

# 新入荷

# DAMES DE SARRASI

ダーム ド サッラシ



2024



フランス

現地視察

マリー モントル (左) とブルーノ (右)

冷涼な気候と石灰質土壌がもたらす酸と、複数品種のブレンドがもたらすハーモニー  
驚くべき品質のガイヤックの知られざるワイン



ダーム ド サッラシは、フランス南西地方ガイヤックのスエル村にある家族経営の生産者です。自然との共存に重点を置きつつ、品質重視のワイン造りを行っています。1985年、ブルーノ モントルが家族の畑を一部引き継ぎ、「ドメヌ サン タンドレ (Domaine Saint Andre)」を設立し、ワインの生産を始めました。その後、徐々に規模を広げていく中で、ワイナリー名を家族の名前にちなんだ「シャトー モントル (Château Montels)」に変え、様々なテロワールのワインを生産するようになりました。2018年末に国外 (アメリカ、イタリア、ニュージーランド) やコルビエールで経験を積んだブルーノの娘、マリーがドメヌに戻り、ワイン造りに参加するようになりました。マリーは、「シャトー」という重みのある名前が自分たちの日常生活に馴染まないと考え、2022年に現在の「ダーム ド サッラシ (Dames de Sarrasi)」に変更しました。「ダーム」は女性たち、「サッラシ」はモントル家の祖先が住んでいた土地の名前です。現在のワイナリーの繁栄には、祖先の女性たちの畑に対する功績が欠かせなかったことから、彼女たちへの敬意を込めて名付けました。現在はブルーノと娘のマリーが主な作業を行っていますが、2024年夏にブルーノが引退するため、今後はマリーが牽引することになります。

畑は標高 300mの石灰岩の台地、コルドーシュルーシエルに位置し、隣接する4つの村に分かれています。畑面積は 22ha ありますが、有機栽培であり、今後はマリーがひとりで作業することを見据え、完璧な仕事をするために 15ha にまで減らすことにしました。4つの村は 5km 圏内にあり、豊かな自然に囲まれています。ワイナリーがあるスエルはガイヤックのアペラシオンの中でも最も白亜 (チョーク) を豊富に含む土壌のひとつで、酸を保つことができ、暑い年でもワインにフレッシュさを与えてくれます。アマラン (Amarens)、フローセイユ (Frousseilles)、スエル (Souel) の一部はセルー (Cérou) 渓谷からの冷たい霧が出る急斜面の谷に隔てられており、この斜面の葡萄は 8 月中旬の朝霧の恩恵を受けるため気温が下がることから、白ワインの生産に適しています。一方、ヴェール (Vère) 渓谷側に位置するスエルの一部とドナザック (Donnazac) は日照が良く、粘土質が多い土壌のため、赤ワインの生産に適しています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 7 月時点のものです。



# 「自然は素晴らしいものを与える一方で、試練も与える。 私たちは、それを受け止めてワインを造っています」

—マリー モントル



こちらは、2024年5月に訪問したスエルの畑の様子です。白葡萄酒はモーザック、ソーヴィニヨンブラン、ミュスカデル、ロワン ドルイユ、黒葡萄酒はデュラス、ブローコルが植えられています。表土には石灰岩が散らばる様子が確認できます。冷涼な地域で冬は平均気温5〜7度程度ですが、夏場は白い石灰岩があるため35度程度にまで上がります。畑の区画の大部分は生け垣や林に囲まれており、森や草原に隣接しています。実際に車を走らせてみると、森の中を抜けて畑に辿り着くこともありました。ダームド サラシでは、畑の周辺に生物多様性が豊かな環境があることが非常に重要であると考え、様々な取り組みを行っています。こうした環境が、鳥や昆虫の大切な生息地となっています。特に近年続いている暑く乾燥した夏の間、生け垣は鳥たちのシェルターになります。区画の端に草地を残すこと、何も植えていないスペースを残しておくこと、畝の間に交互に草を生やすこと（カヴァークロップ。右上の写真）、これらはすべて、近くに巣を作る鳥や野生のミツバチの生育のために必要なことです。カヴァークロップにはもちろん実用的な意味もあり、これらをすき込むことで土壌流出を防ぎ、土壌に窒素（栄養）を与えることができます。



また、様々な種類の植物を植えることは生物多様性を保つのに必要だと考えており、2019年より畑の周辺に様々な樹木や低木（コナラ、セイヨウヒイラギガシ、コブカエデ、ヘーゼルナッツ、スピノサスモモ、テイハイノバラ、エゾウズミザクラ、エルダーフラワーなど）約800本を植樹しました。ブルーノとマリーは、日々の天候、畑の注意深い観察が重要だと考えています。剪定から収穫まで、年間を通じて畑の仕事はすべて手作業で行っています。カビなどの病害を防ぐために葡萄樹の風通しを良くする必要があります。そのため、剪定作業を厳しく行い、不要な枝や葉を落とし、密集した房をカットして対策しています。手がかかるから畑だからこそ、正確かつ厳しい選別、病害を防ぐためには手作業が不可欠だと考えています。「自然は素晴らしいものを与える一方で、試練も与える。ヴィンテージはワインのクオリティに大きく影響します。私たちは、それを受け止めてワインを造っています」とマリーは話してくれました。



## ダームド サラシの赤ワインにおいて重要な品種 「ブローコル（フェール セルヴァドゥ）」

続いて見学したのは、赤ワイン用の葡萄畑です。スエルとドナザックの村の境界線上に位置しています。写真の葡萄はブローコルで、奥にプリユヌラルや若いシラーが植えられています。収穫はすべて手摘みで行います。

「ブローコルは緊張感があり、熟成させると森を思わせるアロマが出てきます。また、十分に熟していない場合、ヴェジタルになってしまうため、完熟した葡萄を使用するようにしています。だから私たちのブローコルのワインは、ボディや果実味がしっかりと出ています。時々、いくつかの区画で少し早く収穫し、完熟させたものとのような違いがあるのか比較して確かめています。また、このような作業をするからこそ、手摘みが重要といえます」

こちらの畑は粘土が多く、黒葡萄酒の栽培に適しています。同じスエルに位置していますが、先ほどの畑よりも夏が少し暖かいため、葡萄が良く熟すそうです。また、こちらの畑の周りには生け垣を作っていますが、これも虫や鳥が生息できるようにするためです。「普段は父と私の2人で仕事をしていて、多忙な時期にのみ人を雇っています。剪定時に1人、葉落としなどの作業時に3人です。収穫時には8人ほどに来てもらっていて、小さなカゴをもって、4列ずつを担当しながら収穫していきます。小さなカゴですが、葡萄が潰れないようにするために満杯にはしません。また、収穫人にとっても負担がかかってしまいますので、大きなケースを使わないようにしています」とマリーは話します。また、マリーは「私の父は畑とセラーに注力していて、評論家に試飲してもらう機会は少ないのですが、時々素晴らしい評価をいただいています。ワイン造りは、醸造だけが仕事ではありません。畑仕事も含め、すべての仕事の集合体だと思っています」とも話していました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年7月時点のものです。



## 醸造について

ワイナリーは、マリーの祖父母が住んでいた建物を1981年にリノベーションして建てられました。グラヴィティーフローシステムを採用しているため、天井が高くなっています。ボトリングマシンなどの機材は近隣のワイナリーと共同で使用しています。その理由は、外部に依頼するよりも作業を行いたい時にすぐ動けるからです。葡萄は畑で選別しながら収穫した後、セラーでさらに選別され、最も良い品質のものだけが使用されます。またプレスの際にも果汁が選別されます。醸造では人的介入の少ない方法を心がけています。

「すべてのワインは野生酵母で発酵させています。選別酵母は使用せず、補糖や補酸は行わず、タンニンの調整もしません。私たちのワインはヴィンテージやテロワールを表現したものであって欲しいからです」。



①白・ロゼ用のステンレスタンク



②赤ワイン用のステンレスタンク



③特定の赤ワイン用のコンクリートタンク

野生酵母での発酵は温度管理が重要となるため、すべてのステンレスタンクに冷却装置がついています。また、赤ワインの発酵に使うステンレスタンクは、白ワイン用と比べると、平べったく横に広がりがある形となっています。これは、果皮浸漬を効率的に行うためです。ダーム ド サラシのワインを特徴づける工程のひとつが、**品種別に発酵させ、発酵の途中でブレンドする**というものです。「これはこの地域で一般的な手法ではなく、私の父が考えたものです。こうした方が、ワインにハーモニーが生まれると考えています」とマリーは話します。マセレーションはヴィンテージによって異なりますが、10日~1ヶ月ほどです。赤ワイン用のプレス機は、圧力が低い真空式のものを使用しています。これにより、青さのあるタンニンの抽出を避けることができます。プレス後のモストはそれぞれ選別し、複数ロットに分けます。このような造り分けは、赤ワインだけではなく、白ワインでも同様です。



④特定の白ワイン用のアンフォラ



⑤赤と一部の白用の樽 (500L、600L)



⑥赤の最上級品に使用予定の大樽(25HI)

ヴィンテージや、求めているワインのキャラクターに合わせて樽のトースト具合を選びます。ブレンドの際も、コンクリートタンク、樽など、どのタイプの容器で熟成させたワインを使うかを選別しています。ダーム ド サラシでは、オリジナリティを出すためには熟成とブレンドが最も重要だと考えています。「分析値ではなく、葡萄を食べて、実際の味わいで収穫のタイミングを決めています。セラーでの仕事についても基本的には私と父の2人で行いますが、最終的なブレンドの時のみ、エノロジストを呼んでアドバイスをもらっています。これは第三者の意見も重要だと考えているためですが、エノロジストにこうした方がいいと言われても、自分たちの個性と独立性を大切にするため、助言に従わないこともあります。マロラクティック発酵している時と成長した時とではワインの味わいは異なりますので、ブレンドの作業はほぼ年間を通して行っています。ベースのブレンドを決めた後、いくつものブレンドを試して決めていきます」とマリーは話していました。



「私たちの看板となるキュヴェはレスプリ テロワールです。トップ キュヴェのル セクレ ド サンタンドレ、上級キュヴェのフォンタニーユやレ トロワ シェーヌは、ヴィンテージによっては生産していません。そのため、上級キュヴェが造れないヴィンテージには、看板であるレスプリ テロワールを良いものにするため、さらに厳しく選別を行っています。経済的なことを考えると上級キュヴェを多く造った方が良いのですが、お客様が求めているレベルを常に提供したいと考えているため、厳しい基準を設けています。納得できなければ造らない、というのが私たちのこだわりです。難しいヴィンテージにいまいちなレスプリ テロワールを造るよりも、常に素晴らしいレスプリ テロワールがあるようにしたいと考えています」



## ヴィンテージについて

- ・2023VT：雨は多かったものの、選別によって高品質なワインができた年。収量は平年より30%減。「雨が多く湿度が高く、ベト病が発生したことで厳しい選別が必要でした」。
- ・2022VT：とても乾燥していた年で、3週間全く雨が降りませんでした。「父は、雨が降るまで収穫を待つと決めました。結果として、雨が降ってくれたため良かったですが、もしも収穫前に雨が降らなければグリーンなタンニンが出てしまいます。水分が供給されたことでそれがマイルドになりました。私たちの畑があるテロワールは、酸がしっかりと保てるので、テイस्टイングしても暑く乾燥したヴィンテージだとは分からないかもしれません」。
- ・2021VT：とても雨が多かった年です。収穫前に葡萄の房同士が密着しているものをカットして空気を通し、カビ病が発生しないように注意しました。



セルー渓谷に霧が発生している様子。この自然環境が暑さを緩和し、ワインにフレッシュさをもたらす一因となっているという。

## 葡萄品種について

ダーム ド サッラシでは、個性的な葡萄品種を栽培し、それらをブレンドすることで複雑で深みのあるワインを造り出しています。また、最初から葡萄をブレンドして発酵させる混醸スタイルではなく、品種ごとに発酵させて、発酵途中のマスト同士をブレンドして調和させるという点もポイントです。以下に、この地域ならではの葡萄品種について記載します。

- ・ロワン ド ルイユ：直訳すると「目から遠い」という意味を持つ白葡萄です。その理由は諸説ありますが、枝が長く、実（房）になる芽の部分から離れたところにあることに由来する説や、1つの房が途中で分かれて小さな2つ目の房になっており、収穫人が、この2つ目の房を見落とすことが多いという説もあります。フローラルなアロマがあり、エレガントで、辛口と甘口どちらにも向いています。貴腐がつくと蜂蜜やエキゾチックなフルーツのアロマが現れます。ランドレルとも呼ばれます。
- ・ブローコル：カシス、ラズベリーなどの赤い果実のアロマを持つ黒葡萄です。非常にフレッシュな味わいが特徴で、マリーは「緊張感のある味わい。熟成させると森を思わせるアロマが出てきます。また、十分に熟していない場合、ヴェジタルになってしまいます」と表現します。ダーム ド サッラシの赤ワインにとって極めて重要な品種で、最上級品のル セクレ ド サンタンドレ（未扱い）も、この葡萄品種100%で生産しています。フェール セルヴァドゥとも呼ばれます。
- ・ブリュヌラル：フランス南西地方原産であり、ガイヤックで最も古い品種のひとつとされています。フィロキセラ禍の後、失われた品種とされていましたが、20世紀後半に再発見され、2008年にガイヤックAOCの認定品種に復活しました。黒い果実（ブラックベリーやブルーベリー）のアロマがあり、骨格がしっかりしていて色も濃く、味わいにも深みがあります。名前の通り、新鮮なプラムの香りも特徴的とされています。マルベックの親品種にあたることとされ、地元では「赤い茎のコット」と呼ばれることもあります。

## 『LA REVUE DU VIN DE FRANCE』 No.675/2023年11月号にて、「SUD-OUESTを支える若きワインメーカー達」として掲載されました！

「私たちは、生産から販売までをすべて自分たちで行いたいという考えを持っており、国内向けの直接販売が90%を占めています。残りのほとんども地元向けで、輸出にはあまり力を入れていませんでした。また、父は畑とセラーにつきっきりで、評論家を呼んで試飲してもらったりする機会も少なく、雑誌に取り上げられることもほとんどありませんでした。私の夫がフロントンのワイナリーでワインメーカーとして働いているのですが、ある時、ダーム ド サッラシのワインも評価誌に送ってみてはどうかと提案してくれたのです」とマリーは話してくれました。この『RVF』の特集では、白ワインの「メリジャンヌ 2020（未扱い）」と「レ ペゾ 2020（現行は2022VT）」が93点を獲得し、その品質の高さが証明されることとなりました。



## ダーム ド サッサシが造り上げる白の最上級品 石灰岩と火打石の土壌の個性を表現しています



### レ ペゾ ガイヤック ブラン 2022

Les Pezots Gaillac Blanc

＼ 新入荷 ＼

「Pezots」は、火打石と石灰岩からなる岩石で、13世紀から19世紀にかけて、標石を作るために使用されていました。冷涼な酸を保つことができるフローセイユとアマランの畑の葡萄で造られます。土壌は石灰岩とフリント（火打石）で、このワインにはテロワールが持つ個性とミネラル感がしっかりと表現されています。最上級品にふさわしい味わいが感じられる1本で、熟成させることもできます。畑の標高は280m～300m、樹齢は10～15年です。モーザック、ソーヴィニヨン ブラン、ミュスカデルの3つの品種を発酵途中でブレンドしています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからさらに選別し最も良い葡萄のみを残します。野生酵母で発酵させます。全房プレスした後、2～3ヶ月発酵させます。まずステンレスタンクで発酵させ、途中で樽（500L、新樽比率66%）に入れます。その後、同じ樽で約12ヶ月熟成させます。ヴィンテージによっては新樽50%、1年使用樽50%程度のこともあります。2年以上使用した樽は使用しません。酒質がしっかりとしているため樽に負けず、調和した味わいになるためです。

【白・辛口】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種：モーザック、ソーヴィニヨン ブラン、ミュスカデル

熟成：樽で約12ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-290/JAN：4935919962902/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

しっかりと熟したフルーツの味わいが樽香と調和しています

### レ トロワ シェーヌ ガイヤック ブラン 2022

Les Trois Chênes Gaillac Blanc

＼ 新入荷 ＼

ワイナリーに続く道沿いに大きなオークの木が3本植えられており、昔の人々の憩いの場となっていたことから、3本の木を指す「レ トロワ シェーヌ」と名付けられました。スエル、フローセイユ、アマランの畑の葡萄で造られます。パイナップルを思わせるエキゾチックな果実のアロマがあり、口に含むと豊かなフレイバーが広がります。畑の標高は280～300m、樹齢は15～40年です。土壌は石灰岩で非常に石が多いのが特徴です。ソーヴィニヨン ブラン、ロワン ド ルイユ、ミュスカデルの3つの品種を発酵途中でブレンドしています。野生酵母を使い、2～3ヶ月発酵させます。まずステンレスタンクで発酵させ、途中で樽（350Lと500L、新樽比率30%）に入れます。熟成はそのまま同じ樽で約12ヶ月行います。

【白・辛口】 <Alc. 15.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、ロワン ド ルイユ、ミュスカデル

熟成：樽で約12ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-289/JAN：4935919962896/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



貴腐葡萄に適した区画から生み出される甘口ワイン

### ヴァンダンジュ タルディヴ ガイヤック ブラン 2020

Vendanges tardives Gaillac Blanc

＼ 新入荷 ＼

フローセイユとアマランの畑で、朝はセラー渓谷の霧の影響を受け、午後はたっぷり日照を受ける区画の葡萄を使います。この区画は貴腐菌が発生しやすい条件が揃っており、貴腐のついた葡萄は糖度が上がり、マルメロ、アプリコット、パイナップル、砂糖掛けのオレンジを思わせるエキゾチックな果実のアロマとフレイバーをもたらします。また、遅摘みによるたっぷりとした味わいとレモンを思わせるすっきりとした酸が美しく調和しています。辛口と同様に張りのあるワインで、熟成させても甘さが勝つのではなく、酸があり、フレッシュ感をキープします。畑の標高は280m～300m、南西向き、土壌は石灰岩質土壌で石が非常に多く見られます。樹齢は10～60年です。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。

【白・甘口】 <Alc. 11.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種：ロワン ド ルイユ、ミュスカデル 熟成：ステンレスタンクで約12ヶ月

品番：FD-294/JAN：4935919962940/容量：500ml

¥3,960(本体価格¥3,600)







## 優良年にのみ生産する赤の上級キュヴェ

完熟していながら重たすぎず、アルコールの高さを感じさせないバランスがあります

### レ フォンタニユ ガイヤック ルージュ 2020 Les Fontanilles Gaillac Rouge

＼ 新入荷 /

日照条件の良いヴェール渓谷側のスエル、ドナザックの畑の葡萄で造ります。しっかりと濃い色合い、黒い果実のノートにスパイスや微かにガリーグ（野生のハーブ）の要素が感じられます。口に含むとたっぷりとフルボディ、しなやかなタンニンが感じられます。畑の標高は280m~300m、南西向き、土壌は粘土石灰質、樹齢は15~30年です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからも選別し最も良い葡萄のみを残します。収穫した葡萄は除梗します。野生酵母を使い、ステンレスタンクで25度に温度コントロールしながら1~2ヶ月発酵させます。コンクリートタンクと600Lの古樽（1~4年）で18ヶ月熟成させます。



【赤・フルボディ】 <Alc. 15.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種：ブローコル、シラー 熟成：コンクリートタンクと600Lの古樽（1~4年）で18ヶ月

品番：FD-293/JAN：4935919962933/容量：750ml

**¥4,180**(本体価格¥3,800)

## “Tastomé” = “Taste Me” という意味を持つスタンダードキュヴェ

### タストメ ガイヤック ルージュ 2022 Tastomé Gaillac Rouge

日照条件の良いヴェール渓谷側のスエル、ドナザックの畑の葡萄で造ります。全体の75%を全房で使用し、マセラシオンカルボニックを行うことで、フレッシュでフルーティなスタイルに仕上げています。レッドベリーやブラックベリー、カシスのアロマがあり、しなやかに深みのある口当たり、少し冷やしても美味しく楽しめます。畑の標高は280m~300m、土壌は粘土石灰質、石の多い石灰岩、樹齢は10~30年です。野生酵母を使い、ステンレスタンクで25度に温度コントロールしながら1ヶ月発酵させます。コンクリートタンクと600Lの樽（新樽なし）で約7ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種：ブローコル、プリュヌラヌ、シラー

熟成：コンクリートタンクと樽（新樽なし）で約7ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-291/JAN：4935919962919/容量：750ml

**¥2,860**(本体価格¥2,600)



## ダーム ド サラシのフラッグシップ「レスプリ テロワール」

白はスエル、ドナザック、フローセイユ、アマラン、赤はヴェール渓谷側のスエル、ドナザックの葡萄をブレンドします

### レスプリ テロワール ガイヤック ブラン 2022 L'Esprit Terroir Gaillac Blanc

＼ 新入荷 /

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種：モーザック、ソーヴィニヨン、ミュスカデル、ロワン ドルイユ

熟成：ステンレスタンクで約7ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-288/JAN：4935919962889/容量：750ml

**¥3,080**(本体価格¥2,800)

### レスプリ テロワール ガイヤック ルージュ 2020 L'Esprit Terroir Gaillac Rouge

＼ 新入荷 /

【赤・フルボディ】 <Alc. 15.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種：ブローコル、シラー

熟成：コンクリートタンクと樽で約18ヶ月

品番：FD-292/JAN：4935919962926/容量：750ml

**¥3,520**(本体価格¥3,200)

