

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



Mas des Agrunelles/ Languedoc

▼ マス・デ・ザグルネル/ ラングドック



概要

マス・ニコ (Mas Nicot) とマス・デ・ザグルネル (Mas des Agrunelles) は、ステファニー・ポンソンさんとフレデリック・ポロさん夫婦が運営しています。マス・ニコは、17世紀からステファニー・ポンソンさんの家族(ニコ家)が所有してきました。1980年代から15ヘクタールのブドウ畑で本格的にワイン生産を開始し、1998年からリュット・レゾネ(減農薬農法)、2007年から有機農法に移行しています。

マス・デ・ザグルネルは、ステファニーさんとフレデリックさんが夫婦で立ち上げた蔵元です。前述したように、ステファニーさんは、元々ワインを生産してきた家庭の出身ですが、フレデリックさんは、ワインとは全く関係ない家庭に育ちました。モトクロスバイクの競技者を夢見ていた彼ですが、18歳の時に事故を起こし、結果として車椅子を使っている生活をおくらざるえなくなりました。その後、彼の姉が行っているレストランのワインリストを担当するうちに、ワインに興味を持ち、ワイン生産者になることを決心。モンペリエの農業学校で醸造を学び、Argelliers(アージュリエ)でDomaine la Mareleを2000年に起こしました。2人は、それぞれのドメーヌを継続する一方で、2人で友人や家族で楽しめるワインを作ることを目的に、マス・デ・ザグルネルを起こしました。(現在はマス・デ・ザグルネル名義でドメーヌを統一した模様)

栽培・醸造

マス・ニコ、マス・デ・ザグルネル共に、日中と夜間の温度差が大きい地域にあります。従って、ブドウの熟成に良い意味で時間がかかります。糖分の上昇はゆっくりで、酸度も高いレベルを維持できます。ブドウ畑は、リュット・レゾネを経て、有機栽培を2007年から導入。2009年で3年目となります。基本姿勢は、あまり畑に介入せず、畑自身の生態系を保つことです。よって、化学的な肥料や除草剤は使用しないのは当然で、ボルドー液などもほとんど使用しません。



Nicot Blanc (ニコ・ブラン)			粘土-石灰質土壌で北東向き斜面のグルナッシュブランとマルサンヌのブレンド。2日かけて朝に収穫、プレス。ブドウの温度は10度を超えることはないそう。自然酵母で3週間-1か月の発酵。春前に瓶詰。(この時にSO2を2g/hl添加) 澄んだ薄い黄色の外観。芳香の立ち上がりは良く、白い花や柑橘系。辛口で爽やか、ライトからミディアム。基本的に柑橘系のニュアンスが中心。アルコール度数が例年より低いせいもあるのか軽やか。ただ適度なオイリー感のあるきれいな酒質。食前酒やサラダ、生の魚介などと。
AOP Languedoc			
品種: グルナッシュブラン50%、マルサンヌ50%			
価格: ¥2500	色: 白	2019年	
アルコール度数: 11.99%		樹齢: N/A	
SO2合計: 37mg/L		栽培: 有機農法	
SO2自由: 5mg/L以下		収穫: 手摘み	
残糖: 1.3g/L		醸造: 自然酵母	
認証: Ecocert, BIODYVIN			



Nicot Rose (ニコ・ロゼ)			粘土-石灰質土壌で東向き斜面のグルナッシュ。手摘み収穫後、ダイレクトプレス。ごく軽く清澄後、自然酵母による発酵。18度で3週間-1か月。春前に瓶詰。(この時にSO2を2g/hl添加) 外観はやや濃いめの澄んだサーモンピンク色。アセロラやフランボワーズ、ほんのり森のような芳香。辛口、ミディアム。適度な酸、なめらかな酒質。赤い酸っぱい果実感に、ほんのり茎のようなニュアンス。サラダやカルパッチョ、魚介の料理などと。
Vin de France			
品種: グルナッシュ100%			
価格: ¥2500	色: ロゼ	2019年	
アルコール度数: 13.14%		樹齢: N/A	
SO2合計: 10mg/L以下		栽培: 有機農法	
SO2自由: 6mg/L		収穫: 手摘み	
残糖: 未検出		醸造: 自然酵母	
認証: Ecocert, BIODYVIN			



Nicot Rouge (ニコ・ルーージュ)			粘土・石灰質土壌で北東向き斜面のシラーと粘土・石灰質土壌で東向き斜面のグルナッシュのブレンド。ラングドックとしてはとても涼しく晩熟の区画。(収穫量は30-35hl/ha) 手摘みで収穫。区画別に醸造。シラーは除梗、グルナッシュは全房発酵。密閉状態で自然酵母で発酵。極度の還元時は適度に空気と接触。約1か月の浸漬後、コンクリートタンクで熟成。無濾過で瓶詰。(この時にSO2を2g/hl添加)外観は、赤紫にピンク色の縁。やや控え目の黒い果実の芳香。辛口で例年よりややフレッシュ、ミディアム。赤や黒い果実感。適度な果実味と酸味。肉料理全般と。
AOP Languedoc			
品種:シラー60%、グルナッシュ40%			
価格:¥2500	色:赤	2019年	
アルコール度数:14.44%		樹齢:N/A	
SO2合計:10mg/L以下		栽培:有機農法	
SO2自由:6mg/L		収穫:手摘み	
残糖:未検出		醸造:自然酵母	
認証:Ecocert、BIODYVIN			



L'Indigene (ランディジェンヌ)		
AOP Terrasses du Larzac		
品種:シラー、グルナッシュ、カリニャン		
価格:¥2800	色:赤	2017年
アルコール度数:14.31%		樹齢:N/A
SO2合計:10mg/L以下		栽培:有機農法
SO2自由:7mg/L		収穫:手摘み
残糖:未検出		醸造:自然酵母
認証:Ecocert、BIODYVIN		

ミユル地区の西に面した斜面のシラーと東に面した斜面のグルナッシュ、そしてアルジェリエ地区のカリニャンとシラーのブレンド。手摘みで収穫。除梗。区画別に醸造。密閉状態で自然酵母により発酵。可能な限り優しい浸漬を約1か月徹底。コンクリートタンクと粘土のタンクで熟成。無濾過、無清澄で瓶詰。(この時にSO2を2g/hl添加)

赤みがかった紫色の外観。芳香の立ち上がり良し、黒い果実感とハーブっぽさ。辛口、ミディアムからフル。引き締まった黒い果実感とハーブっぽさ、奥行きと広がり。適度なタンニンと滑らかな酒質。肉料理全般に。

●気候について

マス・デ・ザグルネルは、ラングドックでも涼しい地域であるArgelliersとMurlesに位置しています。(下記の気候地図を参照)現在、ビオロジックとビオディナミにのっとり25ha弱のブドウ畑を耕作しています。

添付の気候地図をみると分かるように、ブドウ畑は特に涼しい場所にあります。Fという水色のラインに挟まれているエリアに畑は位置していますが、このエリアはWinkler indexでは涼しいゾーンにあたります(10度を超える日が1350~1450時間)。この気候帯は、ラングドックの協同組合の大量生産的な発想では、決してブドウ畑にふさわしいと思われる土地ではなく、羊の放牧や木炭の製造に適した土地とみなされてきました。厳しい気候は高い収穫量には適さないからです。

この気候条件と石灰土壌が、逆に、マス・デ・ザグルネルの栽培方法と人的介入を行わない醸造方法に良く合い、結果としてアルコールが高すぎずに飲みやすいワインを生産することを可能にしているということです。

Les BIOCLIMATS

* V Etages d'humidité pluviométrique et Variantes thermiques



