

Domaine Mayard

ドメーヌ・メイヤール

France Rhône



DATA

造り手：アルテュール、ユーゴ、ジャン

国/地域：フランス/ローヌ

栽培面積：12 ha

「伝統的な重厚感が特徴のシャトーヌフ・デュ・パプも素晴らしいと思うが
私たちにとって最も重要なのは、ボトルを最後まで飲み干してもらうこと」

パワーを誇示するのではなく、均衡と可飲性を追求するスタイル

-Story-

伝統産地シャトーヌフ・デュ・パプにおける新世代の到来

ドメヌ・メイヤールは、1889年創設のヴィニョーブル・メイヤールを起源とする、シャトーヌフ・デュ・パプに深く根差した家族の系譜から生まれた新章である。130年以上この地でブドウ栽培を続けてきた一族は、オペレーションの歴史とともに歩み、土地と名を守り継いできた。2021年、家族内の方向性の違いによりエステートは分割され、ニコラとコリーヌがクロ・デュ・カルヴェールを、ユーゴとアルテュールがドメヌ・メイヤールを継承。設備と在庫を持たず、畑を基盤に再出発した兄弟は、「危機ではなく、自分たちのワインを定義する機会だった」と語る。伝統を尊重しながらも更新を恐れず、自らを“パイザン・ヴィニュロン（農民・ワイン生産者）”と称する彼らは、畑という生命体の延長としてワインを捉える新世代の造り手である。



生命を育む場所から生まれる“生きた”ワイン

畑はシャトーヌフ・デュ・パプ村内に点在し、ラ・クラウを含む複数のリュウ・ディで構成される。平均樹齢は約70年、とりわけラ・クラウには樹齢130年に達する古樹が存在し、世紀を超える時間が今も根の中に刻まれている。丸石が厚く堆積する区画では、日中に蓄えられた熱が夜間にゆっくりと放出されることで、果実は安定して成熟し、力強く明確なストラクチャーを形成する。一方で砂質主体の区画ではタンニンによりきめ細くなり、果実の純度と透明感が際立つ。重量感を前面に出すのではなく、精度と均衡を重んじる表現が可能となる。これら性格の異なる土壌特性が重なり合い、最終的なアッサンブラージュに奥行きと立体感をもたらす。「ブドウは本来強い植物だ。理想的な環境を整えれば、自然に健全に育つ。」とアルテュールと話す。その思想の中心にあるのは土壌の再生である。有機認証を取得し、秋にはカバークロップを播種して微生物活動を促進する。堆肥や木片を投入し、耕起を抑制することで団粒構造を安定させ、水分保持力を高める。古樹が集中する区画では馬による牽引作業を採用し、機械による圧縮を避けることで土壌の締め固めを防ぐ。締め固められていない透水性の高い土壌では水が内部へと浸透し、生物活動が再活性化する。さらに畑に1haあたり60本ほどの木を植え日陰を作るとともに、アグロフォレストリーとマッサル・セレクションを実践し、生物多様性を高めている。「ワインが活着しているものであるためには、生命を育む場所から生まれなければならない。」その言葉こそが、彼らの畑づくりを貫く根幹である。



果実主導のしなやかなシャトーヌフ・デュ・パプ

2021年に購入した、17世紀建築の地下セラーを改装した醸造空間で、彼らのワインは生まれる。厚い石壁が温度を安定させ、時間の重みが思考を研ぎ澄ませる。醸造は区画ごとの個性を尊重する設計で行われる。発酵槽は角を丸めた形状のコンクリートタンク、木製タンク、ステンレスタンクを用途に応じて柔軟に使い分ける。完熟したブドウを用い、一部は除梗。シャトーヌフ・デュ・パプでは約40日間のマセラシオンを経て、抽出は穏やかに管理される。「抽出でワインを作るのではなく、果実の質でワインを作りたい。」熟成は最初の1年間を木樽で行い、その後コンクリートタンクへ移行し、合計18カ月後に瓶詰めされる。樽の役割は香りを付与することではなく、適度な酸素との接触によりストラクチャーを整えることにある。彼らは何より重視するのは“生きたもの”への敬意である。土壌、樹、微生物。その連続性を断ち切らないこと。「伝統的な重厚感が特徴のシャトーヌフ・デュ・パプも素晴らしいと思うが、私たちにとって最も重要なのは、ボトルを最後まで飲み干してもらうこと。」結果として生まれるワインは、やや淡めの色調、花や乾燥ハーブのニュアンス、緻密で流動的なタンニン。パワーを誇示するのではなく、均衡と可飲性を追求するスタイルである。ドメーヌ・メイヤールは、土地と生命への敬意を、静かに、しかし確実にワインへと翻訳している。

-バイヤーコメント-

アルバの小さなワインショップで、そのボトルは静かに棚に並んでいた。イタリアで売られているシャトーヌフ・デュ・パプとはどのようなものなのだろう。そう思い、何気なく手に取ったのが、ドメーヌ・メイヤールとの出会いだった。抜栓し、グラスに注ぎ、口に含んだ瞬間、私はわずかに言葉を失った。そこにあったのは、これまで幾度となく経験してきた重厚で濃密なシャトーヌフとは明らかに異なる表情だった。色調は想像よりも淡く、香りは花や乾いたハーブが先に立つ。口中では緻密な構造を保ちながらも、重さではなく流動性が前面に現れる。力強さを誇示するのではなく、均衡を描くワイン。

コート・デュ・ローヌ

Côtes du Rhône 2024

Price: ¥6,200



【セパージュ】 グルナッシュ・ノワール 23 %、サンソー 23 %、シラー 41 %、ムールヴェードル 7 %、マルスラン 6 % 【アルコール度数】 13.5 %

【畑】 ヴァロリス（クルトゾン、0.4 ha）、ファングイロン・エスト（ソルグ、0.5 ha）、プレ（ソルグ、1 ha）、レ・コンブル（サブラン、3 ha）、石英質の礫、粘土、赤色砂岩、崖錐堆積物（コリュヴィウム）、ゴブレ仕立て、樹齢35-120年

【栽培・醸造】 完熟したブドウを手摘みで収穫し、畑およびセラーで選果。添加物を一切用いずに醸造を行う。自然酵母による発酵。マセラシオンは15日間。コンクリートタンクで熟成後、7カ月で瓶詰め。

【年間生産量】 TBC 本

【コメント】 澄んだ外観に、わずかに紫を帯びた色調。グラスからは開放的でいきいきとしたベリーの香りが立ち上り、果実味豊かなコート・デュ・ローヌらしい表情を見せる。味わいはミディアムボディで、ジュシーな果実の芯があり、酸もほどよく全体を引き締める。口当たりはきめ細かく、なめらかなヴェルヴェットを思わせる質感。重量感はあるが、軽やかな抽出によりリフトされた印象を与える。果実の熟度はしっかりと確保されている。タンニンは穏やかで、ほのかなハーブのニュアンスが奥行きを添える。コート・デュ・ローヌとしては非常に完成度が高く、表現力に富んだ一本である。ブドウは一部がシャトーヌフ・デュ・パブ境界近くの畑、もう一部がガール県の砂質土壌から収穫されている。

シャトーヌフ・デュ・パブ

Châteauneuf-du-Pape 2023

Price: ¥15,000



【セパージュ】 グルナッシュ 80 %、サンソー 10 %、ムールヴェードル 10 % 【アルコール度数】 15 %

【畑】 ル・グラン・クレ（ソルグ、5.3 ha）レ・セール（ソルグ、2.1 ha）、ラ・クラウ（シャトーヌフ・デュ・パブ、1.5 ha）、ル・ポワンチュ（クルトゾン 1 ha）、石英質のガレ（礫）、粘土、赤色砂岩、崖錐堆積物（コリュヴィウム）、ゴブレ仕立て、樹齢70-130年

【栽培・醸造】 完熟したブドウを手摘みで収穫し、選果。添加物を使用せず醸造を行う。自然酵母による発酵。Rpulseを用いた穏やかな抽出を実施。大樽で12カ月熟成後、コンクリートタンクで6カ月熟成。

【年間生産量】 TBC本

【コメント】 初めてドメーヌ・メイヤールのワインを飲んだのはシャトーヌフ・デュ・パブの2022年ヴィンテージであったが、その洗練された味わいに驚いた。2022年ヴィンテージはフレッシュで表現力豊かオークの影響はまだ感じられたが、2023年ヴィンテージはより洗練され、バランスの良さが際立つ。

色調は比較的淡く、香りはきわめて個性的で型にはまらない。バラの花弁、オレンジピール、ガリーグのハーブをはじめとする多彩なハーブやスパイスが層を成す、印象的なアロマを持つ。口当たりは柔らかくしなやかで、果実の凝縮感に大きく依拠するタイプではないが、優れた推進力と明るい酸が全体を引き締める。アルコールと酸のバランスも良好で、フィニッシュには明るく甘やかなラズベリーのニュアンスが残る。高い透明感、精度、そして複雑性を兼ね備えた一本。