



DOMAINE DE LA COMBE AU MAS

ドメヌ・ド・ラ・コンブ・オー・マ

BOUQUIER 2022

"IGP VAUCLUSE"

VIN ÉLEVÉ EN AMPHORE

ブーキエ "IGP ヴォークリューズ"



品種: 1/3 VERMENTINO, 1/3 ROUSSANNE, 1/3 GRENACHE BLANC

ドメヌ名のコンブ・オー・マ(COMBE AU MAS)の由来ですが、ここは水源があり、夏でも一年中、水が流れます。1850年に農場が出来ました。その水源は Mont-Ventoux(町の名前)からドメヌのある Vallon に来ており、その別名が combe です。mas は南仏で良く使われます。その Mont-Ventoux からドメヌまでの水の道の事を言い、この貴重な水のおかげでワイナリーが保てるので名前を付けました。

ブーキエ(BOUQUIER)とは、この近所の古い名前です。昔の地理地図で見つかりました。場所の呼称です。

Bouquier は、ヴェルメンティノ、ル・サンヌ、グルナッシュ・ブランのブレンドで、100年以上前のアンフォラで2ヶ月間熟成させています。ヴェルメンティノは長いマセラシオンをすることで質の高い味わいが得られます。

リッチさとフレッシュさのバランスが完璧で、野生の花やジューシーな洋ナシがアクセントになっています。

「Combe au Mas は、Thomas Ayoun と Marie-Sophie Jullien 夫妻の情熱的なプロジェクトです。彼らは南仏ローヌ地方のモン・ヴァントウ(Mont Ventoux)の麓にある 16ha の畑で、有機栽培、ホリカルチャー(自然の生態系の多様性を模倣して、複数の種が同時に同じ場所で栽培される農業の一形態。単一植物栽培のモノカルチャーの反対) 生物多様性の厳守など、非常に良心的なアプローチでブドウを栽培しています。彼の畑では、他では見られないほど愛され、手入れされています。

白ワインのブーキエ・ブランは、ヴェルメンティノ、ル・サンヌ、グルナッシュ・ブランをきれいにブレンドしています。他のワインと同様、ブーキエは 100 年以上前の素晴らしいアンフォラで醸造されています。

キュヴェ名由来: 住む地域のとても古い名称

初出荷の VT: 2019 年産, **今回出荷の VT:** 2022 年産

格付: IGP VAUCLUSE / BLANC, **年産数:** 9,000 本

品種: 1/3 VERMENTINO, 1/3 ROUSSANNE, 1/3 GRENACHE BLANC, **度数:** 13.5%

栽培面積: 1,7 Ha, **畑向き:** 南東向き, **土壌:** 粘土石灰質, **畑標高:** 350m

平均樹齢(2023 年時): 15 年, **剪定法:** ドゥーブル・コルトン・ロワイヤ, **密植度:** 4,400 本/ha,

平均収量: 40 hl/ha, **収穫:** 手摘収穫, **農法:** BIO, **BIO 認証/農法:** AB 申請中

醸造: 直接プレスし、第一搾汁だけを残す(「压榨後の滓」は残さない)

タンクで発酵、アンフォラで 3ヶ月間熟成。

除梗: 100%, **発酵タンク:** レジン(樹脂), **低温浸漬:** 低温浸漬無, **マロ発酵:** マロ発酵有

発酵期間: 直接压榨, **発酵温度:** 最大 18 度, **酵母:** 自生酵母

熟成タンク素材: 100 年以上のアンフォラ(AMPHORE) (terracota, 1800 liters)

新樽比: オーク樽無、アンフォラのみ, **熟成期間:** 3 カ月, **フィルター:** フィルター無

SO2(亜硫酸)添加量: 瓶詰時のみ 1-2mg/L

遊離型亜硫酸(分析表値): 8 mg/L, **総亜硫酸(分析表値):** 21 mg/L(天然由来含む)

コラーシュ(清澄): 清澄無, **栓:** Diam 3 - 44 mm,

瓶詰: 2023 年 3 月, **熟成可能年数:** 2 年

新井順子氏評: グルナッシュ・ブラン 1/3、ヴェルメンティノ 1/3、ル・サンヌ 1/3 を別々にプレスし、それぞれタンクで発酵、落ち着いた頃ブレンドしてアンフォラでマロラクティック発酵をさせます。2023 年 3 月 10 日瓶詰め予定。

