



# COMBE AU MAS

コンブ・オー・マ

## CALABRUN (2022/VT 無記載)

### "VIN DE FRANCE"

#### MACÉRATION

## カラブルン “ヴァン・ド・フランス”



**品種:** VERMENTINO, GRENACHE BLANC  
VIN DE FRANCE の為、ヴィンテージ記載無

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。

**キュヴェ名由来:** プロヴァンス語で「黄昏」「夕暮れ」の意。

太陽が沈む瞬間、光と影の間にマジックアワ(黄昏時)を指す

**初出荷の VT:** 2021 年産, **今回出荷の VT:** 2022 年産

**格付:** VIN DE FRANCE / BLANC, **年産数:** 1,900 本

**品種:** VERMENTINO, GRENACHE BLANC, **度数:** 14.0%

**栽培面積:** 0,5 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):** 35 年, **剪定法:** ドゥブル・コルトン・ロワイヤ

**密植度:** 4,400 本/ha, **平均収量:** 30 hl/ha, **収穫:** 手摘収穫

**農法:** BIO, **BIO 認証:** AB 申請中

**醸造:** 除梗後、マセラシオン タンクで 4 ヶ月。圧搾後、アンフォアで 6 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:** 15 日間, **発酵温度:** 最大 18 度

**酵母:** 自生酵母, **熟成タンク素材:** 100 年以上のアンフォア(terracota, 1,800 liters)

**新樽比:** オーク樽無、アンフォアのみ, **熟成期間:** 6 カ月, **フィルタ:** フィルタ無

**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):** < 7 mg/L, **総亜硫酸(分析表値):** < 20 mg/L(天然由来含む)

**コラージュ(清澄):** 清澄無, **栓:** Diam 5 - 49 mm, **瓶詰:** 2023 年 4 月

**熟成可能年数:** 3 年

Domaine 表記がない理由: SAUVAGE と CALABRUN は VIN DE FRANCE なので PDO(原産地呼称保護)や PGI(地理的表示保護)のようにドメヌ表記が出来ない為、他のキュヴェとは異なり、ラベルには DOMAINE DE LA COMBE AU MAS ではなく COMBE AU MAS 表記となっています。全て自社畑で Domaine 表記キュヴェと同じように造っていますが法的な問題で表記だけが異なるそうです。

**新井順子氏評:** ヴェルメントーノ、グルナッシュブラン。収穫後エグラッペ(除梗)してそのままタンクで 4 ヶ月半マセラシオン。その後プレスしてアンフォアで熟成。

