Maris / マリス (ラングドック / ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール) 新ヴィンテージ入荷



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ほぼ歩みを一にした現在までの20数年内において、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年のデメテール認証は同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プクリートによる、100%植物由来で導電 MARIS 機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。 それらを包括した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 Nymphe Emue Languedoc 2023 (33) MARIS

「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

新VIN入荷

WEMA0206B

レア・オレンジ 2022

希望小売価格(税抜) ---





[オレンジ] 750ml

[セパージュ] : ミュスカ

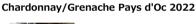
ミュスカをマセラシオンしたオレンジワイン。白ワインとしては「メルヘンチックなマスカットフレーバー」が印象的ですが、オレンジ ワインになると途端に別の表情を見せます。ドライアプリコットやオレンジピール。飲み口は優しいが中間から果実と旨味が 一体化して続き、果皮由来の適度な苦みが全体を引き締めます。特徴的なエチケットはナチュラル業界で有名な画家ミ シェル・トルメーがランチに訪れ、エッグタンクに入ったこのワインの香りと味わいに感銘を受けて、自らラベルデザインを名乗り 出て書いてくれたとのこと。13%。

完売

WEMA0205B

シャルドネ・グルナッシュ 2022

希望小売価格(税抜) ¥2,700





[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、テイスティングし、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イリーワインです。12.5%。

0

新VIN入荷

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 した酸を残し高い次元のバランスを取っている。Alc.14.5%。

0

Maris / マリス (ラングドック / ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール) 新ヴィンテージ入荷

ズールー・ルージュ (SO2無添加) 2021

希望小売価格(税抜) ¥2,700





[赤] 750ml

[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、ビ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 0

新VIN入荷

WEMA0211B

ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール・ラ・トゥージュ 2020

希望小売価格(税抜) ¥4,200

Minervois La Liviniere La Touge 2020



[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%。

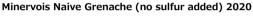
在庫

新VIN入荷

WEMA0102B

ミネルヴォワ・ナイーヴ・グルナッシュ (SO2無添加) 2020

希望小売価格(税抜) ¥5,000





[赤] 750ml

[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―は無く、ザクロやチェリー、ハーブの香り、ピュアでまとまりのある味わい。 Alc.14.5%。《SO2無添加》

在庫

102本

WEMA0004B

ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール "レ・ザマンディエ" 2017

希望小売価格(税抜) ¥13,100

Minervois La Livinière Les Amandiers 2017

マグナムボトル 希望小売価格(税抜) ¥29,000(2016) [セパージュ]:シラー主体



[赤] 750ml MARIS

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、非常に長命なポテン シャルを備えた南仏のグランヴァンに仕上がった。Alc.15%。

14本