンレスとファイバープラスチック製のタンクで自然酵母醗酵する。5～6 週間のキュヴェゾンの後、1 週間おきにルモンターージュするが、「すでにかなり味が出ている」ので、あまり抽出はしない。熟成は 4～5 ヵ月。収量は 20～25hℓ/ha と非常に少なく「採算が出るギリギリのライン」。「カリニャンの房を丸ごとかじったような味わい」を表現したいので、樽は使わない（一部、パリのお客さんから前払いで依頼があったものについては樽をかけて造る）。SO₂ は瓶詰時に少量を加える。



Tchapotte Rouge VdF

セパージュ：グルナッシュノワール 75% ムールヴェドル 25%

栽培・醸造：ビオロジック農法。除梗したグルナッシュノワールの上に、全房の状態
ムールヴェドルを被せるように乗せて自然酵母にて発酵。海に近く非常に暑く乾燥した
区画のよく熟したムールヴェドルは、発酵のスターターとなる。茎から出る青さが出るのを防ぐため、
10 日間の醸しの後に除梗して圧搾。いきなり除梗して醸すよりも味に清涼感が出る。
品種の割合は 75%と 25%となっているが混醸となるので、正確な数値ではない。



Lou Paradou Rouge VdF

セパージュ：カリニャン

栽培・醸造：ビオロジック農法。公表はカリニャン 100%だが、グルナッシュ・ブランとテレットが
植わっており実質は混植混醸。除梗後、5～6 週間のマセラシオン。1 週間おきにルモンタージュするが、
抽出しすぎない。ファイバータンク内で自然酵母醗酵、熟成。樽は使用しない。

瓶詰め時に少量の SO2 添加。

コメント：プルーンやチェリーを思わせる果実味と突き上げてくるような凝縮感が特徴。甘くてしっかりリッチな味わい
で、余韻も非常に長い。



Lou Paradou Rosé VdF

セパージュ：カリニャン

栽培・醸造：ビオロジック農法(ユーロリーフ認証有り)。公表はカリニャン 100%だが、
グルナッシュ・ブランとテレットが植わっており実質は混植混醸。徐梗後、セニエ法でのマセラシオン後、
自然酵母で醗酵。無清澄、無濾過。



Lou Papet Rouge VdF

セパージュ：グルナッシュノワール 50% ムールヴェドル 50%

醸造：ビオロジック農法。除梗後、600L のドゥミミュイ内で樽 5～6 週間かけて樽醗酵。

バリック内で 13 ヶ月間の熟成。



Lou Terriplou Blanc VdF

セパージュ：マカブー アルコール度数：13%

栽培・醸造：石灰質土壌、樹齢 6～7 年のマカブーを収穫後搾汁し、16～18℃で発酵。

息子が生まれてそのお世話が大変「テリブル！」ということで、テリブルという名前に。

ぽちゃりとした丸みのあるテクスチャーの中にも、石灰質由来のグレープフルーツを思わせる涼しげな酸味があり、バランスの取れた味わい。

※2021 ヴィンテージよりユーロリーフ認証取得予定

Aquesbou Rosé VdF

セパージュ：GG40、サンソー30、カリニャン 30 アルコール度数：13%

栽培・醸造：プレスラージュ・ディレクトのロゼ。オクシタン語で「Ca, c'est bon !」(これ、おいしいね) という意味。

グロゼイユヤトマトを思わせる酸味。ふっくらした伸びやかな味わいのロゼでかなりおいしい。

Testomaco Rouge VdF

セパージュ：サンソー100 アルコール度数：13%

栽培・醸造：7日間のマセラシオンを加えて発酵。2020年はピクブール・ノワールを加える予定。

オクシタン語で「Goutes moi ça !」（これ、飲んでみて！）という意味。

やわらかくジューシーで飲みやすく、かといって甘くない。スミレや白コショウを思わせる香りがある。果実が楕円形のサンソーを使っているため、軽くてもロゼ的な味のワインではなくしっかりした味わい生まれる。丸い果実だと完熟するまでに弾けてしまうことが多く、また果汁が多すぎて味が薄くなることが多い。



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

