

Mazière マジエール

オーナー：Fabrice Monnin ファブリス・モナン

地区、村：Padern パデルヌ

ホームページ：<https://www.vin-maziere.fr/>



ワイナリーについて

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なる。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ヶ月間（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（一部全房無破砕で発酵するときもある）。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が感じられる。

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、様々な醸造手法を採用し、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ベースワイン。
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。

とはいえ、ヴィンテッジが重なるにつれ、徐々に醸造の技法の焦点はあってきているように感じられ、年を追うごとの品質の変化は、刮目に値する。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。

白：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し、赤品種のダイレクトプレスが混ざること。