

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、15区画所有し、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周囲をブドウ畑に囲まれたブドウ畑ではなく、”ガリッグ”に囲まれたブドウ畑で、そのブドウからワインを造っています。それが一番の特徴であり、かけがえがなく、ミレーヌが大切にしている点です。

栽培品種は非常にバラエティに富んでおり、ローヌの土着品種であるグルナツシュ、シラー、カリニャン、サンソーの他、少量ですがマルスラン、テンブラニールヨ、そして珍しいオーバン、ダンラス、さらにラングドック地方ではなかなか見かけない、樹齢50年のシャスラも育てています。

この地では強い風”ミストラル”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、地面に近い位置に背を低く保たれ、根付いています。

収量調整のためのグリーンハーベストや摘葉は彼女の畑には不必要です。彼女は「ブドウ自身が実をつけるのに適切な状態を分かっているの、私は樹に任せて殆ど介入しないの」と言います。6年前からは所有する5ha全ての耕作に、馬を用いています。

醸造

【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用のバスケットに入れ、品質を損なわぬようそのまま醸造所まで運びます。

【醸造】流行に左右されず、酸素をたっぷり含んだ、軽やかで柔らかく、開放された味わいのワインを目指し、極力手を加えずにワイン造りを行います。木樽は一切使用しませんが、その理由は、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です。

残糖分がなくなり乳酸発酵まで全て完了した時点で瓶詰を行います。

SO2は瓶詰時にワインの状態をみて必要最低限の量のみ添加し、濾過や清澄は全く行いません。

祖父の時代に使われていた醸造機械に非常に興味があり、垂直式圧搾機をはじめ、畑やワインにダメージを与えない機械を積極的に導入しています。

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も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】南仏では年によって過剰に熱かったり乾燥したりと、ブドウにとって安定した天候条件に恵まれないことから、様々な品種のブレンドからワインを造ることが主流です。祖父が造っていたワインを見ながら幼少時代を過ごしたミレーヌの思い出がこのワインには投影されています。
ビンテージによって比率は多少異なりますが、所有する15区画のうち13区画より、グルナツシュ、シラー、カリニャン、サンソー、少しのマルスラン、オーバン使用します。

【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】シラーとグルナツ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

商品コード

ワイン名

ヴァンテージ

税別参考上代

56021612 VDF Bordigue Rouge
ボルディーグ・ルージュ

2012 ¥4,200



【品種】ゲルナッシュ100%

【キュヴェ名】「ボルディーグ」とは、出島である近郊のセツの街と本土を結ぶ橋の呼び名です。その昔多くの漁師が、鯛の入った籠の生け簀(フランス語でボルディーグ)を、棧橋からロープで吊っていました。

【産地】サン・パルゴワール村近郊の丘 【土壌】ヴィラフランカ層の中礫岩が混じった石灰質

【全房使用率】0%: 全て除梗

【醸造】2012年は糖度が高くアルコール分のたっぷりした仕上がりがりだったため発酵のスピードが大変遅く、醸造を終え冬を迎えて発酵が若干落ち着いたあと、完全に発酵を終えるまで合計で1年半かかりました。

瓶詰当時はまだガスが残っていましたが、今は柔らかなワインに落ち着きました。

【テイastingノート】辛口のバニユルス・ルージュを思わせるような、チョコレートや砂糖漬けの果物菓子の風味があり、余韻が非常に長く、ピロードを感じる優しい口当たりの素晴らしい出来栄です。

デカンターージュしても楽しめます。

アルコール度数: 13.5%

JAN なし

56020415 Rita VDF Rouge
リタ・ルージュ

2015 ¥4,200



【品種】カリニャン100% 【樹齢】50年

【キュヴェ】ミレーヌの祖母に捧げるオマージュのキュヴェ。彼女の祖母はスペイン、アンダルシア出身で、人生に迷った時はいつも「サンタ・リタ」の神様をお願いしていました。奇しくもセツの丘の上から街を見下ろす教会の神様もまた「サン・リタ」で、カトリックの「Saint of the impossible」と呼ばれており、信仰者への素晴らしい諭しから大変親しまれている女神です。彼女の愛する祖母の人生に起こる奇跡のような数々の出来事や、偶然を見守る女神にちなんで、ワインは「サンタ・リタ」名づけられました。

【畑】隣人の所有で以前は協同組合にブドウを卸していた畑をそのまま買い取りました。「ガリグ」のハーブに加えて低木の松やツゲの林に囲まれ、深呼吸すると複雑な香りを体じゅうに感じる、ミレーヌお気に入りの区画。

【醸造】素晴らしいブドウが収穫出来るので、そのまま全房で20日ほどかけてゆっくりマセラシオンし、深い色味や様々な香りを抽出しています。タンクで10か月間熟成。

アルコール度数: 12.0%

JAN なし

56020714 Karm VDF Rouge
カルム・ルージュ

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、ボ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