

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



Mas Nicot, Mas des Agrunelles
/ Languedoc-Roussillon

▼ マス・ニコ、マス・デ・ザグルネル
/ ラングドック・ルシヨン



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・ボ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。

一方、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

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。

	Mas Nicot Blanc (マス・ニコ・ブラン)			年間8000本のみ生産。土壌は粘土石灰岩。早朝に収穫してプレス、17度に設定された発酵槽で約3週間発酵。アルコール醗酵後、約6ヶ月、澱上で熟成させている。花のような素晴らしい香りを持ち、桃や、熟したリンゴ、アプrikottのような味わいと優しい酸味。
	AOC Coteaux du Languedoc			
	品種: グルナッシュブラン45%. マルサンヌ45%. ヴィオニエ10%			
	価格: ¥2400	色: 白	2011年	
	アルコール度数: 11.93%		樹齢: N/A	
	SO2合計: 20 mg/L以下		栽培: 有機農法	
	SO2自由: 6mg/L		収穫: 手摘み	
	認証: Ecocert申請		醸造: 自然酵母	

	Mas Nicot Rouge (マス・ニコ・ルージュ)			年間20000本生産。土壌は粘土石灰岩。各ブドウは、それぞれの区画の熟成具合を見て、別々に収穫され、各ブドウ毎に醸造される。バランスの良い、黒い果実のニュアンスとスパイスがうまく交じり合っています。例年よりやや揮発酸がつよめ。たいへん高いコストパフォーマンス。
	AOC Coteaux du Languedoc			
	品種: グルナッシュ40%. シラー60%			
	価格: ¥2400	色: 赤	2011年	
	アルコール度数: 13.47%		樹齢: N/A	
	SO2合計: 20mg/L以下		栽培: 有機農法	
	SO2自由: 7mg/L以下		収穫: 手摘み	
	認証: Ecocert申請中		醸造: 自然酵母	

Le Vin Nature 株式会社 〒106-0047 東京都港区南麻布2-13-16-301

TEL / FAX (03) 6804-9616

URL www.le-vin-nature.net E-mail info@le-vin-nature.net

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Mas Nicot, Mas des Agrunelles
/ *Languedoc-Roussillon*

▼ マス・ニコ、マス・デ・ザグルネル
/ ラングドック・ルシヨン

	Fleur Blanche (フラー・ブランシュ)			薄い黄金色の外観で、白い花やに加えてナッツ系の香りも感じる。ミネラル感とともに、柑橘系やアブリコットの果実味を楽しめる。フレッシュかつ丸みがあり、余韻も長い。ブドウの新鮮さを損なわないよう早朝に収穫。初春の瓶詰時に、軽く濾過し少量SO2を添加している。澱があります。
	Vin de Pays d'Oc			
	品種: シャルドネ70%、ルーサンヌ30%			
	価格: ¥2800	色: 白	2011年	
	アルコール度数: 12.58%		樹齢: N/A	
	SO2合計: 20 mg/L以下		栽培: 有機農法	
	SO2自由: 3mg/L以下		収穫: 手摘み	
	認証: Ecocert		醸造: 自然酵母	

	Carino (カリーニョ)			カリニヤンの古樹100%のワイン。しっかりとした黒紫色の外観、香りは、やや甘めの良く熟した黒い果実に、ほんのりスパイス感。味わいは、やはり良く熟した黒い果実や、ハーブやシナモンのようなニュアンスも。酸は比較的高めで、最後にすっきりとした感じが残る。
	Vin de France			
	品種:カリニャン100%			
	価格:¥2300	色:赤	2011年	
	アルコール度数:13.16%		樹齢:50年以上	
	SO2合計:20mg/L以下		栽培:有機農法	
	SO2自由:7mg/L以下		収穫:手摘み	
	認証:Ecocert		醸造:自然酵母	