Mazière
マズィエール

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人の方が多いかもしれない。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。

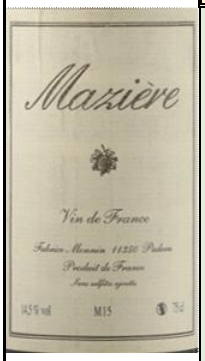
（蠟封の色）

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。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。

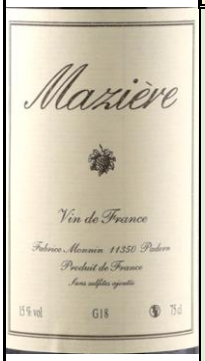
黄：マカブー主体。グルナッシュブラン、ミュスカなどの南の白品種も。一部マセレーションもしている。ほんのり感じる苦みは、グルナッシュ系品種によるもの。



○VdF - Mazière M
マズィエール　エム

畑	品種：マカブー主体 植樹：1930年代、2000年代 位置：標高300m	醸造	果実の成熟度に合わせて、同じ品種を別々に醸造。マセレーション期間も0日～数か月間の幅があるが、多くの場合1500Lのタンクで醗酵をさせ、2年間の樽熟成を行い、その後ブレンドして瓶詰め。	備考

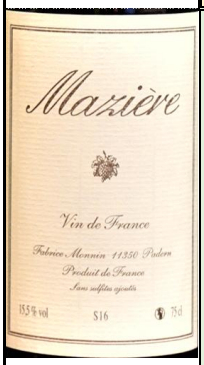
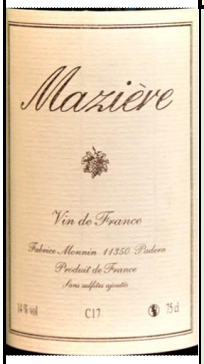
黄色の蝋封。
マカブーが主体で、ブドウ木の樹齢は高い。よい熟度の高いブドウを得るために数回に分けて収穫する。
マセレーションの後に古樽に移して約2年間熟成させ、 ミネラルを引き出し、自然な酸味を際立たせる。
濃厚で塩味が強く、樽や熟成のタイプ（補酒、産膜酵母、ソレラなど）によって、このキュヴェ特有のニュアンスや独特なツヤが生まれる。



●VdF - Mazière G
マズィエール　ジェ

畑	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	醸造	果実の成熟度に合わせて、同じ品種を別々に醸造。マセレーション期間も数日～数か月間の幅があるが、多くの場合1500Lのタンクで醗酵をさせ、2-4年間の樽熟成を行い、その後ブレンドして瓶詰め。	備考

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・ブランもブレンドされる。畑は大半が南東向きの区画。
マズィエールの赤ワインの中でも野趣とエレガンスの共存する赤ワインで、年によっては特に長く熟成期間を設けることも。
通常は樽熟成２年だが、2019年のグルナッシュ、G19は4年間樽熟成をした。

	●VdF - Mazière S マズィエール　エス					
	畑	品種：シラー主体 植樹：1930年代、2000年代 位置：標高300m	醸造	果実の成熟度に合わせて、同じ品種を別々に醸造。マセレーション期間も数日～数か月間の幅があるが、多くの場合1500Lのタンクで醗酵をさせ、2年間の樽熟成を行い、その後ブレンドして瓶詰め。	備考	青い蝋封。 S14：少量ブレンドしたグルナッシュがピノっぽさを与える。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。
	●VdF - Mazière C マズィエール　セ					
	畑	品種：カリニャン主体 植樹：1902年、1950年代 位置：標高300m	醸造	果実の成熟度に合わせて、同じ品種を別々に醸造。マセレーション期間も数日～数か月間の幅があるが、多くの場合1500Lのタンクで醗酵をさせ、2年間の樽熟成を行い、その後ブレンドして瓶詰め。	備考	赤い蝋封。 C23は２年間樽熟成