

# 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。


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

	<b>Nicot Blanc (ニコ・ブラン)</b>			粘土石灰土壌。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。淡い黄色や黄緑色の外観。フルーティーで白い花のような芳香。前ヴィンテージよりもほんの少し軽やかな口当たりの印象。パイナップルや桃的なフルーツが中心の味わい。余韻は長い。食前酒や冷製の前菜などと一緒に。
	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	2016年	
	アルコール度数: 12.88%	樹齢: N/A		
	SO2合計: 25 mg/L	栽培: 有機農法		
	SO2自由: 6mg/L	収穫: 手摘み		
	残糖: 1g/L以下	醸造: 自然酵母		
認証: Ecocert				

	<b>Barbaste (バルバスト)</b>			ドメーヌの位置するMas Neufという区画からのブドウを使って。とても石灰質で、シャルドネの植わっている区画は特に霜の影響を受けやすく、そこからオック語で霜を意味するBarbasteがワイン名となった。マスニコよりもボリュウムと樽のニュアンスがあり、南のブルゴーニュ的スタイル。ふくよかかつしっかりとした酸があり、食中酒として最適。
	Vin de France			
	品種: シャルドネ、ルーサンヌ、マルサンヌ			
	価格: ¥3200	色: 白	2016年	
	アルコール度数: 13.26%	樹齢: N/A		
	SO2合計: 28 mg/L	栽培: 有機農法		
	SO2自由: 5mg/L以下	収穫: 手摘み		
	残糖: 1g/L以下	醸造: 自然酵母		
認証: Ecocert				

	<b>Nicot Rouge (ニコルージュ)</b>		粘土石灰土壌。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。濃い紫色で、縁がピンクがっています。黒い果実中心にスミレなどの花のニュアンス。綺麗な芳香で、還元、酸化、揮発のニュアンスはありません。程よいコクと渋み、ジュシーだけど甘ったるところはありません。羊や牛肉の串焼きや煮込み系の料理と合いそうです。2014年に比べると少し軽やかで、きれいな感じです。	
	AOC Coteaux du Languedoc			
	品種: グルナッシュ40% シラー60%			
	価格: ¥2500	色: 赤		2015年
	アルコール度数: 12.65%	樹齢: N/A		
	SO2合計: 25mg/L	栽培: 有機農法		
	SO2自由: 8mg/L	収穫: 手摘み		
	残糖: 1g/L以下	醸造: 自然酵母		
	認証: Ecocert			

※ 生産者HPを翻訳しました : <http://masdesagrunelles.com/>

### ●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。

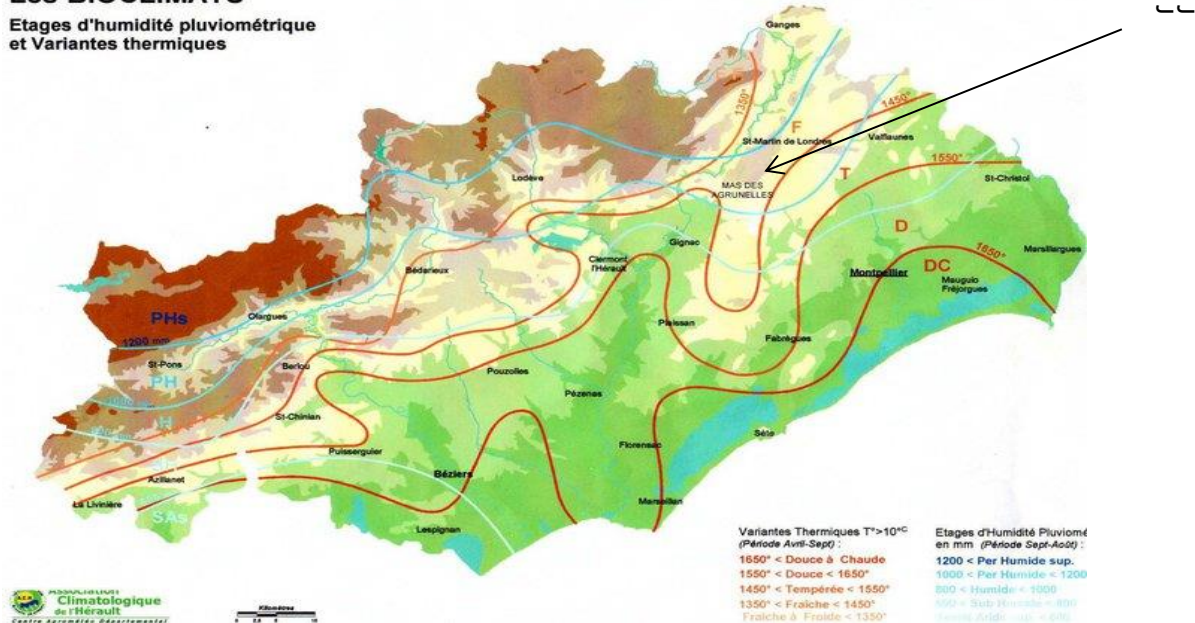
添付の気候地図をみると分かるように、ブドウ畑は特に涼しい場所にあります。Fという水色のラインに挟まれているエリアに畑は位置していますが、このエリアはWinkler indexでは涼しいゾーンにあたります(10度を超える日が1350~1450時間)。この気候帯は、ラングドックの協同組合の大量生産的な発想では、決してブドウ畑にふさわしいと思われる土地ではなく、羊の放牧や木炭の製造に適した土地とみなされてきました。厳しい気候は高い収穫量には適さないからです。

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。

\* Winkler index [https://en.wikipedia.org/wiki/Winkler\\_index](https://en.wikipedia.org/wiki/Winkler_index)

### Les BIOCLIMATS

Etages d'humidité pluviométrique et Variantes thermiques



### ●ワインについて

多くのワインを生産していますが、これは区画別に醸造しているためです。ブドウの根を深く張らせることと環境に存在する自然酵母を働かせることで、その土地の個性を引き出そうとしています。醸造学的方法や製品は、ワインを標準化してしまうので使用していません。私たちの取り組みは、品種というよりは区画からの影響をワインに与えています。そのために、ワインの種類が多いわけです。(注:ここ最近ニコブランとニコルージュしか輸入していませんが、今後、輸入するキュヴェを増やす予定です)