

La Marouette & Domaine Péchou

ラ・マルエット & ドメーヌ・ペシュ



" L'excellence du vin bio,
l'héritage d'un savoir-faire
familial "

「バイオワインの素晴らしさ、家族のノ
ウハウの遺産」

南仏におけるビオロジック栽培の草分けのひとりであるジャック・フルランは、「ワインが大好きな僕の家族や友人達、そして世界中のワインラヴァーに、本当に健康なぶどうから造ったワインを届けたい」という思いに生きる、信念の人。

早1983年には、志を同じくする南仏各地の契約栽培農家からぶどうを買い付け、コストパフォーマンスの高いワイン造りを目指す「メゾン・デ・テロワール・ヴィヴァン」を設立し、バイオワインのムーブメントを少しずつ広げました。

「当時は農家からもお客様からもほとんど相手にされず、食うや食わずでした」と笑う彼に、やがて時代が追いつき、今日ではフランス最大規模のバイオワイン生産者のひとつに数えられるようになりました。

「自然派ワインブームとかで、“自称バイオ”みたいな栽培家も増えてきましたので、ぶどうの買い付けに際しては、「ECOCERT」の認証取得を絶対条件としています」。

ご紹介する「ラ・マルエット」は、イギリスやドイツをはじめとする世界15ヶ国以上で大人気を博している、このメゾンの看板ブランドです。「マルエット」は渡り鳥の一種で、「世界中の皆様に飲んでいただきたい」という思いで命名されました。

2017年新登場の「ドメーヌ・ペシュ」は、同じく完全ビオロジック栽培のぶどうのみから造られる、スパークリングワインの新ブランドです。

所在村	Montpellier
醸造家	Jacques Frelin
趣味	料理、美食、ガーデニング
継承年	1983年
栽培	「ECOCERT」の認証を取得した約40の契約栽培農家からぶどう等を購入
醸造	スティールワインは除梗100%。ステンレスタンクによる極めて清潔な醸造。スパークリングワインのドザージュにはMCR（濃縮ぶどう果汁）を使用
販売先	フランス国内70%（フランス全土のレストランやビストロ、ワインショップ）、輸出30%（EU各国、アメリカ、カナダ等15ヶ国以上）
掲載実績	「Cuisine et Vins de France」、「Cuisine Gourmande」等多数。料理雑誌に特集されることが多い



La Marouette Pinot Noir

ラ・マルエット ピノ・ノワール

IGP Pays d'Oc. 小石が多く混じる粘土石灰質・泥土質土壌。平均樹齢20年。ステンレスタンクで醸造。



La Marouette Cabernet Sauvignon

ラ・マルエット カベルネ・ソーヴィニヨン

IGP Pays d'Oc. 粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。ステンレスタンクで醸造。



La Marouette Chardonnay

ラ・マルエット シャルドネ

IGP Pays d'Oc. 粘土質・泥灰土質土壌。平均樹齢25年。ステンレスタンクで醸造。



La Marouette Gewurztraminer

ラ・マルエット ゲヴュルツトラミネール

IGP Pays d'Oc. 粘土石灰質土壌。平均樹齢15年。ステンレスタンクで醸造。



La Marouette Viognier

ラ・マルエット ヴィオニエ

IGP Pays d'Oc. 粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクで醸造。



Domaine Péchou Blanquette de Limoux Brut BIO

ドメーヌ・ペシュ ブランケット・ド・リムー ブリュット ビオ

シャンパーニュ方式によるスパークリングワインです。モーザック90%、シュナン10%のブレンド。石灰質土壌。平均樹齢20年。24ヶ月間ビン熟成。MCR（濃縮ぶどう果汁）によるドザージュは8.3g/l。



Domaine Péchou Crémant de Limoux Brut BIO

ドメーヌ・ペシュ クレマン・ド・リムー ブリュット ビオ

シャンパーニュ方式によるスパークリングワインです。シャルドネ60%、シュナン25%、ピノ・ノワール15%のブレンド。石灰質土壌。平均樹齢20年。36ヶ月間ビン熟成。MCR（濃縮ぶどう果汁）によるドザージュは7.3g/l。