

Mazière

マズィエール



畑へ向かうまでも、四駆でなければいけないような荒れた道で、畑は草が生い茂り、南仏ならではの様々なハーブが生えていて、それらの香りが確実にワインに感じられる。遠くから彼の畑をみると、周りにはテラスなどの古い畑の跡はあるけれど、現在パデルヌの村でワインを作っているのは彼だけなのだとわかる。樹齢も60歳~90歳と古いものばかり。

醸造は樽ごとや醗酵槽ごとにかなりちがっていて、マセレーションの期間も2日間~9か月間（書き間違いではありません）と大きく幅がある。同じ畑でも熟度で分けて何度も収穫したりしている。補酒も極端な酸化や揮発酸を感じさせない限りはしない方針。マセレーションは基本全房で醗酵前に手回しの破砕機でつぶす（一部全房無破砕で醗酵するときもある）。絞った白品種の果皮を赤と一緒に漬け込んだりもしているのでいろいろな味わいを感じられる。

4種類のキュヴェをつくっていて、品種ごとにキュヴェが分かれている。ひとつのブドウ品種でも、様々醸造手法を採用し、それらをブレンドさせることでより、複雑で奥行のある味わいに仕上げている。時にはVTも跨いでブレンドする自由さで、目指すのは、地域全体を表すような味わい。ブレンド前のワインはそれぞれ次のようなものがある。

- 1.平均的な熟度で通常期間のマセレーションを行い、極端な味わいの感じられない落ち着いた雰囲気のパースワイン。
- 2.熟度がやや低くマセレーションの短いフローラルなワイン。
- 3.完熟、やや熱を帯びた雰囲気を感じるワイン。あまいベリー系の雰囲気を与える。
- 4.セラーの中でも特に温度差の激しいところに、補酒をせずに仕上げたランシオ。これが特に、南のハーブのニュアンスを与える。
- 5.醗酵が終わりきらなかった甘めのワイン。

これらをブレンドして、パデルヌの風景と空気を封じ込めたような味わいを目指す。各キュヴェは蝋封の色でわかるようにしている。



黒：グルナッシュ主体。

青：シラー主体。

赤：カリニャン主体。サラン（塩気）を大事にしたい。ともすると単純な果実味を感じさせるだけのカリニャンだけれど、飲みごたえのあるものを目指している。

黄：マカブー主体。グルナッシュブラン、ミュスカなどの南の白品種も。一部マセレーションもしている。

| | | ○VdF - Mazière M マズィエール エム | | |
|--|--|-------------------------------|---------------------------------------|--|
| | <p>品種：マカブー主体 植樹：1930年代、2000年代 位置：標高300m</p> | <p>醸造</p> | マセレーション後、古樽で2年間熟成 | <p>備考</p> <p>黄色の蝋封。 マカブーが主体で、ブドウ木の樹齢は高い。よい熟度の高いブドウを得るために数回に分けて収穫する。 マセレーションの後に古樽に移して約2年間熟成させ、ミネラルを引き出し、自然な酸味を際立たせる。 濃厚で塩味が強く、樽や熟成のタイプ（補酒、産膜酵母、ソレラなど）によって、このキュヴェ特有のニュアンスや独特なツヤが生まれる。</p> |
| | | ●VdF - Mazière G マズィエール ジェ | | |
| | <p>品種：グルナッシュ主体 植樹：1930年代、2000年代 位置：標高300m、南東向き</p> | <p>醸造</p> | 数日から数か月間の長いマセレーションを経て、古樽と54Lのガラス容器で熟成 | <p>備考</p> <p>黒い蝋封。 グルナッシュ・ノワールを主体に、グルナッシュ・グリやグルナッシュ・ブランを混ぜることもある。畑は大半が南東向きの区画である。 完熟してから収穫し、数日から数か月間の長いマセレーションを経て、古樽と54Lのガラス容器で熟成させる。 アッサンブラージュすることで、力強さと柔らかさをワインに与え、長く続くランシオのニュアンスをまとい、たまに少量の残糖を感じさせることもある。</p> |

| | | | | |
|---|---|----|--|--|
|  | <p align="center">●VdF - Mazière S マズィエール エス</p> | | | <p>青い蠟封。 S14 : 少量ブレンドしたグルナッシュがピノらしいニュアンスを与える。シラーのほとんどが北向き斜面の畑。一部除梗して醗酵させ、軽やかな花の香りをつけた。カリニャンと、マカブーの古樹をブレンドすることで、更に爽やかな印象を与えることが出来た。</p> |
|  | <p align="center">●VdF - Mazière C マズィエール セ</p> | | | <p>赤い蠟封。 C14 : クロ・デスタンと呼ばれる区画、この地域のカリニャンの特徴である、塩気とガリーグのテロワールであるこの地域の香りを、両立させるため、全房醗酵を行った。4つの樽のブレンド。 C15 (Magnum) : マセレーションはごく短く、良く熟したマカブーを少量ブレンドし、エキゾチックなアロマをつけた。主に2つの樽のブレンドだが、酸化熟成させているグルナッシュ2013をブレンドし、味わいに厚みをつけた。</p> |
| 畑 | <p>品種 : シラー主体 植樹 : 1930年代、2000年代 位置 : 標高300m</p> | 醸造 | <p>バリックやグラスファイバータンクで熟成 マセレーション期間はブドウの状態や、醗酵槽などにより、2日間~数カ月間と様々 バリックで3~4年間熟成</p> | 備考 |
| 畑 | <p>品種 : カリニャン主体 植樹 : 1902年、1950年代 位置 : 標高300m</p> | 醸造 | <p>バリックやグラスファイバータンクで熟成 マセレーション期間はブドウの状態や、醗酵槽などにより、2日間~数カ月間と様々 バリックで3~4年間熟成</p> | 備考 |