

Domaine Marc Tempé

アルザス地方
ドメーヌ・マルク・テンペ

アルザスを代表する世界的巨匠の希少なキュベ”Seijo”が誕生

ドメーヌ・マルク・テンペはアルザス南部の中心、コルマールから7kmほど進んだ南西向きのツェレンベルグ村に有ります。アルザスは南仏のペルピニャンの次に降雨量が少なく、乾燥した地域。南向きの夏の畑は「目玉焼きが焼けるほど」暑いため、ブドウにもしっかりと糖度がのります。標高は225 ~ 260m、粘土石灰土壌をベースに、ヴォージュ山脈の花崗岩や黄色みを帯びた石灰の混じる多様な土壌は、さまざまなブドウ品種に適合し、ミネラルたっぷりなふよかな味わいを生み出します。総面積8haの畑で、93年からピオロジック、96年からピオディナミに取り組む彼は、化学肥料や農薬をいっさい使わないナチュラルなワインをつくっています。

世界中に多くのファンを持ち、毎年の新ヴィンテージを待ち焦がれている。そんなマルク・テンペのスペシャルキュベが誕生しました。その名も「Seijo」成城学園の姉妹校「アルザス成城校」がかつてあった写真の土地に隣接するぶどう畑で採れたブドウから造られたワインです。このプロジェクトはアルザス在住でアルザス成城校の卒業生でもある、ひとりの日本人女性がマルク・テンペに母校の思い出の地でワインを造ることをお願いしたことが発端です。2018年に本数限定でつくられたこのワインをフランス国内だけで消費するのはもったいないと、成城学園へご紹介したところ、是非限定品として成城卒業生に提供したいとの希望で急遽輸入が実現しました。

マルク・テンペのお父様の代から受け継がれる樹齢45 ~ 50年のオーセロワの遅摘の完熟ブドウを丁寧に収穫し、ブルゴーニュ樽で24ヶ月間シュールリー熟成させました。やや粘性を帯びた透明感のある黄金色の液体から甘やかなパイナップルとリンゴの熟した果実やスモーキーな香りがたちのぼります。味わいはフレッシュな酸と蜂蜜のような甘さがバランスよく絡み合いリッチな味わいが口の中いっぱいに広がります。アフターは土壌のミネラルからくる塩味と旨味と心地よい苦みに複雑さを感じられます。醤油やみりんを使う和食にもとても合い、ワインを飲みなれていない方にも楽しんで頂けるワインです。



[35118] Seijo Auxerrois V.V. セイジョウ オーセロワ ヴィエイユ ヴィーニュ 18

呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや辛口		
栽培/認証	ピオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂質花崗岩 砂礫	350m・東	0.1ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	オーセロワ100% (手摘み / 45 ~ 50年)		
醸造	酵母 自生酵母		
発酵 熟成	完熟ブドウを収穫 / 空気圧式压榨 フドルで24時間デブルバージュ 228Lの木樽で24ヶ月間発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	発酵中:少量 トータル:176mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	父の代から受け継がれる樹齢45 ~ 50年のオーセロワの遅摘の完熟ぶどうを丁寧に収穫し、ブルゴーニュ樽で24ヶ月間シュールリー熟成させました。やや粘性を帯びた透明感のある黄金色の液体から甘やかなパイナップルとリンゴの熟した果実やスモーキーな香りが上がります。味わいはフレッシュな酸と蜂蜜のような甘さがバランスよく絡み合いリッチな味わいが口の中いっぱい広がります。		

