

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・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。

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の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、それぞれのドメーンを継続する一方で、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)			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。思いのほか酸がしっかりとっているヴァンテージで、野暮ったさは感じません。パイナップルやマスカット、ドロップ飴のような味わいです。食前酒からサラダ、お刺身、カルパッチョ、天ぷら、ちゃんこ鍋などと相性が良さそうです。
	AOC Coteaux du Languedoc			
	品種: グルナッシュブラン50%、マルサンヌ50%			
	価格: ¥2500	色: 白	2015年	
	アルコール度数: 13.95%		樹齢: N/A	
	SO2合計: 36 mg/L		栽培: 有機農法	
	SO2自由: 11mg/L		収穫: 手摘み	
	残糖: 1g/L以下		醸造: 自然酵母	
認証: Ecocert				

	Mas Nicot Rouge (マス・ニコ・ルーージュ)			
	AOC Coteaux du Languedoc			
	品種: グルナッシュ40%、シラー60%			
	価格: ¥2500	色: 赤	2014年	
	アルコール度数:		樹齢: N/A	
	SO2合計:		栽培: 有機農法	
	SO2自由:		収穫: 手摘み	
	残糖:		醸造: 自然酵母	
認証: Ecocert				

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