

## Maris / マリス (ラングドック / ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール)



イングランド北部出身の英国人、ロバート・エデンが世界各地での醸造経験を経てフランスに移住し、中央山塊の南西端モンターニュ・ノワールの麓になる地で1997年にシャトー・マリスを立ち上げた。それから間もなくこの地はラングドック最初の「クリュ・AOC」-「ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール」として99年に認定され、ラングドックの「クリュ化」の先鞭をつけた。以降、結果的にこのクリュの歴史と歩みを一にした現在までの20数年において、ワインメーカーとして最もドラスティックな活動を見せたことで、ワイン自体の評価もさることながら、独自の地位を築き上げた蔵元となった。2002年には早々にエコセールを取得し、その後2008年のデメテル認証は同AOC内で最初の蔵元となった。「自然との融合」というべきロバートの思想は全くもって栽培のみに留まらない。麻の屑と石灰の混合物であるヘンブクリートによる、100%植物由来で導電性材料を一切使用しないという「理念」に満ち満ちた醸造所を8年もの歳月をかけて作り上げた。2004年からエステートワインの熟成には主に卵型のコンクリートタンクを使用する。このクリュを代表するようなグランヴァンも、カジュアルレンジのSO2無添加のワインも等しく、いわば価値横断的／循環的な哲学に基づいて産み出されている。それらを含む評価として現下の地域内における最高峰の一角となっている。

WEMA0207B

ロゼ・ドゥ・ニンフ・エミュ 2023

希望小売価格（税抜） ¥3,400



Rose de Nymph Emue Languedoc 2023



【ロゼ】 750ml

【セパージュ】 : グルナッシュ

16世紀末にクリミア半島よりフランスへ持ち込まれた「キュイス・ドゥ・ニンフ・エミュ」=「ニンフ(妖精)の太もも」というバラの名前を冠したロゼ。果皮を漬け込まず、直接圧搾した果汁をセメントタンクで発酵。チェリー、シトラスの華やかな香り。チャーミングな果実味を楽しめる辛口で飲みやすいロゼ。綺麗な透明瓶でガラス栓を使用。12.5%。

在庫



WEMA0206B

レア・オレンジ 2022

希望小売価格（税抜） ---



Rare Orange VdF 2022



【オレンジ】 750ml

【セパージュ】 : ミスカ

ミスカをマセラシオンしたオレンジワイン。白ワインとしては「メルヘンチックなマスカットフレーバー」が印象的ですが、オレンジワインになると途端に別の表情を見せます。ドライアプリコットやオレンジピール。飲み口は優しいが中間から果実と旨味が一体化して続き、果皮由来の適度な苦みが全体を引き締めます。特徴的なエチケットはナチュラル業界で有名な画家ミシェル・トルメーがランチに訪れ、エッグタンクに入ったこのワインの香りと味わいに感銘を受けて、自ラベルデザインを名乗り出て書いてくれたとのこと。13%。

完売

2026年春入荷

WEMA0205B

シャルドネ・グルナッシュ 2022

希望小売価格（税抜） ¥2,700



Chardonnay/Grenache Pays d'Oc 2022



【白】 750ml

【セパージュ】 : シャルドネ、グルナッシュ

ロバートが「ワインを神格化したくはないけれど、単なる飲み物で終わらせたくもない」と語る通り、そのバランス感覚の賜物のキュヴェです。パートナーの栽培家から購入するブドウで造られるこのキュヴェは、ロバートが到着するブドウを観察し、分析し、テイastingし、その結果の「最適解」として形になったワインです。あくまでカジュアルに親しみやすく、それでいてワインとしての味わいの奥行きが感じられる完成度の高さは、日々を豊かにしてくれる最高のデ일리ワインです。12.5%。

在庫



WEMA0103B

ブラマ・ホワイト 2019

希望小売価格（税抜） ¥6,900



Brama White VdF 2019



【白】 750ml

【セパージュ】 : グルナッシュ・グリ

遠くにピレネー山脈や地中海も一望できる見晴らしの良い高台になっている。そこに植わるグルナッシュ・グリを100%使用し、ストラクチャー強く独特のアロマを持つ個性的な白ワインを造る。葡萄は木樽発酵されるがMLFは回避する。熟成にはラドゥー社のアリエ産オーク樽を使用して10ヶ月、さらに卵型コンクリートタンクで6ヶ月の熟成。非常に高いエキスの詰まった葡萄を使用し、グリの果皮由来のタンニンによる厚みと大きな骨格を持つ酒質だが、MLFを行わないことでしっかりと酸を残し高い次元のバランスを取っている。Alc.14.5%。

在庫

85本

## Maris / マリス (ラングドック / ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール)

WEMA0208B	<b>ズルー・ルージュ (SO2無添加) 2021</b> <b>Zulu Rouge VdF (no sulfur added) 2021</b>	希望小売価格 (税抜) <b>¥2,700</b>	
	 <p>〔赤〕 750ml            近年は全てVdFでのリリースで、南フランスの果実の豊かさと酸の調和による活き活きとした酒質を表現している。コンクリートタンクで3週間の果皮浸漬を経て発酵させ、ピジャージュとルモンタージュを慎重に行いながら、コンクリートタンクで4-5ヶ月の熟成を経て瓶詰め。スパイシーさとミネラル感が全体を引き締め、しっかりとしたボディでありながら瑞々しさを感じる飲み飽きしない酒質。《SO2無添加》Alc.13%。</p>	〔セパージュ〕 : メルロ70%、シラー30% 近年は全てVdFでのリリースで、南フランスの果実の豊かさと酸の調和による活き活きとした酒質を表現している。コンクリートタンクで3週間の果皮浸漬を経て発酵させ、ピジャージュとルモンタージュを慎重に行いながら、コンクリートタンクで4-5ヶ月の熟成を経て瓶詰め。スパイシーさとミネラル感が全体を引き締め、しっかりとしたボディでありながら瑞々しさを感じる飲み飽きしない酒質。《SO2無添加》Alc.13%。	在庫 ○
WEMA0211B	<b>ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール・ラ・トゥージュ 2020</b> <b>Minervois La Liviniere La Touge 2020</b>	希望小売価格 (税抜) <b>¥4,200</b>	
	 <p>〔赤〕 750ml            ラ・リヴィニエールのコミューンから下ったテラスにあるシラーの区画へ続く曲がりくねった道、がこのワイン名の由来だそう。シャトー・マリスの“ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール”の看板的な銘柄。コンクリートタンクに入れられた葡萄はピジャージュと軽いルモンタージュを施されながら4週間にわたり果皮浸漬を経て発酵され、その後は卵型コンクリートタンクと通常のコンクリートタンクで16ヶ月の熟成を経て瓶詰め。完熟の黒系果実が強く感じられ芳醇なニュアンスだが、ガリーグ由来のハーバルなヒントがあり、全体的にシルキーで伸びやかな印象にまとまっていく。Alc.14.5%。</p>	〔セパージュ〕 : シラー、グルナッシュ ラ・リヴィニエールのコミューンから下ったテラスにあるシラーの区画へ続く曲がりくねった道、がこのワイン名の由来だそう。シャトー・マリスの“ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール”の看板的な銘柄。コンクリートタンクに入れられた葡萄はピジャージュと軽いルモンタージュを施されながら4週間にわたり果皮浸漬を経て発酵され、その後は卵型コンクリートタンクと通常のコンクリートタンクで16ヶ月の熟成を経て瓶詰め。完熟の黒系果実が強く感じられ芳醇なニュアンスだが、ガリーグ由来のハーバルなヒントがあり、全体的にシルキーで伸びやかな印象にまとまっていく。Alc.14.5%。	在庫 ○
WEMA0102B	<b>ミネルヴォワ・ナイヴ・グルナッシュ (SO2無添加) 2020</b> <b>Minervois Naive Grenache (no sulfur added) 2020</b>	希望小売価格 (税抜) ---	
	 <p>〔赤〕 750ml            ラ・リヴィニエールの美しいテロワールを表現するためSO2無添加で仕上げたキュヴェ。コンクリートタンクに入れられた葡萄はピジャージュと軽いルモンタージュを施されながら4週間にわたり果皮浸漬を経て発酵させ、コンクリートタンクで4カ月の熟成。SO2無添加でありながらもオフフレーヴァーは無く、ザクロやチェリー、ハーブの香り、ピュアでまどまりのある味わい。Alc.14.5%。《SO2無添加》</p>	〔セパージュ〕 : グルナッシュ主体 ラ・リヴィニエールの美しいテロワールを表現するためSO2無添加で仕上げたキュヴェ。コンクリートタンクに入れられた葡萄はピジャージュと軽いルモンタージュを施されながら4週間にわたり果皮浸漬を経て発酵させ、コンクリートタンクで4カ月の熟成。SO2無添加でありながらもオフフレーヴァーは無く、ザクロやチェリー、ハーブの香り、ピュアでまどまりのある味わい。Alc.14.5%。《SO2無添加》	完売 2026年春入荷
WEMA01004B	<b>ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール "レ・ザマンディエ" 2017</b> <b>Minervois La Livinière Les Amandiers 2017</b>	希望小売価格 (税抜) <b>¥13,100</b> <b>マグナムボトル</b> 希望小売価格 (税抜) <b>¥ 29,000(2016)</b>	
	 <p>〔赤〕 750ml            マリスの所有するシラーの古樹が植わる小区画から極少量生産される特別なワイン。“ラ・リヴィニエール”のエリアの中でアーモンド(Amandier)の花が咲く様子がこの区画周辺で見られることにワイン名は由来している。木桶にて25℃で発酵開始、ピジャージュと軽めのルモンタージュを行いながら約5週間という長期間のマセレーションを行う。発酵後、ラドゥー(Radoux)社のフレンチオーク新樽にて16カ月の熟成を経て瓶詰め。完熟の力強い2017年は、非常に長命なボテニシャルを備えた南仏のグランヴァンに仕上がった。Alc.15%。</p>	〔セパージュ〕 : シラー主体 マリスの所有するシラーの古樹が植わる小区画から極少量生産される特別なワイン。“ラ・リヴィニエール”のエリアの中でアーモンド(Amandier)の花が咲く様子がこの区画周辺で見られることにワイン名は由来している。木桶にて25℃で発酵開始、ピジャージュと軽めのルモンタージュを行いながら約5週間という長期間のマセレーションを行う。発酵後、ラドゥー(Radoux)社のフレンチオーク新樽にて16カ月の熟成を経て瓶詰め。完熟の力強い2017年は、非常に長命なボテニシャルを備えた南仏のグランヴァンに仕上がった。Alc.15%。	在庫 10本