



= 家族のチームワークが育むマディラン =

■ 生産者について



スペイン国境にほど近いピレネー山脈の麓に位置する、Gers 県 Viella の街。ドメーヌ・ド・バサイユ (Domaine de Bassail) は、この地で長年ぶどう栽培とワイン醸造に携わってきた、3 代続く家族経営のワイナリーです。所有する畑の面積は 11 ヘクタール。そのうち 10.25 ヘクタールをマディランが占め、あとの 0.75 ヘクタールはパシュラン・デュ・ヴィック・ビルとなっています。3 世代にわたる不断的努力と、ワインの品質の向上が認められ、1980 年に AOC 認証を取得しました。

現在の醸造責任者は、パトリック・ベルドゥーレ (Patrick Berdoulet) 氏。一家が行ってきたマディランの伝統的な栽培と醸造の手法を受け継ぎながら、近代的な知識と技術も巧みに取り入れ、品質を一段と高めることに成功しています。

■ 畑・醸造について

畑は南向きの斜面。栽培と醸造においては、人為的・人工的なものに頼らず、できるだけ自然に近い形でワインづくりを行うことをポリシーとし、マディランの気候風土を最大限に生かすアプローチをとっています。

■ ワインについて

◆ Madiran Rouge マディラン・ルージュ

<品種> タナ60% カベルネ・ソーヴィニヨン40% <土壌> 南向きの水はけのよい粘土石灰質土壌 <面積> 10.25ha

<醸造> ステンレスタンクで醸造、8か月同じタンクで熟成。瓶詰後は最低3か月瓶で寝かせてから出荷になります。除梗100%。

黒紫色の外観。ブラックチェリーやブルーベリーのような黒い果実と、フランボワーズやイチゴの赤系の果実が混ざり合い、複雑な香りが楽しめます。タンニンは丸くなめらかで、すぐにでも飲めるワインです。

ソーセージやサラミなどのほか、グリルした牛肉や鴨等の赤身肉とよく合います。山羊のチーズやコンテ、モルピエールなども、抜群の相性です。