

“マルキーズ・デ・ミュールの最高傑作”

南フランス・ラングドック地方で伝統的で自然なブドウを栽培する農家に生まれ、5代目にあたるジャン=ジャック氏。1992年に初めてビン詰めを行い、マルキーズ・デ・ミュールが誕生しました。2006年から有機栽培を実施。雑草を刈り込むこともしない自然栽培です。天然酵母による自然醗酵で、醸造、熟成の段階、ビン詰め時にも亜硫酸を使用していません。

ヴァン・ナチュールの世界に触れたのは、偶然にもブルゴーニュの自然派ワイン界の巨匠「フィリップ・パカレ」氏と知り合いになった為。彼からのアドバイスと長年培ってきたブドウ栽培の技術が見事な融合を果たし、自然派ワインの王道を行く新星の誕生となりました。



レゼルヴ・ド・マルキーズ

Resrve de Marquiseses (750ml) 2020年

シラー70%、グルナッシュ20%、カリニャン10%

ブドウの樹齢は30年。山に囲まれた盆地で、村で最も寒い場所に位置する畑で栽培しています。地質は砂利が混ざったシスト土壌の崩積層。標高は100mです。約2年ごとに市販の有機堆肥を畑に撒き、ブドウを大切に育てています。収穫は手摘みで実施し、同じに良いブドウのみを選別します。

醸造は500ℓのドウミ・ミュイで約5週間、蓋の開いた状態で醸造させます。その後、樽が閉じられ、ワイン（果汁）で満たされます。このタイミングになると、樽とブドウの絶妙なバランスを見極める為、ジャン・ジャック氏の絶え間ない戦いが始まるそうです。

熟成はバリックで1年間、11ℓのタンクで2年間、合計で少なくとも3年間の熟成を要します。新樽率は100%ですが、素晴らしく濃縮した果実味とのバランスはこれくらいでないと釣り合いませぬ。

樹木の風味と森の下草、キノコや黒オリーブの複雑なアロマに、煮詰めたブルーベリーやカシス、ダークチェリー等の濃厚な果実味がゆったりとボリュウムを持って広がります。

ヴァン・ナチュールとしては異例なほどの凝縮感を持ったキュヴェ。まさに唯一無二の味わいを体感できる逸品と言って良いでしょう。

上段：価格（税込）

10,890円



みどりや酒店公式オンラインショップ <https://midoriya-saketen.shop/?pid=185705306>