

Domaine Maby / ドメヌ・マビー (コート・デュ・ローヌ / タヴェル / リラック)

DOMAINE
MABY

19世紀初頭にタヴェルに創業し、自家消費用と地元の顧客向けに売っていたのがその始まり。第2次大戦後タヴェルの市長を務めることになったアルマン・マビーによって、当時はモダンで機能的なセラーと新しい葡萄畑とを追加しドメヌ・マビーとして設立される。「ドメヌ・マビー」の刻印の入った最初のボトルがセラーから出荷されたのは1946年のことである。60年代にはアルマンの息子ロジェと義理の息子たちが加わり、「タヴェル」のアペラシオンを超えて「ガレ・ル・レ」(シャトーヌフのテロワールとして著名、丸い小石の堆積土壌)の広がる「リラック」にも広がった。そして2005年からはロジェの息子で3代目となるリシャールがワイナリーへ加わり、伝統を引き継ぎつつも60ha超のドメヌに新しいエネルギーを吹き込み、より洗練されたスタイルへ進化している。リシャールは15年ほど金融業界で働いており、「オペラ」への愛と「リラック」および「タヴェル」への揺るぎない確信に満ちている。彼は有機栽培を導入し(2022年からユー・ローフ認証を取得)、収穫は手作業で、葡萄が最適な熟度に達したとき区画毎に行われる。醸造は温度管理されたステンレスタンクやコンクリートタンクを中心に、228Lのピエス、500-600Lのドゥミ・ミュイ樽を使用。酸化を嫌い祖父の代まで使っていた大樽は役目を終えた。リシャールは、2021年のギド・アシェット・デ・ヴァン誌の年間最優秀ワインメーカーの一人である。

WEMB0101B

タヴェル・ラ・フォルカディエール 2022

希望小売価格(税抜) ¥4,400

Tavel La Forcadrière 2022

[セパージュ] : グルナッシュ・ノワール60%、サンソー20%、グルナッシュ・ブラン5%
ムールヴェードル5%、シラー5%、その他



[ロゼ] 750ml

タヴェルというアペラシオンの個性を最も感じることができるキュヴェ。7つのブドウと、3つの土壌(ガレ・ル・レ、砂質、スレート)のブレンド。浸漬時間24時間。ステンレスタンク発酵/熟成。2022年12月に瓶詰め。生産量37,000本。鮮やかなオレンジピンク色。スパイス、チェリー、赤い果実の香り。丸みを帯びしなやかで、厚みのあるボディ。濃厚で完成度も高いロゼ。Alc.14%。

在庫
79本

MEMB0102B

タヴェル・プリマ・ドンナ 2022

希望小売価格(税抜) ---

Tavel Prima Donna 2022



[ロゼ] 750ml

[セパージュ] : サンソー65%、グルナッシュ・ノワール35%

シャトーヌフの土壌としても有名な大きな丸石「ガレ・ル・レ」の畑のサンソーとグルナッシュを使用。淡いロゼ色。魅力的で熟した赤い果実、柑橘系の果物、スパイスが混ざり合った広がりのある香り。リッチで深みのある味わい。浸漬時間は48時間。ステンレスタンク発酵/熟成。2022年12月に瓶詰め。生産量16,000本。マビーの顔ともいえるキュヴェで、いくつかのメディアでは「ロゼ・ワイン・オブ・ザ・イヤー」にも選ばれている。Alc.14.5%。

完売

WEMB0103B

タヴェル・リビアーモ 2022

希望小売価格(税抜) ¥6,900

Tavel Libiamo 2022



[ロゼ] 750ml

[セパージュ] : グルナッシュ・ノワール50%、グルナッシュ・ブラン50%

最高区画に植わるグルナッシュの黒葡萄と白葡萄とをブレンド。ピンクの美しい色に、赤い果実の繊細な香りとスパイスさが混ざり合う。口当たりは非常に豊か。浸漬時間は48時間。500Lのドゥミ・ミュイ新樽で発酵&熟成。2023年5月に瓶詰め。生産量僅か2,500本。最高の料理にふさわしい力強さ、複雑さ、集中力、フィネスを持ち合わせている。Alc.14.5%。

在庫
16本

WEMB0104B

リラック・ブラン・ラ・フェルマード 2023

希望小売価格(税抜) ¥4,800

Lirac Blanc La Fermade 2023



[白] 750ml

[セパージュ] : グルナッシュ・ブラン55%、クレレット25%、その他

グルナッシュ、クレレット、ピクプール、ユニブランという成熟スピードが違う複数のブドウをそれぞれ収穫、発酵し、絶妙にブレンドしてから熟成に入る。ステンレスタンク発酵&熟成。樽を全く使わずにフレッシュでデリケートなワインに仕上げる。2022年12月に瓶詰め。生産量18,000本(かなり少なかった)。果実、柑橘類、白い花のアロマと、口当たりのバランスがとても良い。Alc.14.5%。

在庫
0

MEMB0005B

リラック・ブラン・カスタ・ディーヴァ 2022

希望小売価格(税抜) ¥6,900

Lirac Blanc Casta Diva 2022



[白] 750ml

[セパージュ] : グルナッシュ・ブラン70%、ヴィオニエ30%

グルナッシュ・ブランとヴィオニエを、500Lのドゥミ・ミュイ新樽で醸造・熟成させたキュヴェ。南仏の高級白ワインに求めたい要素一華やかな香り、ボリューム感、まろやかさ、力強さ...をしっかりと満たしている。新樽100%醸造だが、使用前に4年の歳月をかけて乾燥させたオーダーメイドのオーク材を使用。これにより「香りの出にくい新樽」を作ることで、ストラクチャーを与えつつ、グルナッシュとヴィオニエの香りを阻害していない。果実味(アブリコット、ピーチ、洋ナシなど)と白い花の力強いアロマが感じられる。樹齢42年。年産3,000本程度と非常に少ない。Alc.14.5%。

在庫
41本

WEMB0106B

パロク・IGPコート・デュ・ポン・デュ・ガール 2022

希望小売価格(税抜) ¥3,500

Baroques IGP Coteaux du Pont du Gard 2022



[赤] 750ml

[セパージュ] : シラー/グルナッシュ

ヴァン・ド・ペイに分類される唯一の区画からのシラーおよびグルナッシュのブレンド。収穫後ステンレスタンク発酵、さらにコンクリートタンクにて12ヶ月熟成。2022年8月に瓶詰め、生産量13,000本。心地良い凝縮感とガリグのニュアンスがあり、ややスモーキーなアロマがある。エントリーレンジのレベルの高さを感じさせてくれるキュヴェ。14%。

在庫
0

Domaine Maby / ドメーヌ・マビー (コート・デュ・ローヌ / タヴェル / リラック)

WEMB0107B	コート・デュ・ローヌ・ルージュ・ヴァリアシオン 2022 Côtes du Rhône Rouge Variations 2022	希望小売価格 (税抜) ¥3,900
	 〔赤〕 750ml 〔セパージュ〕 : グルナッシュ75%、シラー10%、ムールヴェードル10%、カリニャン5% ローヌ川左岸の古樹の区画のブドウを使用。グルナッシュを主体にシラー、ムールヴェードル、カリニャンをブレンド。樹齢56年。収穫後ステンレスタンクで発酵、コンクリートタンクで12カ月熟成。ジューシーな赤系果実と黒胡椒の香り。しっかりとしたボディを古樹ならではの骨格と凝縮度がささスエールの大きな味わいに仕上がっている。14%。	在庫 97本
MEMB0007B	リラック・ルージュ・ラ・フェルマード 2021 Lirac Rouge La Fermade 2021	希望小売価格 (税抜) ¥5,000
	 〔赤〕 750ml 〔セパージュ〕 : グルナッシュ・ノワール40%、シラー40%、ムールヴェードル20% リラックはシャトーヌフ・デュ・パプのお隣に当たり、土壌も近いガレ・ルレー(大きな丸石)だが「法皇の新館」というインパクトのある名前の陰で、まさに隠れた銘酒(リトル・シャトーヌフと揶揄されたりも…)という位置付けに甘んじていた。しかし、名立たるシャトーヌフと同等の評価を連発するマビーによって、その時代は終わりを告げようとしている。樹齢35年、収量38hl/ha。コンクリートタンクで12ヶ月熟成。2022年11月瓶詰め。生産量39,000本。2021年はガリーグのニュアンスが豊かで正にシャトーヌフを彷彿とさせる。Alc.14%。	在庫 ○
WEMB0109B	リラック・ルージュ ネッスン・ドルマ 2021 Lirac Rouge Nessun Dorma 2021	希望小売価格 (税抜) ¥6,900
	 〔赤〕 750ml 〔セパージュ〕 : シラー85%、グルナッシュ・ノワール15% 自社畑の最高の区画から収穫されたグルナッシュ・ノワール、シラー、ムールヴェードルのいずれかを使用する。2021年はシラーが主体。トゥーランドットの第3幕で登場するアリア「ネッスン・ドルマ(誰も寝てはならぬ)」という名を付けられる「夜明けには、貴方を勝ち取ってみせる！」<トゥーランドット> すべて木樽で12ヶ月熟成。樹齢35年。収量38hl/ha。2022年11月に瓶詰め、生産量10,000本。Alc.14%。	在庫 57本
WEMB0110B	リラック・ルージュ ベル・カント 2019 Lirac Rouge Bel Canto 2019	希望小売価格 (税抜) ¥8,800
	 〔赤〕 750ml 〔セパージュ〕 : グルナッシュ・ノワール100% マビーが所有する高樹齢のグルナッシュ・ノワール100%。樹齢56年。収量33hl/ha。100%全房発酵でセミ・カーボニックマセレーション。ドゥミ・ミュイの木樽で15ヶ月熟成。2020年12月に瓶詰め。生産量5,000本。「これぞ」というヴィンテージにのみ生産される特別なキュヴェ。ベル・カント(喉に無理なく低音から高音まで、気持ちよくのびやかに歌える歌唱法)というキュヴェ名。酒質の美しさ、柔らかで滑らかなテクスチャーに、重心の低さや酸の伸び。ゆったりとした余裕さえ感じる凄み。Alc.15%。	在庫 24本