

Domaine de Mathalis

ドメヌ・ド・マタリス



" Tout simplement parce que les vins naturels sont les vins que nous aimons boire "

「シンプルに、ナチュラルワインは私たちが飲みたいワインだからである」

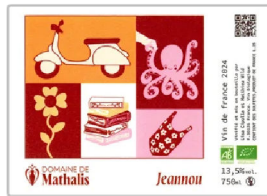
相続する畑を持たなかったマチュー・ウィルドは、ローヌ地方の複数のビオロジック・ドメヌに長年勤務した後、2024年、「エコセル」の認証を持つ4ヘクタールの畑を取得する機会に恵まれ、奥さんのリザさんとともに自身のドメヌを設立しました (Matthieu + Lisa = Mathalis♡)。

「勤務していたドメヌはナチュラルワインは造っていなかったのが近年迷いが生じていたところに、娘の誕生が背中を押してくれました。私たち夫婦は、ナチュラルワインを心から愛しています。生き生きとして、立体的で、複雑で、いわば「魂のひとかけら」のようなワインだと思います。また味わいだけでなく、ナチュラルワインの哲学そのものにも心から共感を覚えます。それはぶどう樹や土壌、畑の周辺で暮らすすべての生き物たちへの敬意であり、本当の意味でのこの地のテロワールの個性の表現であり、飲んでくださる方への愛です」。

「私がこれまで勤務したすべてのビオロジック・ドメヌもそうでしたが、酸の補正、培養酵母の添加、多種多様な添加物の使用、濾過などは、多くの生産者で今でも普通に行われています。私たちは、極少量のSO2を使用している以外は、このような醸造技術は一切用いずにワインを造っています。私たち夫婦は、私たちに似たワインを造りたいと思っています。軽やかで、果実味が溢れ、いきいきとした生命力に満ちたワインを。乾杯！」。

彼らのファーストヴィンテージ2024は、2025年2月にパリで開催された大展示会「WINE PARIS」の最先端生産者コーナーでお披露目され、そのあまりの美味しさにフランス全土のソムリエや世界中のバイヤーが衝撃を受けました。今や世界的な波となりつつある「RAW WINE」にも加盟するなど、ナチュラルワインの世界にまたひとり素晴らしい仲間が加わりました。

所在村	Avignon
所有畑面積	4ha
醸造家	Matthieu Wild
趣味	漫画 (特に藤沢とおるさんと谷口ジローさんの作品)、60~70年代のロック鑑賞、F1鑑賞、家族や友人たちとの時間
継承年	2024年
栽培	ビオロジック栽培 (「ECOCERT」の認証取得)
醸造	収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。除梗100%。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2の使用は最小限
販売先	フランス国内90% (レストランやピストロ中心)、輸出10% (EU各国)
掲載実績	販売を開始したばかりでこれからです



Jeannou

ジャンヌー

Vin de France (AOC Côtes-du-Rhôneの区画ですが色が淡いナチュラルワインのためVin de Franceとなります)。シラー90%、ムールヴェードル10%。ガレ (大きな丸石) に覆われた粘土石灰質土壌。樹齢約20年。グラスファイバー製タンクで発酵後、6ヶ月間熟成。SO2の使用は最小限。「キュヴェ名の「Jeannou」は2021年のクリスマスに生まれた娘のジャンヌの愛称で、満1歳の誕生日にプレゼントしたバスパのおもちゃや愛用している花柄の水着などをラベルに描きました。娘はアウトドアや読書が大好きです」。



33 Tours

33 ツール

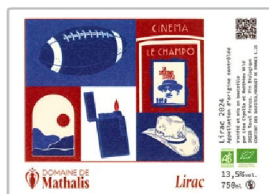
Vin de France (AOC Côtes-du-Rhôneの区画ですが色が淡いナチュラルワインのためVin de Franceとなります)。グルナッシュ・ノワール95%、ムールヴェードル5%。ガレ (大きな丸石) に覆われた粘土石灰質土壌。樹齢約20年。グラスファイバー製タンクで発酵後、6ヶ月間熟成。SO2の使用は最小限。「キュヴェ名の「33 Tours」は「33回転」という意味で、私たちがコレクションしているレコードのことを指しています。ラベルには私たちが大好きなピンク・フロイドのアルバム「Wish You Were Here」のジャケットデザインのエスプリも描いています。この偉大なロックバンドそして世界中のすべてのミュージシャンに敬意を捧げます」。



Macchia

マッキア

AOC Côtes-du-Rhône。ルーサンヌ75%、ヴィオニエ25%。ガレ (大きな丸石) に覆われた粘土石灰質土壌。樹齢約20年。ステンレスタンクで発酵後、4ヶ月間熟成。SO2の使用は最小限。「キュヴェ名の「Macchia」はイタリア語で「ぶち」の意味で、私たちが飼っているダルメシアン犬の「ローマ」を表現したものです。私たちは彼女を深く愛しており、いつも畑と一緒に連れていきます。また、私たち夫婦が10年前に初めて旅行に行った場所もローマであり、イタリアへのオマージュをラベルにちりばめました」。



Lirac Rouge

リラック ルージュ

グルナッシュ60%、ムールヴェードル40%。ガレ（大きな丸石）に覆われた砂質土壌。樹齢約20年。グラスファイバー製タンクでアルコール発酵後、demi-muid（600リットルの樽）でマロラクティック発酵&6ヶ月間熟成。SO2の使用は最小限。「ラベルの絵は私の祖父ジャンと妻の祖父フランシスへのオマージュです。2人とももう亡くなりましたが、私たちの人生にとってとても大きな存在でした。そして面白いことに、2人とも同じようなものが好きだったんです。祖父はラグビーの大ファンで、フランシスはアヴィニョンのチームの選手でした。2人とも愛煙家で、このライターは祖父が亡くなる前に私に譲ってくれたものです。昔の映画が上映されているパリの「ル・シャンポ」は、祖父と一緒に通った名画座です。フランシスは西部劇が大好きでした。祖父は毎年私を海に連れて行ってくれました。その思い出は、私の宝物です」。
