

## Mas de L'Escarida / マス・ド・レスカリダ

新たなヴィニュロン群雄割拠が目覚ましいローヌ地方アルデッシュ地区。

ル・マゼルのジェラール・ウストロック、ジル・アゾーニといったアルデッシュ地区の先駆者に導かれるように新星のような造り手が次々と誕生しています。

オクシタン語で“運命の家”を意味するマス・ド・レスカリダ。

ローラン・フェル氏はまさに運命に導かれたヴィニュロンなのです。

アルプス出身のローラン氏は元々ワイン造りに携わる家系ではありませんでした。大学卒業後、得意のフィールドワークを生かして地図製作者として活躍していました。

2004年、奥さんの仕事の都合でアルデッシュに越してきたが大きな転機となります。葡萄畑での収穫を経験したローラン氏は一念発起し、ボルドー大学へ葡萄栽培学と農業を学び、2006年には農業エンジニアの資格を取得しました。

アルデッシュに戻ったローラン氏は、その知性と行動力を持って農業領事議会で葡萄畑の有機栽培コンサルタントとなったのです。ジェローム・ジュレ、ジル・アゾーニ、ル・マゼル、レドゥー・テール…アルデッシュで自然なワイン造りを志す造り手たちと交流を深めるうちに、栽培だけではなく自らのワイン造りの夢が芽生えてきたのはごく自然なことでした。

ローラン氏は自然な葡萄栽培の第一人者ですが、醸造は未経験。栽培コンサルタントの仕事を通じてジェローム・ジュレといった造り手たちから醸造を学びました。

2012年、アルデッシュ南端サニヤックの3.2ヘクタールを買い取り、マス・ド・レスカリダは産声を上げました。

醸造所もなく、道具もない中、コンサルタントの仕事と並行してワインを造り始めます。

当初は道具を借り、小さなタンクを買って自宅でワインを造っていました。当然、葡萄はすべて醸造出来ないため、一部を除いては農協に売っていました。

2014年、コンサルタントの仕事辞してワイン造りに専念。そして2015年、念願の醸造所を設立し、初めて全て自らの手でワインをリリースすることとなったのです。

地図製作のフィールドワークが育んだ畑の観察力、エンジニアの資格取得後に栽培コンサルタントを務める知性。

アルデッシュに新たな綺羅星が誕生しました。

畑:(2015年時点)セヴェンヌ地方 サニヤック村 3.8ヘクタール  
ガメイ 1.4ヘクタール、メルロー 0.8ヘクタール、ヴィオニエ 1ヘクタール、シラー 0.6ヘクタール

### ●ワイン造りの哲学●

ローラン氏の一番の哲学はテロワールをワインに表現したいことです。

サニヤック村のテロワールはとにかくミネラル感、フレッシュ感、酸味、飲みやすさ、旨みが特徴的です。

その味わいを素直に反映させるために、できるだけ人の手をかけない醸造法、シンプルな醸造を心掛けています。

『葡萄の味、テロワールの表現、そしてピュヴァピリテ(飲み心地の良さ)。それだけさ。』

また、必要な時以外は亜硫酸を添加しません。

葡萄とテロワールの味の表現を楽しんでほしいこと。これが無添加のワインを造り始めた大きな理由なのです。



**(2021) Lo Grand Fresiment Vin de France****ル・グラン・フレシメン ヴァンド・フランス** 参考上代¥3,800 (税込¥4,180)

オクシタン語で「震える、鳥肌が立つ」という意味。

酸味とミネラルが効いているワインなので少々大きめに付けてみたキュヴェ名。

葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 100%(友人からの買い葡萄) 樹齢:平均 35 年

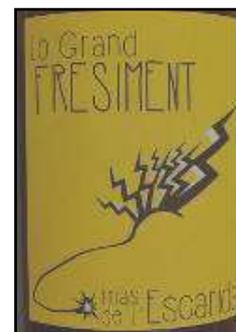
畑・土壌:40 年前から有機栽培の畑。今までは農協に売られていました。

標高 450 メートル。三畳紀の砂岩の上に砂。南、南東向き。

醸造・熟成:全房、破碎せずに直接圧搾、天然酵母、24 時間ダブルバージュ。

ステンレスタンクでアルコール発酵、マロラクティック発酵させる。7 か月タンクで熟成。

SO2 添加せず。濾過・清澄ともせず。愛情と共に瓶詰め。

**(2021) La Mai Polida Vin de France****ラ・マイ・ポリダ ヴァンド・フランス** 参考上代¥3,800 (税込¥4,180)

オクシタン語で“一番きれい”の意味

葡萄:ヴィオニエ 樹齢 35~40 年。土壌は砂とシルト・沈泥。その下は三畳紀の砂岩。

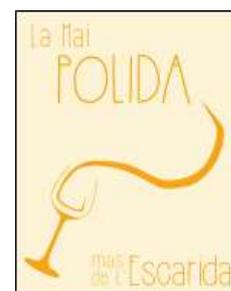
また第四紀氷河期の氷河が まき散らした様々な石。シスト、クオーツ、火打石・シレックスなどが多く転がっている。標高 500 メートル以上で南やや南東に向いている畑。

醸造・熟成:収穫後、除梗せず全房のまま破碎し圧搾を行う。

24 時間後気温 11 度で澱引きを行う。天然酵母。アルコール発酵とマロラクティック発酵

をステンレスタンクで行う。MLF 後、アッサンブラージュ。7 カ月間のタンク熟成。

SO2 は一切無添加。カラーージュ無し、フィルター無し。愛情と共に瓶詰め。

**(2021) Sople e Joios Vin de France****ソプレ・エ・ジョイオス ヴァンド・フランス** 参考上代¥3,500 (税込¥3,850)

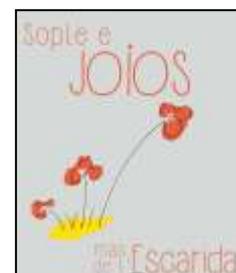
オクシタン語で“優しく、陽気”の意味

葡萄:ガメイ 樹齢:40~45 年

畑・土壌:自社:標高 500 メートル、南南東向き。三畳紀の砂岩の上に砂。第四氷河期の氷河に由来するシスト、クオーツ、シレックスといった石が散見される。

醸造・熟成:除梗せず全房のままタンクを密閉、ジュースがタンク底に溜まっていない状態から 10 日間マセラシオン・カルボニック後、発酵。天然酵母。圧搾後、タンクで 7 か月間アルコール発酵、マロラクティック発酵。

冬を越し、4 月後半、SO2 添加せず愛情と共に瓶詰め。

**(2021) Sota Mon Soleu Vin de France****ソタ・モン・ソレウ ヴァンド・フランス** 参考上代¥3,500 (税込¥3,850)

オクシタン語で“私の太陽の下で”の意味

葡萄:メルロー 樹齢:35~40 年

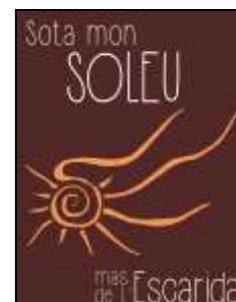
畑・土壌:標高 500 メートル、南南東向き。三畳紀の砂岩の上に砂、シルト、泥土。

第四氷河期の氷河に由来するシスト、クオーツ、シレックスといった石が散見される。

醸造・熟成:除梗して破碎せず 4 日間マセラシオン、ルモンタージュ・ピジャージュせず。

天然酵母。圧搾後、ステンレスタンクでアルコール発酵、マロラクティック発酵。9 か月間

タンク熟成。SO2 添加せず。濾過・清澄ともせず。愛情と共に瓶詰め。



**(2021) Lo Ravi Vin de France****ル・ラヴィ ヴァンド・フランス** 参考上代¥3,300 (税込¥3,630)

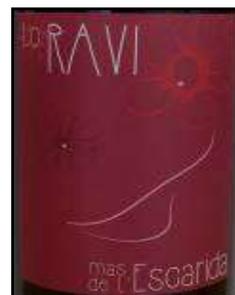
オクシタン語で「陽気で無邪気で天然なヤツ」という意味。彼の一番シンプルで軽くスイスイ飲めるワイン。それでも喜びを与えてくれるようなワイン。

葡萄: シラー50%、グルナッシュ 25%。シャテユ 25%

樹齢: 平均 35 年 アルコール度数: 12.5%

畑・土壌: 友人からの買い葡萄、標高 450 メートル。三畳紀の砂岩の上に砂。南、南東向き。

醸造・熟成: セパージュ別に醸造。除梗、破碎後タンクで 4 日間マセラシオン、天然酵母。ルモンタージュ、ピジャージュせず。压榨後、タンクでアルコール発酵、7 か月熟成。SO2 添加せず、濾過・清澄ともにせず。愛情と共に瓶詰め。

**(2021) Fai Virar Vin de France****フェ・ヴィラル ヴァンド・フランス** 参考上代¥3,300 (税込¥3,630)

オクシタン語で“分け合おう、楽しく共有しよう”の意味

楽しくはしゃいでみんなでシェアして飲むようなワイン。

葡萄: ガメイ 100% (近所の友人からの買い葡萄) 樹齢: 平均 20 年

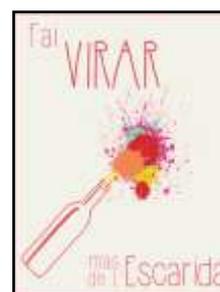
畑・土壌: 標高 450 メートル。南南東向き。三畳紀の砂岩の上に砂。南、南東向き。

醸造・熟成: 全房、破碎せず。10 日間マセラシオン・カルボニック。毎日フリーランジュースを取り出し、別のタンクに入れ替える。このフリーランジュースものちの Fai Virar ロゼとなる。天然酵母。

压榨後ステンレスタンクでアルコール発酵、MLF。ルモンタージュ・ピジャージュせず。

7 か月間のタンク熟成。

SO2 は一切無添加。カラージュ無し、フィルター無し。愛情と共に瓶詰め。



Mas de L'Escarida(マス・ド・レスカリダ)、Les Vigneaux(レ・ヴィニョー)、La Vrille et le Papillon(ラ・ヴリル・エル・パピヨン)、Ogil(オジルの)のワインをベースにしたブランデーです。

すべてアルデッシュのドメーヌのワインを蒸留して原酒を製造します。

どの蔵元も葡萄のみ、SO2 含めて一切添加していません。

**(Lot2022) La Ginette 42% 500ml ラ・ジネット**

参考上代¥11,000

2度の蒸留でアルコール度数72° のベースを造り、ジュニパーベリー、有機栽培のレモンの果皮を添加。

浸漬したまま3度目の蒸留し、ミネラルウォーターを加水してアルコール度数を42. 4° に調整。

**(Lot2021) Bouzouk 42% 500ml ブズーク** 参考上代¥11,000

2度の蒸留でアルコール度数72° のベースを造り、蜜柑の果皮、マダガスカル胡椒を添加。浸漬したまま3度目の蒸留し、ミネラルウォーターを加水してアルコール度数を42. 4° に調整。

**(Lot2021) On I 'appelait Framboise 40% 500ml****オン・ラブレ フランボワーズ** 参考上代¥11,000

2度の蒸留でアルコール度数72° のベースを造り、ラズベリーを添加。

浸漬したまま3度目の蒸留し、ミネラルウォーターを加水してアルコール度数を 40° に調整。