

## 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



*Domaine de Causse Marines / Gaillac* ▼生産者：コス・マリーヌ / ガイヤック



### 概要


Patrice LESCARRET氏が、1993年に8ヘクタールの畑から始めたこのドメーヌは、現在15ヘクタールを所有しており、伝統的な土着品種を中心に栽培しています。AOCの規定ではもはや認められていない品種を多く使う為、このドメーヌの大方のワインは、ヴァン・ド・ターブルです。戦前からの区画が残っているほか、新たに植え替えた場所では、クローンは全く使用せず、慎重に選別したマッサルセクションだけを使っています。

ちなみに、Causse Marinesというドメーヌの名前は、Marinesというこのドメーヌの畑の下方を流れる小川と、Causseというこの痩せた石灰土壌の名前を組み合わせ命名されました。


Patrice LESCARRET氏は、とても個性的な人物です。(彼曰く、「16歳まではボルドーワインだけを飲んで育った」とのことです。ボルドーの醸造学校を卒業後、サンセールやプロヴァンスなどで働き、1993年にガイヤックでこのドメーヌを起こしました。

### 栽培・醸造


このドメーヌは、耕作時には除草剤や殺虫剤など全ての化学薬品の使用を禁じています。品種は：Syrah、Duras、Braucol、Prunelard、Jurançon、Mauzac、Ondenc、Loin de l'œil、Muscadelle、Sémillon、Cheninなどです。過去10年の平均収穫量は、13 hl/haから30 hl/ha。収穫はもちろん手摘みで選別も厳しく行われます。醸造においても化学製品を使用しないことに注意を払っています。ワインの率直な表現を尊重する為に、清澄や濾過は制限しています。また、あるキュベに関しては、全く二酸化硫黄を使用していません。

	Presqu'ambulles (プレスク・アンビュル/発泡性)		
	ヴァン・ド・ターブル		
	品種: モーザック100%		
	¥3,200	色: 泡白	2015
	アルコール度数: 10.21	樹齢: 平均70-80	
	SO2合計: 10mg/L以下	栽培: ビオディナミ	
	SO2自由: -	収穫: 手摘み	
	糖分: 27.2g/L	醸造: 自然酵母	
認証: デメテル、エコセール			


モーザック100%。SO2無添加。残糖27.2g/L。ガス圧2.59。自然酵母で発酵し、二酸化硫黄は無添加、メソッド・アンセストラル方式です。コルクではなく王冠になってました。前ヴィンテージと同じように、程よい甘さと伸びのあるフレッシュな酸味、ストロベリー的な優しい果実味のバランスが良いです。個人的には2014年よりもほんのわずかにドライに感じました。食前酒や食後の締めワインとしてお勧めです。

	Gaillac Blanc Les Greilles (ガイヤック・ブラン/レ・グレイユ)		
	AOC Gaillac Blanc		
	品種: モーザック、ロワン・ド・ロレイユ、ミュスカデル		
	¥3,200	色: 白	2015
	アルコール度数: 13.18%	樹齢: 平均70-80	
	SO2合計: 20mg/L	栽培: ビオディナミ	
	SO2自由: -	収穫: 手摘み	
	糖分: 4.2g/L	醸造: 自然酵母	
認証: デメテル、エコセール			


収穫量は35 hl/ha。自然酵母により発酵。最低限の二酸化硫黄添加、濾過、清澄をしている。前ヴィンテージと同じく、軽やかでほわっとした口当たりです。昔は結構”重たい”ワインでしたが、前のヴィンテージあたりから良い意味で繊細になった気がします。冷製のサラダや魚料理、おでん、出汁系の料理と相性が良さそうです。

	Zacm'orange 2015 (ザックモーオレンジ)		
	Vin de France		
	品種: モーザック		
	¥4,200	色: 橙	2015
	アルコール度数: 13.24%	樹齢:	
	SO2合計: 検知されず	栽培: ビオディナミ	
	SO2自由: -	収穫: 手摘み	
	糖分: 検知されず	醸造: 自然酵母	
認証: デメテル、エコセール			


モーザック100%。SO2無添加。南西の地場品種であるモーザックを果皮ごと3週間浸漬しており、いわゆるオレンジワインとなっています。通常のモーザックベースのワインよりも構造がしっかりしていますが、飲み口はきれいです。辛口。SO2無添加。鶏肉を使った料理や中華料理と相性が良さそうです。

	Gaillac Rouge Les Peyrouzelles (ガイヤック・ルージュ/レ・ペイルゼル)		
	AOC Gaillac Rouge		
	品種: ブロコル、シラー、デュラスなど		
	¥2,800	色: 赤	2015年
	アルコール度数: 13.33	樹齢: 平均70-80	
	SO2合計: 12mg/L	栽培: ビオディナミ	
	SO2自由: -	収穫: 手摘み	
	糖分: -	醸造: 自然酵母	
認証: デメテル、エコセール			

収穫・醸造: 収穫量は約35hl/ha。タンク発酵。自然酵母、濾過、清澄、二酸化硫黄は最低限。なお、peyrouzelles はオック語で赤い石という意味。芳香は赤い果実や森のような野生の香り、スモーキーさを感じます。味わいは綺麗で、赤い果実味、梅のようなニュアンスとほんのり胡椒のようなスパイシーさを感じます。肉料理全般、辛めのソーセージ、ジンギスカンなど良いかと思えます。

	Du Rat...Des Paquerettes (ドゥ・ラ・デ・パクレット)		
	Vin de France		
	品種: デュラス		
	¥3,200	色: 赤	2014年
	アルコール度数: 12.13	樹齢: 平均70-80	
	SO2合計: 29mg/L	栽培: ビオディナミ	
	SO2自由: -	収穫: 手摘み	
	糖分: 0.2g/L	醸造: 自然酵母	
認証: デメテル、エコセール			

デュラス100%のワイン。良い2014年のヴィンテージでデュラス種も良く熟して、ポテンシャルとしてはタンニンのしっかりしたパワフルなワインを作れたそうですが、よりフルーティーで軽く飲みやすいワインを目指したとのこと。その通り、軽めの抽出をイメージさせる色合い、赤い熟した果実感が心地よく、適度な渋味があります。冷製からグリルなどお肉料理全般に合わせやすそうです。

	Sept Souris (セツ・スーリー)		
	Vin de France		
	品種: シラー		
	¥6,800	色: 赤	2015年
	アルコール度数: 14.24	樹齢: 平均70-80	
	SO2合計: 12mg/L	栽培: ビオディナミ	
	SO2自由: 5mg/L以下	収穫: 手摘み	
	糖分: -	醸造: 自然酵母	
認証: デメテル、エコセール			

シラー100%のワイン。SO2無添加。良いヴィンテージの時だけ作るキュヴェ。1992年のドメーヌ創業以来、今回が5回目のリリース(ラベルに6匹のネズミが描かれていますが、Six ratsつまりシラーという言葉遊びです。しっかりとした黒っぽい紫色の若々しい色合い。香りは、スパイシーさとカシスリキュールや黒い果実のニュアンス。味わいは程よいボディで重すぎず、シラーの上品な側面が良い感じでています。グリルした肉料理などと