

# Vignobles des 3 Terres (Sébastien Mann)

ヴィニョブル・デ・トロワ・テール (セバスチャン・マン)



" Nous souhaitons faire partager à travers notre travail des vins digestes, sains, vibrants, purs, naturels, en parfaite harmonie avec l'expression la plus sincère de leurs terroirs "

「消化がよく、健康的で、生き生きとして、純粋で、自然な、テロワールの最も誠実な表現と完璧に調和したワインを広めることを目指す」

コルマル市から南に7km、エギスハイム村に20世紀初頭より続くぶどう栽培家で、フェルシクベルグとアイシュベルグの2つのグラン・クリュを擁します。長らく協働組合にぶどうを販売してきましたが、1999年に3代目ジャン・ルイ・マン（写真右）がドメーヌを設立。2004年よりビオロジック栽培を開始し、早2008年には「ECOCERT」の認証を取得しました。

2009年、バルメ・プシェール（アルザス）、ヴェット・エ・ソルベ（シャンパーニュ）、ピエール・ガイヤール（ロース）等の自然派ドメーヌでの修行を終えた息子のセバスチャン（写真左）が帰郷して継承。修行先で会得したビオディナミへの転換を進め、2018年には難関の「Biodivin」に加盟しました。

「1本1本のぶどう樹たちは、私たちの家族のひとりひとりです。そして生まれてくるぶどうたちもまた、家族のひとりひとりです。私たちは、愛情に溢れたワインを造り、世界中の人々と愛情を共有したいと考えています」（セバスチャン・マン）。

セバスチャンの継承によってワインの品質はひとつ上の次元に到達し、フランスのワインガイドの金字塔「ル・ギド・デ・メイユー・ヴァン・ド・フランス（フランスの最優秀ワインのガイド）」は、このドメーヌをアルザスのトップ生産者の一画に挙げるようになりました。

彼らの作品は、フランス・ミシュラン3つ星の「ラルページュ」や「ル・クロ・デ・サンス」をはじめとする多数の高級レストランにオンリストされています。そのため、「愛情が込められた最高のお料理とのマリージュのために、最高の飲み頃を迎えたワインを販売したい」という哲学のもと、収穫年順ではなく「飲み頃を迎えたヴィンテージ順」にワインをリリースしています。

創造性豊かなラベルの絵は、セバスチャンの友人であるスペイン人シェフ、アルベルト・リエラが描いてくれたものです。

所在村	Eguisheim
所有畑面積	13ha
醸造家	Sébastien Mann
趣味	家族とのハイキング、ガーデニング、ランニング、スノーボード
継承年	2009年
栽培	2004年からビオロジック栽培（2008年に「ECOCERT」の認証取得）。2010年よりビオディナミ（2018年に「BIODYVIN」に加盟）。セレクション・マサル（マス選抜）を実施
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗しない。天然酵母のみで発酵
販売先	輸出60%（EU各国、イギリス、スイス、アメリカ、カナダ、ブラジル等）、フランス国内40%（仏ミシュラン3つ星「ラルページュ」「ル・クロ・デ・サンス」、同2つ星「メゾン・ロスタン」「ラ・フルシェット・デ・デュック」等多数のレストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）
掲載実績	「Bettane & Desseuve」、 「Les Meilleurs Vins de France」、 「La Revue du Vin de France」、 「Guide de Hachette」、 「Gault & Millau」、 「Terre de Vins」、 「Cuisine et Vins de France」、 「Le Point」、 「Le Figaro」、 「En Magnum」、 「Challenges」「JamesSuckling.com」、 「Wine Enthusiast」等多数
参照できる日本のメディア	「Winart」 No.108
Web	<a href="https://www.vins-mann.com/">https://www.vins-mann.com/</a>



## Méli-Mélo

メリ・メロ

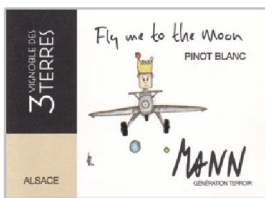
リースリング、ピノ・グリ、ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ、ピノ・ブラン、シルヴァネールのブレンド。泥灰土質・石灰質・砂岩質土壌。平均樹齢35年。収量は50hl/ha。ステンレスタンクでシュール・リー醸造。作品名の「メリ・メロ」は「ごちゃまぜ」の意味で、6品種のブレンドであることを表しています。ラベルのお手玉は、各品種（玉）同士のバランスの良さを表現しています。



## Mouton Bleu

ムートン・ブルー

シルヴァネール100%。花崗岩質・石灰質・砂岩質土壌。樹齢約60年のVV。収量は47hl/ha。ステンレスタンクでシュール・リー醸造。作品名の「ムートン・ブルー」は、この畑に青い羊のオブジェが置かれていることに由来します。



## Fly me to the Moon

フライ・ミー・トゥーザ・ムーン

ピノ・ブラン100%。粘土石灰質土壌。樹齢30年以上。収量は50hl/ha。ステンレスタンクでシュール・リー醸造。ラベルの絵はセバスチャンが幼少期より大好きな「星の王子さま」の挿絵をモチーフにしたもので、作品名は、このピノ・ブランが世界中の料理と合わせることができる万能型の白ワインであることを有名な歌の名前にかけて表現したものです。



## L'eau à la bouche

ロー・ア・ラ・ブッシュ

ミュスカ100% (ミュスカ・オトネル50%、ミュスカ・ア・プティ・グラン50%)。砂岩質・シリカ・石灰質土壌。樹齢約40年のVV。収量は45hl/ha。ステンレスタンクでシュール・リー醸造。作品名の「ロー・ア・ラ・ブッシュ」は「食欲をそそる」という意味の慣用句で、比類なきミュスカの芳香を表現したものです。



## Happy Lemon

ハッピー・レモン

リースリング100%。砂岩質・石灰質・花崗岩質土壌。樹齢約10年。収量は35hl/ha。ステンレスタンクでシュール・リー醸造。作品名は、セバスチャンが「リースリングの風味の特徴であるレモンを使った良い名前ないかなあ」とあれこれ考えていたちょうどその時、「お父さん何してるの?」と話しかけてきた娘さんの着ていたTシャツに「Happy Lemon」と書いてあったのを見て、「これだっ!」と即決したそうです (笑)。



## Dans les bois

ダン・レ・ボワ

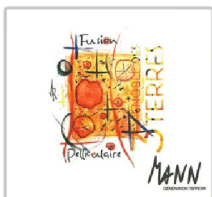
ピノ・グリ100%。砂岩質・石灰質土壌。平均樹齢25年。収量は50hl/ha。ステンレスタンクでシュール・リー醸造。残糖4g/lの辛口。作品名の「ダン・レ・ボワ」は「森の中で」という意味で、森林、草、土、きのこなどに例えられるピノ・グリ特有の風味を象徴化したものです。



## L'Oiseau'Astral

ロワゾー・アストラル

ゲヴェルツトラミネール100%。花崗岩質・沖積土質土壌。樹齢約60年のVV。収量は45hl/ha。ステンレスタンクでシュール・リー醸造。残糖8g/lの辛口。ラベルの鳥はアルザスのシンボルであるコウノトリです。ゲヴェルツトラミネールの華やかな香りやエキゾチックで複雑な風味は、現地ではしばしば鳥たちの繚乱の鳴き声に例えられますが、ラベルの絵を描くためにこのワインを試飲したアルベルト・リエラが「まるで宇宙を飛び回る鳥の鳴き声のように、幻想的でスケールの大きなゲヴェルツトラミネールだね」とコメントしてくれたことを受けて、作品名を「星の鳥」と名付けました。



## Fusion Pelliculaire

フュジオン・ペリキュレール

インゲルシャイム村およびエギシャイム村産のリースリング、ピノ・グリ、ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ、ピノ・ブラン、シルヴァネールをほぼ同じ比率で混醸したオレンジワインです。石灰質・花崗岩質土壌。平均樹齢35年。収量は45hl/ha。除梗率50%。ステンレスタンクで20日間のマセラシオン発酵後、228リットルの樽で6ヶ月間熟成。SO2は不使用。作品名の「フュジオン・ペリキュレール」は「(6品種の) ぶどうの皮の融合」の意味です。