

Malviès

Domaine La Louvière

<ドメヌ・ラ・ルヴィエール>



ドメヌはラングドックの最西端に広がる Malepère/マルペールという AOP 内の Malviès/マルヴィエール村にある。AOP マルペールはリムーとカルカソンヌの間に位置し、畑はマルペール山を中心に広がっている。マルヴィエール村はマルペール山の南側にあり、AOP マルペールの中では地中海に近い、大西洋気候に加えて地中海性気候の影響を強く受けている。AOP 認定ワインは赤とロゼワインのみで、メルローやカベルネフランなどのボルドー系品種のブレンドのみが許可されている。現オーナーはドイツ系の Famille Grohe/グロエ家。畑のポテンシャルに注目したクラウス・グロエ氏が 1992 年にドメヌを購入。4 人の息子とともに、カーヴの改築やキュヴェの開発に着手した。現在は息子のニコラ氏がディレクターを務め、オーストラリア出身の Jem Harris/ジェム・ハリス氏が栽培醸造長を務めている。赤とロゼについては既にユーロリーフ認証を取得済み。IGP の白ワインについては現在申請中で 2020 年に認証取得を予定している。ワイン造りについては、伝統的な方法を生かしつつ必要に応じて最新のメソッドを採用するという方針で、味わいはナチュラルでクリーン。

環境保全に対して非常に関心が高く、ジェム氏は「自然に対して敬意を払いながら、伝統と革新という要素を繊細に取り入れ、つねに前進し続けるというのが私のモットー」と語る。

<栽培と醸造>

ドメヌの敷地面積 50 ha の内、35 ha が栽培面積となっている。設立当時からオーガニック栽培を実施。畑に化学肥料や農薬を撒かないことは前提だが、EM 菌を使って土壌の活性化を図るなど、独自のアプローチも行なっている。EM とは Effective Microorganisms (有用微生物群) の頭文字。EM 菌という菌が存在するのではなく微生物の集合体の総称で、畑に良い働きをもたらす。日照量の多い気象条件を生かしてソーラーパネルを活用して電力を造ったり、水のリサイクルをするなどの環境保護に努めている点についても特筆しておきたい。マルペールの中では海の近くに畑が位置するため、大西洋から吹く冷たい風の影響も受けている。粘土や小石、砂の混ざった多様な土壌



だが、総称して「痩せた（貧しい）小石」と呼ばれるような場所で、土が非常に痩せており水はけが良いのが特徴。日中はこの小石に含んでいる水分がブドウ樹を冷やし、夜間の涼しい時間帯には熱を放出することで、ミネラル感に富んだ味わいのワインができる。大まかに言うと、粘土と砂の区画は白ブドウ、「マルペール」と呼ばれる石がゴロゴロしている粘土石灰の区画では黒ブドウが植わる。ブドウの温度上昇を防ぐために、畑と醸造所をできるだけ近接させている。重力式に設計された清潔なカーヴで最新の注意を払ってブドウを扱い、酸化を防いでいる。選果は畑と選果台で 2 回行なう。

各キュヴェを各シリーズに分けて展開している。モノセパージュのペイ・ドックを中心に揃えた「シリーズ・プレジール」、AOP マルペールを中心に展開する「シリーズ・タンタシオン」、パーセルセレクションの上級キュヴェ「シリーズ・ベシエ」。

この土地は狼がシンボルとなっているらしく、狼の頭を持った宮廷人のキャラクターになぞらえたラベルと名前がそれぞれのキュヴェにつけられている。



<シリーズ・プレジール>

Le Libertin Sauvignon Blanc IGP Pays d'Oc

Le Libertin/ル・リベルタン：放蕩者、遊び人の意。「あらゆる規則から解放された、既成概念にとらわれないソーヴィニオン・ブラン。ライチやとてもフレッシュなリンゴの香りに柑橘類やマンダリンの味わいといったように、じつに多種多様な香りと味わいを備えたキュヴェ」。

セパージュ：ソーヴィニオン・ブラン

栽培・醸造：オーガニック農法(認証無し)。収穫後、ブドウを5～6℃まで冷やし、空気式圧搾機でゆっくり圧搾。ジュースをもう一度冷やし、その後マセラシオン。ステンレスタンクにて温度調整をしながら醗酵、熟成。香りをすべて引き出すために瓶詰直前までシュールリー。残糖 1,3g/ℓ。酸 5,6 g/ℓ。

Concours Général Agricole de Paris (パリ農業コンクール) 2015 金

2013 Guide Gilbert & Gaillard (ガイド本) 86点/100点



Le Galant Chardonnay IGP Pays d'Oc

Le Galant/ル・ガラン：紳士、色男の意。「親切で保守的、しかし同時に直截的で口うるさい。なめらかなストラクチャーにパンや柑橘類、イチジクを思わせる香りが加わる。その味わいで心地よくつろぎの時間を演出し、口中を優しく刺激する」。

セパージュ：シャルドネ

栽培・醸造：オーガニック農法(認証無し)。収穫後、ブドウを5～6℃まで冷やし、空気式圧搾機でゆっくり圧搾。ジュースをもう一度冷やし、その後マセラシオン。ステンレスタンクにて温度調整をしながら醗酵、熟成。シュールリーにて熟成し、やや早めの時期(3月半ば)に瓶詰。残糖 1,9g/ℓ。酸 5,2 g/ℓ。

Concours Général Agricole de Paris (パリ農業コンクール) 2012 金

Concours Général Agricole de Paris (パリ農業コンクール) 2015 銀



Le Marquis Rosé AOP Malepère

Le Marquis/ル・マルキ：侯爵の意。「カベルネフラン、シラー、マルベックのアッサンブラージュで、個性的でエレガントなロゼとなった。イチゴやナツメグ、ピンクグレープフルーツの香りが刺激的。驚きのランデヴァー」。

セパージュ：カベルネフラン シラー マルベック

栽培・醸造：オーガニック農法(認証有り)。直接圧搾法。やさしく圧搾した後に、低温発酵でフルーツの香りを引き出し、瓶詰までシュールリーにて熟成。残糖 1,4g/ℓ。酸 4,43 g/ℓ。

Concours ProWein "wine of origine" (プロヴァインコンクール) 2012 金

Concours Général Agricole de Paris (パリ農業コンクール) 2015 銀

Guide Gilbert & Gaillard (ガイド本) 2012 金



Le Coquin Merlot IGP Pays d'Oc

Le Coquin/ル・コクタン :好き者の意。ワインの文脈で"le vin coquin/陶然となるような味わい"という表現がある。「イチゴやブルーベリーなどのフルーティな味わいに加えて、ほんの少しのスパイス香が、楽しく軽い夜の冒険に誘う。でも、気を付けて。外観とは裏腹な力強いアロマとゆったりした味わいを知ると、軽い浮気では終われないかもしれない」。

セパージュ :メルロー

栽培・醸造 :オーガニック農法(認証有り)。ステンレスタンクにて醗酵。フルーツのアロマをまんべんなく引き出すために、適度なスーテラージュをしつつ9ヵ月間の熟成。残糖 2,1g/ℓ。酸 2,96g/ℓ。

Concours Général Agricole de Paris (パリ農業コンクール) 2014 金

Guide Gilbert & Gaillard (ガイド本) 2012 金



<シリーズ・タンタシオン>

La Muse Blanc IGP Pays d'Oc

La Muse/ラ・ミューズ :ギリシャ神話の女神の名前。「ピレネー山脈の正面に位置する畑のヴィオニエとシャルドネ、シュナン・ブラン。凝縮感と気品のある味わいは、高い標高と神秘的な山並みの風景を想わせる。アピコットやマンゴーなどの熟したフルーツの香りと溶けあう、やさしいフレッシュさ。心弾む味わい」。

セパージュ :ヴィオニエ シャルドネ シュナンブラン

栽培・醸造 :オーガニック栽培(認証無し)。ステンレスタンクと樽にて熟成。ヴィオニエとシャルドネは最初はステンレスで途中から樽醗酵・熟成、シュナンは樽無し。残糖 1,5g/ℓ。酸 4,28 g/ℓ。



La Maîtresse Rouge AOP Malepère

La Maîtresse/ラ・メトレス :女主人もしくは愛人の意。「メルローを主体にカベルネフランとマルベックからなるこのキュヴェは、力強く支配的で、マルペールのテロワールを表現するにふさわしい。スパイスとタンニンのアクセントがこの土地ならではの特徴。イチゴや野生ブドウの味わいに、わずかにコショウのアクセントが加わっている」。

セパージュ :メルロー カベルネフラン マルベック

栽培・醸造 :ビオロジック農法(認証有り)。収穫後、最大 22℃の温度でステンレスタンク内で醗酵。最大 4 週間渾と共に置いた後(タンニンが柔らかくなる)、ステンレスタンクで 12 ヶ月間の熟成。その間スーテラージュを 2 回行なう。残糖 1,3g/ℓ。酸 3,80 g/ℓ。

Challenge Millésime BIO, Montpellier (ミレジムビオコンクール) 2018 銀

Concours Général Agricole de Paris (パリ農業コンクール) 2016 金

Concours Général de Paris (パリコンクール) 2016 金

Austrian Wine Challenge Vienna (オーストリア・ワイン・チャレンジ) 2012 金



La Séductrice Rouge AOP Malepère

La Séductrice/ラ・セデュクトリス :プレイガールの意。「メルローとカベルネフラン、マルベックからなるこのキュヴェは、赤果実のアロマとなめらかなタンニンで、飲み手の感覚を魅了し惹きつける。厳しいパーセルセレクションをしつつ、十分に熟したブドウを摘んで樽熟成を行なうことで、魅惑的なワインに仕上がっている」。



セパージュ：メルロー カベルネフラン マルベック

栽培・醸造：ビオロジック農法(認証有り)。収穫後、最大22℃の温度でステンレスタンク内で醗酵。最大4週間滓と共に置いた後(タンニンが柔らかくなる)、12ヶ月間の樽熟成、MLFも樽内。残糖 2,1g/ℓ。酸 3,02 g/ℓ。

Concours Général Agricole de Paris (パリ農業コンクール) 2016 銀

Guide Gilbert & Gaillard (ガイド本) 2012 金

<シリーズ・ベシエ>

La Souveraine Blanc IGP Pays d'Oc

La Souveraine/ラ・スーヴェラン：女帝の意。「部下の者達から最大の敬意を持って扱われたい女帝。厳しい選果の後、ブドウの香りを引き出しつつ味わいの調和を図るべく、すべての作業において最新の注意を払って醸されたワイン。9ヶ月間の樽熟成を行なうことで、女性的なタッチと格別な味わいが生まれ、長期熟成しうる最上級のアイテムに仕上がっている」。

栽培・醸造：オーガニック農法(認証あり)。樽醗酵。8ヶ月間シュールリーで樽熟成。残糖 1,8g/ℓ。酸 4,7 g/ℓ。生産量 1800 本。

日本未入荷



L'Empereur Rouge AOP Malepère

L'Empereur/ランペール：皇帝の意。「18ヶ月間の樽熟成を経たこのワインは、力強く誇り高い。パーセルセレクションのブドウを厳選して手摘みし、少量を仕込んで長期熟成。(ドメヌのシンボルでもある) 狼の群れを引き連れたランペール(皇帝)は、『スーヴェラン(女帝)』のパートナーにふさわしい存在」。

セパージュ：メルロー カベルネフラン マルベック

栽培・醸造：オーガニック農法(認証あり)。標高の高い、最良区画 Plateau のメルロを使用。ビオロジック農法(認証有り)。樽醗酵。半分はステンレスタンク内、半分は樽内で最大4週間滓と共に置いた後(タンニンが柔らかくなる)、MLFを経て24ヶ月間の樽熟成。一部アリ工産の新樽使用。残糖 1g以下/ℓ。酸 3,03g/ℓ。生産量 2000 本。蠟キャップ。

Challenge Millésime BIO, Montpellier (ミレジムビオコンクール) 2018 金



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

