



Domaine de Cassiopée

ドメーヌ・ド・カシオペ

地域：Bourgogne ブルゴーニュ

地区、村：Sampigny-lès-Maranges

サンピニー・レ・マランジュ

醸造・栽培責任者：Tallulah & Hugo Mathurin

タルラ&ユーゴ・マチュラン



Instagram: https://www.instagram.com/domaine_de_cassiopee/

【ワイナリーと造り手について】

2020年マランジュに設立されたワイナリー。共同代表のローヌのヴァランス出身のタルラと、パリ郊外出身のユーゴは、どちらもワイン生産にかかわりのある家柄ではなかったが、お互いがボルドーで農業技術者と醸造家の勉強をしていた時に会う。卒業後はそれぞれ別々のワイナリーで就業や研修を行うことにし、タルラはバンジャマン・ルルー（ブルゴーニュ）、マリー＝テレーズ・シャパス（スイス）で、ユーゴはジャン＝マルク・ルーロ（ムルソー）、ジャック＝フレデリック・ミュニエ（シャンボール・ミュジニー）で経験を積み、2020年にマランジュに5.2haのブドウ畑を購入し自分たちのワインを造り出す。2人ともブルゴーニュの出身ではなく、親縁にもブドウ栽培農家はいなかったため、畑を見つけることは容易ではなかったという。ましてやもともとバイオリジック栽培の畑など見つかるはずもなく、購入した畑はお世辞にも良い状態とは言えなかったが、土壌に生命を取り戻すべく、バイオリジック栽培へと転換した。

多少の役割分担はあるものの全てのプロセスの決定は2人で話し合いながら行っているが、バイオリジック栽培で介入の少ない醸造スタイルでのワイン造りというワイナリーの方向性については議論をするまでもなかった。マランジュ周辺では彼らと考えを同じくする生産者は一人を除いていないらしく、彼らが今のワイン造りを続けて少しでも後に続く人が増えてくれればと望んでいる。





【畑と栽培について】

マランジュはコート・ドール最南の地域の一つではあるが、サントネ村から西、山側に少し入った地形で、冷涼で湿潤な微気候に恵まれている。そのため暑いヴィンテージでもワインはフレッシュさと酸味を保つことができる。バイオロジック栽培で使用の認められた硫黄と銅の散布に加え、バイオダイナミック農法の調合材も使用しているが、バイオダイナミック栽培の認証は取得していない。

畑はサンピニー・レ・マランジュ村を中心に約 10 の区画、5.2ha を所有。マランジュやサントネの 1 級畑に隣接する、ル・ソージョ（この区画のみは賃貸）、レ・プラント、ル・パー・デュ・クロの区画を手に入れることができたのは幸運だった。



【セラーと醸造について】

セラーでは、新しい樽を使わず、古い樽に加えて石器 (Jarre en Gres) やテラコッタを使用し、醸造添加物は亜硫酸のみ。できる限り手を加えないワイン造りを模索している。それぞれのテロワールの特徴を引き出すため、区画ごとに異なるワインを造っており現在（2024 年）アリゴテ 2 種、シャルドネ 3 種、ピノ・ノワール 6 種を生産。

醸造容器には 228L-500L の木製樽が主だが、石器やテラコッタはワインをより還元状態に保ち、垂直的な骨格を与えるので、樽熟成のワインとブレンドすることで、良いバランスになると考えている。その性質においては、テラコッタよりも石器の方が酸素透過度が低く、目的にかなっている。

白ワインの醸造は収穫後ダイレクトプレスで、ステンレスタンクで、ダブルバージュして樽やアンフォラへ移す。セラーが狭いのが問題で、家の近くに新しいセラーを建てようと考えているが、もう少し先の話になりそうだ。アンフォラや石器もさらに増やし、1000L のフードルも導入していく。

