

Mazière

Mazière  
マズィエール

Racines 


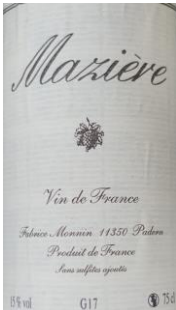


ファブリス・モナンの名は、生産者としてではなくカヴィストとして知っているの方が多くかもしれない。パリのワインバーで働いたのちに、2001年に故郷のブザンソンに開いたレ・ザンザン・デュ・ヴァンにはフランス国内だけでなく各国のヴァン・ナチュールラヴァー達が通い詰めた。ファブリスはフランス中の生産者達の元に通い、情熱をもってヴァン・ナチュールをサーヴし続けてきた。彼が出会ってきた個性的な造り手たちがファブリスのワイン観に大きな影響を与えたことは疑いの余地はない。様々な出会いを経てコルビエールの人里離れた山中で、2013年にブグイユ家のワイナリー：マズィエールを引き継ぎ自身のワインを造り始める。

黒（蠟封の色）：グルナッシュ主体。

青：シラー主体。

赤：カリニャン主体。サラ（塩気）を大事にしたい。と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。うどん粉病のプレッシャーの強い年には、キノコのような香りがすることも。

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。ほんのり感じる苦みは、グルナッシュ系品種によるもの。

○VdF - Mazière M マズィエール エム				
	<p>煙</p> <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> <p>マセレーション後、古樽で2年間熟成</p>	<p>備考</p> <p>黄色の蠟封。 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アが生まれる。</p>
●VdF - Mazière G マズィエール ジェ				
	<p>煙</p> <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> <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>	<p>備考</p> <p>黒い蠟封。 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。煙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>
●VdF - Mazière S マズィエール エス				
	<p>煙</p> <p>品種：シラー主体 植樹：1930年代、2000年代 位置：標高300m</p>		<p>醸造</p> <p>バリックやグラスファイバータンクで醗酵 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～数か月間と様々 バリックで2～4年間熟成</p>	<p>備考</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煙。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>
●VdF - Mazière C マズィエール セ				
	<p>煙</p> <p>品種：カリニャン主体 植樹：1902年、1950年代 位置：標高300m</p>		<p>醸造</p> <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～数か月間と様々 バリックで3～4年間熟成</p>	<p>備考</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>