



mas du dragon de pierres

BLANC DE DRAGON 2021



マス・デュ・ドラゴン・ド・ピエール

ブラン・ド・ドラゴン (クラウン(王冠)キャップ)

macabeu・grenache 2021

ドメーヌ mas du dragon de pierres について

私達のワイナリーは、南フランスでもスペイン国境に近いルーション地域にあります。ブドウ畑は、鷹の巡回する広大で美しいアグリ渓谷の科尔ビエール側の南向き斜面(海拔250から300メートル)に位置し、太陽の恵みと地中海からくる湿った風 (le Marin)、冷涼で時には枝を折るほどの豪風を吹き付けるピレネー山脈から抜ける風 (la Tramontane) 2種類の影響をふんだんに受けた、素晴らしいテロワールです。

この地方特有のグルナッシュ(ノワール、グリ、ブラン)、マカブとカリニャン種の古い区画では、1950年にまずはルートストックが植えられ、2、3年ほどかけて、その場で一本一本接ぎ木されたと聞いています。シスト岩盤にしっかりと根を下ろした古樹達は、乾燥に耐えながらも1ヘクタールあたり15hlから20hlのワインを齎してくれます。比較的若いグルナッシュ (24歳)とシラー(35歳)の区画も1/2半あります。

この自然の恵みが存分にワインに表現されるように、オーガニック・ビオディナミック農法でブドウを育て、醸造には培養酵母や添加物を加えずに自生酵母の力を信じ、Sulfites (酸化防止剤・防腐剤) の使用も最小限に抑えたワイン造りをしています。

地域: アグリ渓谷 ルーション地域

(区画はAOC Maury, Côtes du Roussillon Villages, Côtes Catalanes, Rivesaltes)

土壌: 変成岩Schiste Sablo-limoneux

栽培: オーガニック(Ecocertによる認証有)・ビオディナミ農法

(ブドウ畑やその環境に生息する生物の多様性を守るため、殺虫剤等不使用)

樹齢: 71~74年

収穫: 手摘み収穫

品種: 樹齢74年のマカブ(Macabeu) 50%と樹齢71年のグルナッシュ・グリ(Grenache Gris)

醸造: 直搾り後、自生酵母のみで発酵。無清澄・無濾過。

熟成: ステンレスタンクで7カ月 越冬後3度のラッキング

瓶詰: 750ml 350本(Covid19直後の瓶不足のためクレマンのボトルを使用しステンレス製のボトルキャップで密封)

SO2添加: 瓶詰時1mg/L添加

サーブ: 7-12°C。温度や開き加減で変幻しますので、7°C程で抜栓し開いてゆく様を楽しんでください。

食事: 生牡蠣や甲殻類、カタルーニャ風のアイオリなど白いソースによく合います。山羊乳のフレッシュチーズ、ルーションのアーティチョークやエスカリヴァード(カタルーニャ地方の野菜の煮込)に合わせても。

生産者コメント: Fenouilledès地方(フェネルの里)らしい茴香を思わせる白です。グレープフルーツやはっさくのような酸味が口中にひろがり、後味にくる苦みやミネラルが余韻を与えています。前菜や魚介類の軽いお食事と一緒に召し上がり下さい。



フランス・EU有機栽培ワイン認証

アルコール度数12,5% 亜硫酸塩27mg/l(天然成分含有)

新井順子氏評: Blanc de Dragon 2021 Vin de France Blanc

9月4日にマカブ50%、グルナッシュ・グリ50%、収穫後直ぐにプレス。最初3mgのSO2を添加。INOXタンクで7ヶ月発酵、瓶詰め時に1mgのSO2を添加。ボトルはペティヤン用に入れ、ビール王冠使用。

