

Nyls Domaine du Mas Bécha

<ドメヌ・デュ・マス・ベシャ>



スペインの国境からわずか数キロの南仏に本拠地を置く 25ha を所有するドメヌ。そのブドウ畑は標高 55m から 90m の 3 つの丘に分かれて存在しており、ピレネー山脈の麓から地中海との間にあるアスプル地方に位置している。

現当主シャルル・ベレスは 2008 年より農薬等を使用しない地球環境に優しいビオロジックを実践、その丁寧に育てられた健全なブドウは彼が作り出す全てのワインに使用されている。またそのワインに採用されている家族の肖像が描かれたアートラベルは毎年、新しいアーティストによってデザインされている。

畑のある地域は、排水性に優れた氷河による浸食作用で生まれた丸い礫を含む粘土質石灰土壌からなっている。そのため、収穫期に降雨があったとしても、より凝縮したブドウが得られるという特徴を有している。

赤色と金色。カタルーニャ地方を象徴する 2 色。この 2 色に言及せずにこの地のワインについて語ることはできない。赤色はもちろんワインを意味しており、大地の血そのものである。そして金色は、Mas Bécha のワインを開ければ、どこにそれが見られるのかすぐに理解できるだろう。

この二つが意味するところは、シャルル・ベレスによるワインの中に見つけられる。伝統と血統、それがあがりながらも素晴らしさをもたらす現代的性。Som i Serem、現在もそしてこれからも、これを尊重し、そしてこれを形作っていく。その約束の証としてドメヌの家族のポートレートが各ボトルにあらわされている。



Mas Bécha の個性、それは例えばブドウ畑を歩いている際の気分の高まり、夏の灼けつくような太陽、ブドウが抜けてしまいそうなほどの強い風、ピレネーを駆け抜けドメヌの間近にあるカニグー山の麓を横切る激しい嵐、それらを表現するものをワインの中へと引き出すことにある。ワインの品質こそが全てであるとするシャルル・ベレスの情熱が、テロワールの全てをワインへと引き出している。シャルル・ベレスは語る。「そうとはいうものの、実際はドメヌのワインを開けた時の楽しさに勝るものはなく、そのワインに何があるのかはもうお分りの通り。ボトルの中にある嘘偽りのない液体、それこそが楽しい時間を約束してくれる。しかし注意して欲しい。Mas Bécha のワインは読み飽きのしない本と同じで、もう 1 本用意しておかないと飲み終わった時になんとなく寂しい気分させられてしまうだろう。

【備考】1659 年のピレネー条約に伴い北カタルーニャはフランスへ割譲され、現在はルーションとして知られている。そのカタルーニャの「血と金の旗」と呼ばれる国旗は、国土を金で表し、赤が血を表している。



Classique Rosé « EVE » Côtes du Roussillon 2018

※エチケットは参考まで。2018 は変更になります。

【品種】シラー 50%、グルナツシュ・ノワール 50%

【AOC】Côtes du Roussillon

【テロワール】Les Aspres (ペルピニャンの西南西 5km ほどにある地域)

【土壌】粘土質石灰土壌

【収量】45hl/ha

【醸造】シラーとグルナツシュの混醸。発酵前に低温で 7 日間静置し、1 年樽で 20 度で発酵。SO₂ の最小限度とするため、冬の終わりに瓶詰め。



Classique Rouge « CHARLES » 2018

【品種】シラー 60%、グルナツシュ・ノワール 20%、ムルヴェードル 20%

【AOC】Côtes du Roussillon

【テロワール】Les Aspres (ピレネー山脈の東端、ペルピニャンの西の地域)

【土壌】粘土質石灰土壌

【収量】42hl/ha

【醸造】2~4 日間の低温浸漬し発酵。タンク熟成。「果実味を活かす」ため、早い時期に瓶詰め。



Barrigue Rouge « SERGE » 2017

【品種】シラー 70%、グルナツシュ・ノワール 15%、ムルヴェードル 15%

【AOC】Côtes du Roussillon Villages

【テロワール】Les Aspres (ピレネー山脈の東端、ペルピニャンの西の地域)

【土壌】粘土質石灰土壌

【収量】34hl/ha

【醸造】7 日間の低温浸漬し発酵。バリックで 9 ヶ月熟成。



Excellence Rouge « CHARLES » 2017

【品種】シラー 80%、グルナツシュ・ノワール 10%、ムルヴェードル 10%

【AOC】Côtes du Roussillon Villages Les Aspres

【テロワール】Les Aspres (ピレネー山脈の東端、ペルピニャンの西の地域)

【土壌】粘土質石灰土壌

【収量】25hl/ha

【醸造】25 日間の長い低温浸漬し発酵。タンク熟成。「果実味を活かす」ため、早い時期に瓶詰め。



Excellence Rivesaltes Grenat « ELISE + EMERIC » 2019

【品種】グルナツシュ・ノワール 100%

【AOC】Rivesaltes Grenat

【テロワール】Les Aspres (ピレネー山脈の東端、ペルピニャンの西の地域)

【土壌】粘土質石灰土壌

【収量】19hl/ha

【醸造】温度を制御し発酵。発酵中にワインから得られたアルコールを添加した果汁を加えて発酵を止めたもの。早い時期に瓶詰め。



Oh My Grenache Blanc

【品種】グルナッシュブラン 80% ヴェルメンティノー 10% マカベオ 10%

【AOC】Côtes du Roussillon

【土壌】粘土質砂質土壌

【収量】30hl/ha

【栽培・醸造】ビオロジック農法。一部除梗と破碎を行ったうえで速やかに圧搾し、24 時間の冷却処理。ダブルバージュ。発酵初期はタンク内で行い、バリックに移して引き続き発酵。MLF 無し。新樽のバリックと 1～3 年使用のドゥミユイで 12 か月間の熟成。瓶内で MLF が起きないように軽くフィルターをかける。

Oh My Grenache Rouge

【品種】グルナッシュノワール 80% シラー10% ムールヴェードル 10%

【AOC】Côtes du Roussillon

【土壌】粘土質石灰土壌

【収量】30hl/ha

【栽培・醸造】ビオロジック農法。デレスタージュを行いながら低温浸漬。ピジャージュは行わず、24 度で発酵。1～3 年使用のバリックに移し替えて MLF。バリック内で 12 か月間の熟成。軽くフィルターをかける。



La Bergerie du Camps de Nyils

【品種】シラー 80%、グルナッシュ・ノワール 10%、ムルヴェードル 10%

【AOC】Côtes du Roussillon Villages Les Aspres

【区画名】« Camps de Nyils »

【テロワール】Les Aspres (ピレネー山脈の東端、ペルピニャンの西の地域)

【土壌】粘土質石灰土壌

【醸造】バリック（225L 樽）で発酵・熟成。樽材は 36 ヶ月乾燥したフランス産。マロラクティック発酵あり。



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

