

南仏リゾート地の白亜紀の土壌で造られる海鮮&和食に合うワイン



マス・サン・ローラン



FRANCE

いいワインを探し求めて訪れた南仏。

そのフランスの港町「メゼ」で素晴らしいワインを発見！その足でドメーヌに向いました。

「この土壌はすごく古い。白亜紀のもので、実はうちの畑からは恐竜の卵の化石が出たんだ。

当時ちょっとした騒動になったんだよ」

マス・サン・ローランのローラン・タルー氏は、紺のセーターで控えめな語り口、知性的な人だな、という印象を受けました。

海風の影響が強く、ぶどうの味を食べると本当に塩味がする…

そんな塩気がある土地では植物にとっては生存環境が厳しく、雑草や害虫などの被害はそこまではないそうです。

収穫は深夜2時にスタート。

「ブドウは陽がでると光合成の為に実の糖分を使ってしまう。

美味しいワインを作るなら、ブドウの木が栄養を貯め込んで休んでいる深夜の収穫がベストなんだ。」

その後ぶどうの実はいくつと圧搾。通常後で清澄の為にワインに入れるペントナイトは発酵中に入れるそうです。

理由を尋ねると、「試してみたらこの方が仕上がりの香りがいい。」

実体験に裏打ちされた、シンプルな答え。

「醸造中は、1週間に3回分析にかける。そこで異常がないか、何をしなければならぬかチェックする。

醸造が終わったら分析は週2回に落とし、最終的に2回フィルターをかけて瓶詰だ。」

微量の炭酸ガスを用いることで、ワインの酸化を防ぎます。

「うちのピクプールはアカシアの樽を使っている。オークじゃないんだよ。ピクプールにはこの樽が合うと思うんだ。」

「一時期、うちのワインが本来のピクプールじゃないとか、昔は畑をつぶせとまで言われた。

さすがに腹が立って、正当じゃないと言われたうちのピクプールをコンクールに出品したんだ。

そこで最優秀賞を取ってから、そんなこと言われなくなったんだ。」

一つ一つ体験を積み重ね、良いワインに仕立ててきたタルー氏。知る人ぞ知る実力派です。



### ワインアートに掲載！

#### －ピクプール・ド・ピネが特集

「いろいろなピクプール・ド・ピネがあるが、すべては海の味がする。眼前の海では牡蠣が採れる。当然のように、両者は素晴らしい相性を見せる。シャブリやミュスカデ以上に、牡蠣にはピクプールが合うと知った。」

「極めて石灰が強い土壌、雨量の少なさと地下水位の低さ。このためぶどうは真っ白の土深く達し、石灰質土壌ならではの キリッとした酸と、堅牢なミネラル感と、華やいだ気品を獲得する。」

ワインアート 51号 p91 より引用



株式会社 トゥエンティーワン コミュニティ

TEL : 03-5413-3211 MAIL : w\_info@21cc.co.jp  
FAX : 03-5413-3212 <http://www.21cc.co.jp/>

南仏リゾート地の白亜紀の土壌で造られる海鮮&和食に合うワイン



## マス・サン・ローラン



### テレット ヴィエイユ・ヴィーニュ Terret V.V.

- 原産国：フランス
- 産地AOC：ラングドック
- 土壌：砂質、石灰質土壌
- ぶどう品種：テレット
- 白ワイン
- 容量：750ml



テレットは、はるか昔にこの地がローマ帝国領だったころから食用としても親しまれてきた古代品種。典型的な晩熟型で、収穫時期はもっとも遅くなる。野菜料理、アジア系と相性がよい。意外に香菜とも◎

### ラ・ボリー La Borie

- 原産国：フランス
- 産地AOC：ラングドック
- 土壌：砂質、石灰質土壌
- ぶどう品種 マルサンヌ
- 白ワイン
- 容量：750ml



シークワサーや緑のミカンを思わせる爽やかな南国の香り。口当りは柔らかく滑らか、アルコールも少し高めで厚みがありバランスも取れた味。

### マス・サン・ローラン ブラン Mas saint Laurent Blanc

- 原産国：フランス
- 産地AOC：ラングドック
- 土壌：砂質、石灰質土壌
- ぶどう品種  
ピクプール、テレット、  
ルーサンヌ
- 白ワイン
- 容量：750ml



このワインの美点はバランスの良さ。厚みがあり、滑らかさがあり、上質なオイルのように切れ目がない感じ。余韻に残す僅かな苦みが白ワインのタンニン？これが肉料理や魚介とも合う。

### ピクプール・ド・ピネ Picpoul de Pinet

- 原産国：フランス
- 産地AOC：ラングドック
- 土壌：砂質、石灰質土壌
- ぶどう品種 ピクプール
- 醸造の特徴：  
ピクプールの特徴を最大限  
活かすため、  
熟成にはアカシヤの樽を使用。
- 白ワイン
- 容量：750ml



通常もっと薄めのピクプールだが、これだけ厚みがあるのなら、最初はキンキンに冷やして⇒徐々に温度を上げて肉料理に合わせてみてもよい。



株式会社 トゥエンティーワン コミュニティ

TEL : 03-5413-3211 MAIL : w\_info@21cc.co.jp  
FAX : 03-5413-3212 <http://www.21cc.co.jp/>