

Cave du Vin Blanc de Morgex

カーヴ・デュ・ヴァン・ブラン・ド・モルジェ/ヴァッレ・ダオスタ



▲気候変動の影響で遅摘みのキュヴェ「レイオン」はなくなりました、



▲ペルゴラ仕立。風や冬の霜による被害を避けるためとても低い

新キュヴェ「イン・ミニエーラ」 標高1800mの鉱山で熟成 鉱山熟成プリエ・ブラン

フランスとの国境に近い「モルジェ」と「サッレ」地区を合わせた 20ha という小さな産地が「ブラン・ド・モルジェ・エ・デラ・サッレ」。この産地を牽引してきたのが 1983 年設立の協同組合「カーヴ・デュ・ヴァン・ブラン・ド・モルジェ」。40 を超える小さな生産者が集まった地元密着型の協同組合です。そんな彼らが力を合わせて新たに始めたプロジェクトは、この歴史ある鉱山をワインの熟成庫として活用することでした。ヴァッレ・ダオスタ州クーニュ郡のコスタ・デル・ピーノ。ここには、古代ローマ時代から 1979 年に採掘が中止されるまで、何世代にもわたる鉱夫たちが苦労して掘ってきたトンネルや坑道が今も残っています。年間を通して約 6°C に保たれる安定した低温、完全な暗闇、そして高い湿度——ワインの熟成に理想的な条件が、ここには自然に備わっているんです。「鉱山での熟成は主に香りのプロファイルに影響を与え、ブラン・ド・モルジェ特有のフレッシュさを十分に保ちながら、より高い凝縮感、構成力、そして奥行きをワインにもたらす」とのこと。彼らの土地に根付くプリエ・ブランならではの相乗効果を生み出しました。

標高1200mの葡萄栽培

畑は最も高い地点で標高 1,200m に達します。これはヨーロッパでも最も標高の高い葡萄畑のひとつです。年間を通じて極端に気温が上昇することがない「モルジェ」。しかし、直接の日光だけでなく残雪で白いモンブランに反射した日射も葡萄育成を促進しています。そして春にはその雪が解けて土壌に水分を与えてくれます。正にモンブランが育てた葡萄といえます。仕立ては極端に低い「ペルゴラ仕立て」。冬の強風や霜から樹を守るだけでなく、日中に表土や石が蓄えた熱を夜間に放射する際、低い仕立ての方が効率よく葡萄樹に熱を伝えられるという利点も。畑は急斜面に岩壁で張り付くような段々畑。もちろんトラクターなどの大型の機材は入れません。全てが手作業で行われます。

プリエ・ブラン一択

標高の高さゆえにフィロキセラさえ迎撃することができなかったこの畑では、貴重な原種の「プリエ・ブラン」が今も受け継がれています。彼らが採用しているのは、プロヴィナーージュと呼ばれる伝統的な方法です。死んだ樹の隣の樹の枝を地中に一度通し、先端を地表に出しておき、地中の枝から根が生えて 1 つの樹に成長して行きます。枝が成長し 3 年後位には親樹から切り離し、1 つの樹として成長していきます。枝が 1 つの樹になっていく期間は病気にも弱い状態。樹がつながっている間に子供の樹が病気になると親樹にも伝染してしまうので危険な手法ですが、原種だからこそ個性がより純粋で際立つと考えます。プリエ・ブランは高地に適応する珍しい品種。その最大の特徴は成長サイクルの短さにあります。遅く芽吹くことで 4～5 月の霜や雪を避けることができ、完熟が早いので降雪や寒波が来る前に収穫できます。この土地においては、こうした特性こそが葡萄栽培の必須条件であり、結果としてプリエ・ブラン以外の品種を植樹することはほぼありません。

【ご注文は】

受注専用メール : t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちら

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック

\\all プリエ・ブラン！／／ ワイン一覧

《白》



標高900～1200mの葡萄 & 土着酵母で発酵

Blanc de Morgex et de La Salle 2023

ブラン・ド・モルジェー・エ・デ・ラ・サッレ

参考上代: **3,800** 円 在庫: **OK**

100%プリエ・ブランでこの地域に伝わる古いクローン。厳しい選果後、ソフトプレス。発酵・熟成はステンレスタンクを使用。より冷涼で酸度の高いモルジェ地区の葡萄と標高は高いが平地で暖かい地域であるサッレ地区の熟度の高い葡萄をアッサンブラージュすることでバランスを取るのが、この地方の伝統。

NEW



1800mの鉱山で瓶熟成

Blanc de Morgex et de la Salle Affinato in miniera 2023

ブラン・ド・モルジェー・エ・デ・ラ・サッレ・アッフィナート・イン・ミニエーラ

参考上代: **4,400** 円 在庫: **OK**

100%プリエ・ブランでこの地域に伝わる古いクローン。厳しい選果後、ソフトプレス。発酵・熟成はステンレスタンクを使用。より冷涼で酸度の高いモルジェ地区の葡萄と標高は高いが平地で暖かい地域であるサッレ地区の熟度の高い葡萄をアッサンブラージュすることでバランスを取るのが伝統。瓶詰後、鉱山の自然に保たれた一定の温度と湿度で12か月熟成。

《スパークリング》

NEW



標高1000～1200mの葡萄 & 土着酵母で発酵

Blanc de Morgex Blanc de Blanc Brut N.V

ブラン・ド・モルジェー・ブラン・ド・ブラン・ブリュット

参考上代: **4,800** 円 在庫: **OK**

100%プリエ・ブランでこの地域に伝わる古いクローン。高い酸度のプリエ・ブランの個性を活かす為に造られたスパマンテ。1次発酵は大樽とステンレスタンクで行い、瓶内2次発酵。その後18ヶ月以上のシュール・リー熟成を経てデゴルジュマン。アルコールは11.5%程度と低め。



ドザージュ・ゼロ！ありのままのプリエ・ブラン

Blanc de Morgex Glacier "Pas Dose" 2020

ブラン・ド・モルジェー・グラシエ・パ・ド・セ

参考上代: **5,200** 円 在庫: **8本**

100%プリエ・ブランでこの地域に伝わる古いクローン。1次発酵はカラマツ材オークの大樽とステンレスタンクで行い、瓶内2次発酵。その後約24ヶ月のシュール・リー熟成を経てデゴルジュマン。ドザージュなし。アルコール11.5%程度。この土地のプリエ・ブランそのままの表現をする為のキュヴェ。

【ご注文は】

受注専用メール: t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちら

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です
スマホで見やすい価格表もLINEでチェック