



# DOMAINE DU SABLIER

ドメヌ デュ・サブリエ

## Une Bouteille à la Mère (2021)

アン・ブテイユ・ア・ラ・メール



100% VIOGNIER

SO2 無添加

翌 2022 年産はオレンジワインなのでこのスタイルではこれが最後のヴィンテージ  
年代: 2021 年産 (年代記載無/年代判別用ラベル記載 Lot No. 21)

ワイン名由来: Une Bouteille à la Mère とは、「母へ捧げるボトル」の意。

2021 年産生産本数: 400 本 日本入荷: 240 本

南仏ルシヨン エスタジェル (Rousillon, Estagel) 畑: アグリ-渓谷 (La Vallée de l'Agly)

Une bouteille à la mère という名前は、母へ捧げるボトルの意。ラベルは、生産者の母が観賞用に作ったヴィトラユ (vitrail: 南フランス生まれの溶剤系絵の具です。レジンを混ぜることで美しい透明感と色彩が楽しめる) です。

生産者によるワイナリーの歴史について... 私はパリで育ちましたが、早くから田舎暮らしをしたいと思うようになりまして。そして生物学者の免許を取得した後、2012 年にエロジストとして卒業しました。その後、世界中のブドウ畑を旅することになりました。(オーストラリア、ニュージーランド、チリのブドウ園を回り、技術を身につけました。その中で、ワインがあまりにも画一的で工業製品であることに気づきました。フランスに戻ってから、自然派ワインメーカーとして自分の冒険を始めることにしました。同時期に他のワイナリーで仕事をしていたこともあり、2019 年に 1,2ha のワインでスタートしました。ワイナリーの名前「ドメヌ・デュ・サブリエ」は、『砂時計』と訳せませんが、規格外のワインを造りたいという私の願いが込められています。砂時計の中の時間は常に同じ(1 年の日数)であり、砂の進み方は常に異なる(ヴィンテージのように)です。

ドメヌ・デュ・サブリエは、カミュ・メジェによって 2019 年に誕生しました。ルシヨン地方のアグリ-渓谷の入り口、正確にはエスタジェルに位置するこの若いドメヌは、無農薬栽培による生きた土壌、自生酵母による発酵、無濾過、無清澄などの職人的な手法で、できるだけ自由なワインを精緻に造っています。自然の循環を尊重しながら、すべての作業を職人の如く行うのです。

**新井順子氏評:** 南仏の生産者、Domaine du Sablier の Camille は世界中でワイン作りを経験し、南仏に 2019 年から初めました。南仏では珍しいヴィオニエと言う品種の白ワインが美味しかったので、訪問しましたが、赤も美味しかったです。葡萄の写真を見て下されば判りますが、樹齢 100 年クラスの葡萄が沢山存在しております。彼のワインは生産量が少ないから少ししか今年に入荷しませんが、2023 年秋に日本に到着しますので、是非飲んで下さいませ。2ha で 2019 年に始め、2023 年今年 2ha 畑を買いました。と、言ってもお兄様が応援してくれて一緒に購入、2023 年今年の醸造から量が増えますね。様々な国でワイン作りをしており、その時の色んな話を聞けました。仕事と言うより、何だか息子と一緒に食事を楽しんだ感じです。こうやって若い醸造家が、どんどん新しいワインを作るのは嬉しいですね。「母へのボトル」とネーミングしたヴィオニエ品種の白ワインがあります。スミのような華やかな香りで、ロヌの白に比べてスパ-コスパが良いですよ。

樹齢 20 年のヴィオニエ 100%、8 月下旬に収穫後直ぐにプレス。ステンタンクで 2 週間発酵、そのままタンクでマセラシオン 7 ヶ月。収穫 5 日前に同じ畑の葡萄を先に収穫し、その絞ったジュースを 5 日後のジュースに入れました。この方法は発酵の安全の為にエロジストが良く用いるリスク回避方法で、カミュが色々な所で醸造の経験があるのが解ります。非常に華やかでロヌのヴィオニエとはまた違った魅力があります。全生産量 400 本の中、240 本を分けて貰えました。こういう華やかなワインは彼のお母様が好きなので、最初のヴィオニエを瓶詰めした時にお母様の事を思ってネーミング。5 月には母の日がありますが、是非、お母様へのプレゼントにして貰いたい 1 本です。SO2 は一切添加しておりません。ちなみにこのヴィオニエの 2022 年はオレンジワインに仕込んでおりますので、このスタイルはこのヴィンテージが最後。そして 2023 年は畑が存在しないので最初で最後の wine になります。ロヌのヴィオニエと比べたらスパ-コスパの良い 1 本です。

