

Mylène Bru (Saint Pargoire)

ミレーヌ・ブリュ (サン・パルゴワール)

詳細・歴史

当主ミレーヌ・ブリュ氏は、ドメーヌのある美しいサン・パルゴワール村の近郊、コルビエールで育ちました。そこには彼女の祖父が所有する、大きな鍵を備えた厚い扉が立ちはだかるワイン・カーブがあり、幼い彼女にとってそこはミステリアスで禁断、また魅惑的な、特別な空間だったようです。彼女はいつかワインを造りたいと夢見るようになりましたが、夢を果たした今でも、古びた石やマッシュルームの香り、マセラシオンの香りは、幼少期を思い出すと語ります。彼女は2007年、南仏の光り輝く太陽のもと、足元できむ小石だらけの土壌や、ツゲやラベンダー、ヒースの茂る、正に大自然に囲まれたこの地を訪れて、一目で気に入りました。そこは”ガリッグ”と呼ばれる非常に乾燥した土地で、長い間野放しになっており、トラクターすらも入り込めないような荒れ放題の状態だったので、地元の人からは「こんな土地を買うなんて、彼女は気が狂っている」と言われる程だったようです。最初の2年間、醸造所には水も電気もなく、畑ではひたすらブドウ樹の仕立て直しなどに追われ、特に骨の折れる作業の繰り返しで、苦勞が絶えなかったと言います。ファースト・ヴィンテージは2008年。少量生産で、収量の比較的多いヴィンテージでも17000本程しか瓶詰めされていません。



畑

地中海に面する港町セットを背に、20kmほど北上したサン・パルゴワール村の、標高200m程の丘に、5haの自社畑を所有しており、15個の区画に分けてビオロジックにて管理しています。ここはいわゆるワイン産地にあるような、永遠に続くブドウ畑の中の畑というわけではなく、”ガリッグ”と呼ばれる野生のブッシュに囲まれた環境にあり、自然がそのままに息づいており、特にミレーヌが大切にしているポイントでもあります。栽培品種は非常にバラエティに富んでおり、まずローヌの土着品種であるグルナッシュ、シラー、カリニャン、サンソーの他、少量ですがマルスラン、テンプラニーリヨ、そして珍しいオーバン、ダンラス、さらにはラングドック地方ではなかなか見かけない樹齢55年以上にもなるのシャスラも育てています。またこの地では”ミストラル”と呼ばれるとても強い風が吹くため、ほとんどのブドウの樹はワイヤーで仕立てることなくブッシュ・ヴァイン(株仕立て)で、収量調整をするためのグリーンハーベストや摘葉は必要がなく、自然のままの姿でブドウ樹を見守ることができます。彼女は、「私はブドウ自身が実をつけるのに適切な状態分かっているの、最低限のサポートをするだけで、あとはブドウ樹に任せてほとんど介入しないの。」と言いながら、今日も馬や他の家畜たちと畑に出ております。

【収穫】早朝に手摘みで行い、暑さ対策のため昼には作業を中止します。10kg用のバスケット使用。

醸造

決して流行に左右されることなく、極力手を加えないアプローチで、軽やかで柔らかく酸素をたっぷりと含んだ解放感のあるワインを造り上げています。祖父の時代に使われていた垂直式搾機をはじめとする、畑やワインにダメージを与えない醸造機械を使用しています。

【発酵槽・熟成槽】畑の味わいをそのままボトルに移すためと、木樽の原料になる木材は地元南仏では産されないという理由から、木樽は一切使用しません。

【瓶詰】残糖分が無くなり乳酸発酵まで全て完了した時点でを行います。

◆SO2は極限まで使用を控え、無濾過、無清澄

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
56020114	Far-Ouest ファー・ウエスト	2014	¥4,200



【キュヴェ】「レディ・シャスラ」同様、ミレーヌが最初に造った、ドメーヌの基軸となる位置づけの赤ワイン
畑購入当時は醸造所に水も電気も扉さえもなく、屋根一つでなんとか作業をしていたことから、「0から築き上げる」というアメリカ西部開拓時代のパイオニア精神からヒントを得、また数多くの西部劇で活躍した俳優クリント・イーストウッドの大ファンであることからインスパイアされて名付けられました。

【品種】グルナッシュ、シラー、カリニャン、サンソー、少しのマルスラン、オーバン

【醸造】区画ごとに行い、熟成を経て春頃にブレンド、7~8月に瓶詰

【土壌】シラーとグルナッシュは酸化マグネシウムを豊富に含む、石灰質土壌。カリニャンは粘土石灰質。

【平均樹齢】35~50年

アルコール度数: 13.0%

JAN なし

56020714	Karm VDF Rouge カルム・ルーージュ	2014	¥4,500
----------	-----------------------------	------	--------



【品種】テンプラニーリヨ100%:南仏でこの品種は大変珍しいため一度は畝の購入を迷いましたが、スペイン出身の祖母に繋がりのあるブドウ品種にゆかりを感じ、購入を決めました。

【樹齢】約40年

【醸造】全房でマセラシオンしたのち、プレス。

【ラベル】テンプラニーリヨはタンニンの強さ、ポワゼの香りが前面に出やすいですが、醸造の仕方によっては、まるでお花畑のような香りが醸し出されるため、その点を引き出すように作業しており、ラベルに花畑が描かれているのはそのためです。イギリスの「モダンデザインの父」ウィリアム・モリスのファンタジックな花柄タペストリーをイメージしてデザインされました。

【テイastingノート】”ガリッグ”由来の自然あふれる香りがふんだんに広がり、リッチで真に迫った説得力のある仕上がり、エレガントで柔らかくスムーズな口当たりです。

アルコール度数: 13.0%

JAN なし