

Mas Onésime

マス・オネジム



" Respect de la terre, passion du vin, authenticité des saveurs "
「土地への敬意、ワインへの情熱、本物の味」

ベジエ市北方のセヴェンヌ山の麓、AOCフォジュールを構成する7つの村のひとつであるラ・リキエール村に1920年に拓かれたマス（ぶどう農園）です。長らくは地元の協同組合に加盟していましたが、2011年、シャトーヌフ・デュ・パプの名門「シャトー・ラ・ネルト」等で修行した3代目オリヴィエ・ヴィラヌーヴァが創始者の名を冠したドメヌ「マス・オネジム」を設立し、自社ビン詰めを開始しました。同年よりすべての畑でビオロジック栽培を開始し、2019年にピオディナミに転換。翌2020年に「demeter」の認証を取得しました。

「ピオディナミは、すべての植物、動物、人間、土壌が調和しながら発展できる環境を作ることを目的としています。その大きな成果のひとつはぶどう樹が根をより深く伸ばすようになることで、その結果ワインはより表現力豊かで、鮮度感とミネラルに溢れるものになります。この地フォジュールは、その均質なシスト（片岩）質土壌によってラングドックの中でも特異なテロワールとして知られますが、シストは非常に脆いためもともと根が下に伸びやすく、ピオディナミとの相性は抜群と言えます。「フォジュール×ピオディナミ」ならではの絹のように繊細な口当たり、美しい酸、ミネラルの塩味、そして上品な果実味をぜひお楽しみください」。

ご紹介する「ジュール・フリユイ」は、「マス・オネジム」のすべてのエスプリを結集して2021年に誕生した旗艦作品です。「ジュール・フリユイ」とはピオディナミカレンダーにおける「果実の日」のことで、ラベルに描かれた「火のエLEMENT」の星座（射手座、獅子座、牡羊座）の前を月が通過する日に相当します。ワインの香りが最も開くことからビン詰め最適日とされており、この作品のビン詰めが「果実の日」に行われたことを表しています。（尚、「果実の日」はワインを飲むのにも最適日とされています）。

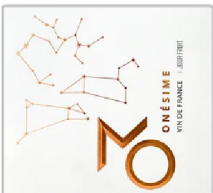
所在村	La Liquière
所有畑面積	20ha
醸造家	Olivier Villaneuva
趣味	美食、他の産地のワイン文化に触れる旅、自然散策、ロードトリップ
継承年	2011年
栽培	2011年よりビオロジック栽培（2013年に「ECOCERT」の認証取得）、2019年よりピオディナミ（2020年に「demeter」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。赤は100%除梗、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクによる清潔な醸造
販売先	フランス国内85%（レストランやピストロ、ワインショップ等）、輸出15%（EU各国、ノルウェー、アメリカ等）
掲載実績	「bettane+desseuve」、 「Guide Hachette」、 「La Revue du Vin de France」、 「Decanter」 等
Web	https://masonesime.com/



Jour Fruit Rouge

ジュール・フリユイ ルージュ

AOC Faugères。サンソー55%、シラー45%。4ha。標高300メートルの南向き丘陵斜面畑。シスト（片岩）質土壌。平均樹齢30年。収量は30hl/ha。ステンレスタンクで醸造。作品名の「ジュール・フリユイ」はピオディナミカレンダーにおける「果実の日」のことで、ラベルに描かれた「火のエLEMENT」の星座（射手座、獅子座、牡羊座）の前を月が通過する日に相当します。ワインの香りが最も開くことからビン詰め最適日とされており、この作品のビン詰めが「果実の日」に行われたことを表しています。（尚、ワインを飲むのにも最適日とされています）。



Jour Fruit Blanc

ジュール・フリユイ ブラン

Vin de France。シャルドネ100%。2ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。作品名の「ジュール・フリユイ」はピオディナミカレンダーにおける「果実の日」のことで、ラベルに描かれた「火のエLEMENT」の星座（射手座、獅子座、牡羊座）の前を月が通過する日に相当します。ワインの香りが最も開くことからビン詰め最適日とされており、この作品のビン詰めが「果実の日」に行われたことを表しています。（尚、ワインを飲むのにも最適日とされています）。