



株式会社フィネス

〒105-0004 東京都港区新橋4-27-2

Tel 03-5777-1468 Fax 03-5408-5827

E-mail : info@finesse-wine.co.jp

FINESSE URL : http://www.finesse-wine.co.jp



2020年12月

ムーランド ガサック

MOULIN DE GASSAC

地所:ラングドック地方 ヴィユヴェラック村

フランスワインの約40%を生産するこの地方は、多彩な土壌と地中海性の温暖な気候の恩恵によって数多くの葡萄品種が栽培されています。市場に出回っている殆どのヴァンド ペイがこの地方で造られますが、葡萄の成長が順調すぎて酸や深み、複雑味に欠け、アルコール過多のスッキリ感のないワインが多いのが現状です。一方、このドメーヌはモンペリエの町から内陸に20kmの所にあり、標高500mのガサック渓谷の影響により寒暖差が激しいおかげで、葡萄は酸と糖分のバランスが良く、各品種の特徴が顕著に現れるため、シンプルさと複雑味を兼ね添えた飽きることのないワインが出来ます。

1970年に革手袋の製造業者であった前当主のエメギベール氏がエイニナン近郊の農場を購入しました。そこを訪れたボルドー大学の地質学教授アンリ アジャベール氏に「この恵まれたテロワールは独特のものを持っていて、素晴らしいワインが出来る」と評され、当時シャトー マルゴーの再建に尽力した同大学のエミール ペイノー教授に指導を仰いで1978年にマストドーマス ガサックを造りました。そのワインはイギリス、フランスのワインジャーナリストが新聞紙上でシャトー ラフィットやシャトー ラトゥールと比較対照したことで有名になりました。一方、ムーランド ガサックのワインは伝統のワイン造りを信念にしながらも日常的に飲めるよう醸造しています。

7000以上の小さな区画に殆どがクローンではない、オリジナルの古木が植えられていて、ラングドックの太陽の恵みや地中海から来る沃土などが葡萄に様々な要素を与えています。土壌は粘土石灰質を主として、砂質、赤土、塵質、珪素など、植えられている品種によって様々です。醗酵、熟成共にステンレスタンクで行われます。

ギレム 赤(ペイデロー)

● GUILHEM (PAYS D'HERAULT)

2018年ヴィンテージの葡萄品種はシラー種40%、グルナッシュ種30%、カリニャン種30%でジュラ紀の石灰質の丘に畑があり、樹齢は約25年で除梗100%、マセラシオンは26~32℃で10~12日間行ないます。少しスパイシーながらも優しいタンニンです。

ギレム 白(ペイデロー)

● GUILHEM (PAYS D'HERAULT)

2018年ヴィンテージの葡萄品種はグルナッシュ ブラン種40%、ソーヴィニヨン ブラン種30%、テレ ブラン種30%で土壌は粘土石灰質と粘土珪素質、樹齢は約20年で除梗100%、マセラシオン ペリキュール(醗酵前浸漬)を冷却タンクで2~3時間行ない、果皮の香気成分を抽出します。辛口できれいな酸味があり、果実味もしっかりしていてバランス良く飲みやすいです。

ギレム ロゼ(ペイデロー)

● GUILHEM (PAYS D'HERAULT)

シラー50%、カリニャン50%。他のギレムの畑とは違い、収穫量が安定している若木の葡萄がメインに使われます。100%除梗、ステンレスタンクでマロラクティック醗酵は行わずに5~6か月熟成。ロゼのきれいな色調を出すためにフィルターとコラーージュも行っています。果皮浸漬によるセニエはしていないので色調は淡いピンク色で鉱物的な香り、フレッシュな赤い果実味と酸味、余韻も長くしっかりとっていてバランスの良い味わいです。

カベルネソーヴィニオン (ペイドック)

● **CABERNET-SAUVIGNON (PAYS D'OC)**

カベルネソーヴィニオン種100%で土壌は砂岩石灰質と泥灰土で構成されています。葡萄の樹齢は約25年でステンレスタンクで醗酵、熟成させます。品種特有のがっちりとした骨格のある味わいでタンニンもしっかりしており、スパイシーで飲みごたえがあります。

メルロー (ペイドック)

● **MERLOT (PAYS D'OC)**

メルロー種100%。土壌は砂岩石灰質と泥灰土で葡萄の樹齢は25年以上、ステンレスタンクで醗酵、熟成させます。濃厚な果実味でバランスが良く、少しスパイシーながらも丸みがあって深みも感じられます。

ピノノワール (ペイドック)

● **PINOT NOIR (PAYS D'OC)**

ピノノワール種100%で土壌は粘土、石灰質の豊穡な台地。軽やか、豊かな果実味。非常にフレッシュでしなやかなタンニン。バランスの良いきめ細やかな味わいです。

ソーヴィニオンブラン (ペイドック)

● **SAUVIGNON BLANC (PAYS D'OC)**

ソーヴィニオンブラン種100%で畑は砂と砂利の段丘にあり、葡萄の樹齢は25年以上で100%除梗されます。柑橘系フルーツのような果実味、フレッシュでクリアなキレのある辛口です。

シャルドネ (ペイドック)

● **CHARDONNAY (PAYS D'OC)**

シャルドネ種100%で土壌は泥灰土と砂岩石灰質から成り、樹齢は少なくとも25年にはなります。3時間ほど果皮浸漬をすることでシャルドネのkokのある豊かな果実味と酸味がしっかりと表現されています。

ヴィオニエ (ペイドック)

● **VOIGNIER (IGP PAYS D'OC)**

ヴィオニエ種100%で土壌は地中海沿岸の粘土石灰質、100%除梗後に3時間の果皮浸漬、ステンレスタンクでアルコール醗酵、5ヶ月熟成。熟したフルーツを連想させるたっぷりとした味わい、フレッシュなレモンのような酸味もあり、白身魚やクリーミーな料理と合います。

ピックプルドピネ

● **PICPOUL DE PINET**

ピックプル種100%で土壌は砂利混じりの石灰岩土壌。100%除梗、ステンレスタンクで4~5ヶ月熟成されます。爽やかでほのかに黄色い花の香り、味わいはとても新鮮で素晴らしいバランス。魚や魚介類、サラダ等と。



日本担当バジル ギベール氏と広大なラングドックの畑