



## ★何と Bruno Duchen の弟分★

# Domaine du Matin Calme



彼らとの出会いは 2007 年 4 月 22 日、ベルギーで開催されたワインサロンのフランス招待醸造家の仲間として会いました。そのサロンはフランス・イタリア・スペインの自然派の中で 40 名だけ選ばれた醸造家の集まりで、錚々たるメンバーの集まりです。

その中でも女性の醸造家として 4 人だけ選ばれましたが、Domaine des Bois Lucas と弊社の取り扱い Domaine Les Loges de la Folie、そしてこの Domaine du Matin Calme なのです。御主人はフランス人、でも奥さまは韓国人。私が日本人でフランスで最初に自然派ワインを作った女性だとすると、彼女は韓国人で初めて自然派ワインを作った女性となります。

同じアジア人、あまり大きな声では言えませんが、やはりここヨーロッパでアジア系の人間は、ちょっと苦労がプラスされます。なのでお互い暗黙の中で親近感が生まれるのは自然な成り行きでした。彼女のワインを試飲させて頂き超ビックリ！

### これはまるでブルノのワインみたいだ！！！！

久しぶりに頭を叩かれた思いでした。それと同時にやきもちがこみ上げてきました。

私が 2002 年から憧れていたワインを 2006 年に始めた新人ワイナリーがいとも簡単に作ってしまった！というやこもちも起こりました（笑）

と、やきもちをやいている場合ではありません。すぐさまこのワイナリーに訪問しました。

幸か不幸か日本の輸入会社、何社からかオファーがありました。正式な買い付けと訪問がなかったのも無事コスモジュンで販売権を取得★

これは神様がくれた宝物です。AOC で言うと ROSSILLON になりますが、当然前向きに醸造しているのも全てテーブルワインです。BRUNO の家からも近いです。

ピレネー山脈の恩恵を受け、標高 300~500m に畑が位置しておりますが、その為太陽がサンサンと照りつけても理想的な酸味にも恵まれております。アー何て羨ましい♪

勿論全て手で収穫しますが、収穫ケースは 10kg と質に拘る為、一番小さなケースを選んでおります。(Bois Lucas でさえも 20kg のケースです。10kg のを使えれば理想的ですが、とてもとても仕事が増えるのでなかなか理想通りにはいきません)

勿論、言うまでもありませんが清澄作業・フィルター作業・添加物添加はあり得ません。

絶対のお勧めワイン、Bruno DUCHEN が買えなかった方は是非とも、大きく、前向きに飲まれて下さい。大きく沢山お勧めです。

# Bruno Duchene の弟分 Domaine du Matin Calme

フランス/ルーシヨン



ブドウ栽培者：<sup>アントニー ギイ</sup>Anthony Guix



奥さんでパートナーの<sup>ヴェロニック スーロワ</sup>Véronique Souloy

彼女は韓国の方。マツ・カムとはフランスの古い言葉で韓国を示すそうです。

《畑》約5ha（カリニャ 2.5ha、グルナッシュ・ワール 1.7ha、グルナッシュ・ブラソ 0.85ha、シラ 0.1ha、ミュカ 0.1ha）

《土壌》粘土、石灰岩、砂花崗岩 《標高》250~450m 《総生産本数》15,000本 《平均収量》25ha/hl

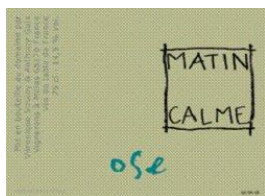
各地で醸造を学んだアントニーとワイン関係のコマーシャリズムを専攻してきたヴェロニックのふたりが、2006年よりルーシヨン地方ではじめたドメーヌ。ドメーヌをはじめるにあたり、比較的参入しやすいラングドックカルーシヨンかで迷いましたが、本格的に自分たちのドメーヌを立ち上げる前の2005年に、エルヴェ・ビズール氏の Clos des Fées（クロ・デ・フェ）から畑を借り受けて実際の経験を得られたことから、同じルーシヨンの地に自分たちのドメーヌを構えることに決めました。彼らの本拠地 Millas（ミラ）はペルピニャンから少し西にはいったところにあり、何とんでもここの自慢は、100年以上の樹齢を誇る古いカリニャンのブドウの樹です。

そして2006年に自らのドメーヌを始める際も、5ヘクタールの畑は購入ではなく借り受けるかたちをとりました。当初から自然派志向の強い信念を持ってワインづくりを始めた彼らですが、ルーシヨン地方にはそこそこの数自然派の生産者が存在するものの、ここではブドウ畑の土地の多くが地元の協同組合と密接な関係にあったため、彼らが借り受けた畑もそれまでは協同組合のやりかたに沿った、つまりピオの畑ではありませんでした。それから3年、現在ではエコセールやABマークでお馴染みの Agriculture Biologique（アグリカルチュール・ビオロジー）の認定も受けるまでになります。若く高い志を持つ彼らですが、決して狂信的なピオの信望者というわけではなく、例えばピオディナミについても興味のある部分やできる部分は取り入れますが、すべてを必ずカレンダーどおりに実践することに固執しているわけではありません。さらにSO<sub>2</sub>に関しては、極力使用しないことが基本ではありますが、これも醸造過程の状況に応じて判断します。

ワインがすべて Vin de Table であることも彼らの強い信念や高い志とつながっています。まずルーシヨンの AOC を獲得するためには様々な規定に従わなければならないこと、そして何より少なくとも20~30%のシラーあるいはムールヴェードルをワインに使用しなければならないことは、彼らにとって大切なカリニャンを主役にしたワインが思うままに醸造できないことになるからです。（そしてこの名脇役とも言えるのがグルナッシュ）

当初不安がなかったのかというと、やはりあったということですが、よき理解者たちを得て、軌道に乗った現在では Vin de Pays になることさえも興味がないようです。

# Matin Calme 各キュヴェ紹介

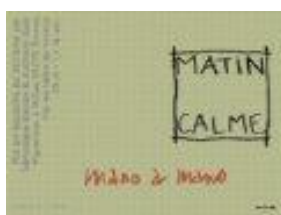


## VdT Blanc <sup>オセ</sup>Ose 08

品種：グルナッシュ・ブラン種 65%、ムスカ・プチィ・グラン種 25%、グルナッシュ・グリとマカベオとカリニャン種のブレンド 10%、 収量：20hl/ha  
樹齢：50年 生産本数：600本 天然アルコール度数：13.27度

ワインについて：収穫後直にプレス、タンクにて発酵。補糖を一切行っていないので化学記号で砂糖の事を OSE というところからネーミング。

グラスに注ぐと、かなりガスが見えます。これは SO<sub>2</sub>を入れない為、かなりの量を残しました。香の立ち方が少し遅いのですが、飽きずにゆっくり召し上がって下さい。



## VdT Rouge <sup>マノ ア マノ</sup>Mano a Mano 08

品種：グルナッシュ・ノワール種 55% カリニャン 45%  
樹齢：グルナッシュは 30年、カリニャン 80年 収量：25hl/ha  
醸造：100%カルボニック製法 樽熟成なし 天然アルコール度数：12.68度

ワインについて：100%手で行うのでスペイン語でマノ・マノと可愛らしくネーミング。

(フランス語の Main a Main)

2008年 は全体的に赤ワインが素晴らしい出来となりました。とても飲みやすいチャーミングな味わい、2006年~のマノマノでは一番の出来です。



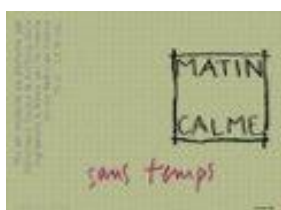
## VdT Rouge <sup>ボニカ マリエタ</sup>Bonica Marieta 08

品種：カリニャ (樹齢 100年) 70%、グルナッシュ・ノワール (30年) 30% 収量：25hl/ha  
醸造：100%カルボニック製法 樽熟成なし 天然アルコール度数：12.58度

ワインについて：カタロニア語で綺麗な天道虫という名前からネーミング。

非常に上品にまとまり、バランスが良く、ぐいぐいとのど越しに流れていきます。

このラインも 2006年~一番良い出来栄です。

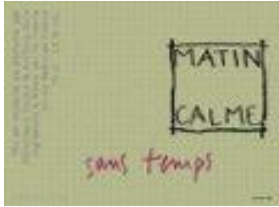


## VdT Rouge <sup>サン タン</sup>Sans Temps 08

品種：カリニャ (樹齢 100年) 100% 収量：20ha/ha  
醸造：100%カルボニック製法 樽熟成なし 天然アルコール度数：13.29度

ワインについて：100歳の葡萄なの、フランス語で 100=ソン 歳=アン、同じような発音で Sans Temps (=時間がない) それだけ古い樹齢という所からネーミング。

樹齢からくる厚みが十分にこのワインの風格を感じます。アフターも長く、渋みも十分、しかしいわゆる南仏系のワインの重さではありません。あくまでもナチュラルで、そして長期熟成出来る味わいです。



## VdT Rouge <sup>サン タン</sup> Sans Temps 07

品種：カリニャ（樹齢 100 年）100%

収量：20ha/ha 醸造：マセラシオン・カルボニック 樽熟成無し 天然アルコール度数：13.82

ワインについて：これはまさしくマタ・カムの主役の樹齢 100 年のカリニャ主体のワイ。樹齢 100 年のカリニャでもより良い葡萄だけを手で選別して選んでおります。

フランス語で 100=ワ、歳=ア、同じような発音で Sans Temps (=時間がない!) それだけ古い樹齢という意味でネミグされており、とても貴重な 1 本です。