

# DOMAINE LAOUGUE

ドメヌ ラウゲ (フランス・南西地方)



## 若いうちからしなやかなタンニンを持つ、次世代のマディラン白ワインも見逃せない若き造り手“シルヴァン ダバディ”

### 世代交代によりオリジナリティ溢れるワインへ

2024年5月、フランス南西地方のマディランの生産者、「ドメヌ ラウゲ」を訪問してきました。ドメヌ ラウゲは、南西地方のジュール県ヴィエラ村に拠点を置くドメヌです。ワイナリーは現在、1991年生まれの子孫醸造家、シルヴァン ダバディが経営しています。ダバディ家はこの地で数世代にわたり葡萄栽培を行ってきました。ワイナリーとしての設立は1980年です。シルヴァンの父ピエールは1980年代に、父親から畑を引き継ぐと、畑の規模を広げ、新しいセラーの建設を行い、ワインの元詰めをスタートさせました。彼は現代的なスタイルを追求し、また栽培方法を刷新し、ワインの品質向上に力を注ぎました。2013年、ピエールから引き継いだシルヴァンは、畑の管理方法を改革し、またさらなるワインの品質向上に努めています。父の時代には2種類のワインしか造っていませんでしたが、シルヴァンの代から「テロワールごとの個性を表現したワイン」を複数手掛けるようになりました。2015年から有機栽培への転換を始め、自然環境を保ち、畑の生物多様性を重視したワイン造りを目指しています。現在はフランス農水省が承認するHVE（環境価値重視）認証を取得しています。また、2023VTからは、自社畑30haすべてが有機認証を得る予定です。



### <畑>

訪問日は小雨が降っていたものの、葡萄畑からは素晴らしい景観を眺めることができました。「晴れた日にはこの畑からピレネー山脈を見ることができます。ここは、黒葡萄と白葡萄がどちらも植えられている畑です。西に車で1時間ほど行くと大西洋があります。この環境により、大西洋からの涼しさと湿度のある風、ピレネー山脈からの冷たい空気がもたらされ、葡萄の酸を保つことができます」とシルヴァンは話してくれました。



「マディランは斜面、3つの川、北から南に向かう3つの渓谷が特徴とされています。この地域では種類の作物だけでなく、穀物や牧草など様々な作物を育てる混合農業が一般的です。私たちが所有しているマディランの畑の位置は、トップ キュヴェのアルビゾンがワイナリーの裏、マーティはこの畑から2kmほど離れた場所、カミーはこの畑の斜面中腹、スタンダードの19.10はワイナリーの目の前の区画となっています。マディランの主要品種はタナで、補助品種としてカベルネ ソーヴィニヨンやカベルネ フラン、また地元ではピナック (Pinenc) と呼ばれるフェール セルヴァドゥが栽培されています。私たちは、自社畑30haの内、18haにタナとカベルネ フランを植えています」

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年11月時点のものです。



## この土地ならではの個性を持った白ワイン 「パシュラン デュ ヴィック ビル」にも注目

ドメーヌ ラウゲでは、残りの 12ha にパシュラン デュ ヴィック ビル用の白葡萄、プティ マンサン、グロ マンサン、プティ クルビュを植えています。マディランの生産者としては、白葡萄の栽培比率が高いことも特徴です。また、この AOC 全体で 5% 程度しかないプティ クルビュにも注力しており、辛口のキュヴェに高い比率で使用しています。なお、パシュラン デュ ヴィック ビルという AOC 名についてシルヴァンが教えてくれました。「Pachets (パシュ) は葡萄の支柱を指しています。この AOC 名は、フランス南西地方で使用されるペアルネース語の Pachets en renc (パシュ アン ラン) から来ており、「支柱が列をなして並んでいる」という意味です」。

## 野生酵母による発酵を行い、畑の持つ個性を表現する

収穫は全体の 80% を手摘みで行っています。葡萄は完熟の状態での収穫し、選別した後、タンク（コンクリート/ステンレス）、または樽でアルコール発酵を行います。発酵は葡萄に付着している野生酵母で行います。毎年、収穫の 2 週間前に畑に入り、少量の葡萄を摘み取り、フランス語で「ピエ ド キューヴ (pied de cuve)」と呼ばれる種酵母（スターター）を作ります。少量ずつ作った複数のロットの中から最も良いものを選び、発酵の際に加えています。こうすることで、発酵が迅速かつ順調に進むようにしています。セラーは最適な状態で抽出できるよう、完全に温度コントロールがなされています。また熟成は地下にあるセラーで行います。「発酵と熟成を分けて考えるのではなく、できる限り一体化した形で捉えている」とシルヴァンは話します。

## <醸造>



セラーは、1904 年に建てられました。「コンクリートタンクは当時すでに使われていましたが、現在、その良さが見直されています。この古いコンクリートタンク（中央の写真）は現在も使用していて、ヴァンド フランス タナ、マディラン「19.10」、パシュラン デュ ヴィック ビル セック「19.91」で使用しています。また、マーティ、カミーは樽熟成が終わってもすぐに瓶詰めせず、一時的にこのコンクリートタンクに移し替えて数ヶ月寝かせ、完璧な状態になってからボトリングしています」とシルヴァンは話します。右の写真はステンレスタンクのセラーです。発酵用で使用しており、熟成には使用していません。熟成はコンクリートタンクと、地下にある樽のセラーで行います。



マディランは歴史の長い産地で、今でも生産者は 20~30 年前のタンニンが強く、骨格のしっかりしたスタイルを造る生産者が多いです。そうした状況下で、世代交代を経て、伝統的なスタイルに縛られない、新しいスタイルのマディランを表現する生産者が増えつつあります。ドメーヌ ラウゲもその一人で、マディランでは一般的な技法であるミクロ オキシジェナシオンは行っていません。しかし、シルヴァンが造るマディランは、若いうちからタンニンがともしなやかで、スムーズな口当たりを楽しむことができます。ドメーヌ ラウゲでは、赤白共に、全てのワインで SO<sub>2</sub> はボトリング以外に使用しておらず、ボトリング時にも非常に少量しか添加しません。そのため、セラー内を常に清潔に保ち、注意深く醸造しています。地下セラーは気温と湿度が一定に保たれています。ほとんどのワインはここで樽熟成を行いますが、なんと樽熟成中にも SO<sub>2</sub> は添加していません。

「SO<sub>2</sub> を添加せずに熟成させることのメリットとして、タンニンがスムーズに感じられるという点が挙げられます。タナは力強くタンニンも強い品種ですが、適切に抽出し、SO<sub>2</sub> を添加せずに造ることで、スムーズな口当たりのワインを造ることができます。言うのは簡単ですが、実際には気を付けることが多く、常にワインの状態をチェックし、コントロールすることが非常に重要となります。ここにある樽の容量は 400L です。ガスコーニュ地方の Tonnellerie de l'Adour (トネレリエ ド ラドゥー) 製の樽を使用しており、地元の葡萄と地元の樽の組み合わせとすることができます」とシルヴァンは話していました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 11 月時点のものです。

# シルヴァンが写真入りで 掲載されました！

マディランでは若い世代によるアイデアやスタイルの刷新が顕著に見られる。ヴィエラ村に位置する約20ヘクタールの家族のドメーンを引き継いで以来、シルヴァン ダバディはこのトレンドの先頭を走っている。伝統的なアペラシオンであろうと、他の場所であろうと、この好奇心旺盛で独創的なこの造り手のワインは、その強い主張、個性、時には予想外の味わいで抜きん出ている。

—「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2024.7-8/No.682」より



シルヴァンの実力が発揮された、この土地ならではの個性を持ったエントリーキュヴェ  
まずはこの2本をぜひお試しください！

## パシュラン デュ ヴィック ビル セック "19.91" 2021 Pacherenc du Vic-Bilh Sec "19.91"

※無くなり次第 2022VT に切り替わります。

「19.91」はシルヴァンの生まれ年を示しています。繊細なアロマには白い花やレモンやグレープフルーツが感じられます。フレッシュでジュシーな口当たり、非常にバランスのとれたワインです。畑は、粘土質シルトと砂利の混ざる土壤です。平均樹齢は15年です。収穫量は55hL/haです。100%除梗します。発酵前に低温で18時間スキンコンタクトを行い、果皮からアロマを抽出します。压榨後、コンクリートタンクに移し16~18度で28日間発酵させ、そのまま3~4ヶ月、澱と共に熟成させます。

★「デカンターWWA 2022」金賞/95点

【白・辛口】 <Alc.13.5%>

国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.

葡萄品種：グロ マンサン 50%、プティ マンサン 50%

熟成：コンクリートタンクで3~4ヶ月

品番：FC-461/容量：750ml

JAN：4935919314619

¥2,750(本体価格¥2,500)



## マディラン "19.10" 2021 Madiran "19.10"

ワイン名の「19.10」はシルヴァンの祖父の生まれ年を示しています。口に含むと、アロマと同じ黒い果実のフレーバーが感じられ、さらにスパイスやリコリスの要素が混ざります。口当たりは丸みがあってエレガントです。余韻にはシルクのようにしなやかなタンニンが感じられる、非常に調和のとれたワインです。粘土と砂利土壤で、ピレネー山脈に面した丘陵地の南向きの斜面中腹から下段の畑です。平均樹齢は25年以上です。収穫量は40hL/ha。100%除梗します。発酵前に48時間コールド マセレーションを行い、アロマを抽出します。その後、25度に温度管理しながらコンクリートタンクで21日間発酵、そのまま12ヶ月熟成させます。

★「ワイン エンスージアスト 2024.10.1」91点

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%>

国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.

葡萄品種：タナ 70%、カベルネ フラン 30%

熟成：コンクリートタンクで12ヶ月

品番：FC-464/容量：750ml

JAN：4935919314640

¥2,530(本体価格¥2,300)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年11月時点のものです。



## 北向きで鉄分を多く含む赤色粘土の単一畑が持つ個性を表現 シルヴァンが造る最上級のマディラン

### マディラン アルビゾン 2018

Madiran Arbison

【100本限定】

シルヴァンが造るマディランの最上級キュヴェです。シルヴァンは、「ジューシーなマディランを目指して造った」と話します。「アルビゾン」はピレネー山脈にある山のひとつの名前です。輝きのある濃い紫色、力強く複雑なアロマは、完熟した赤や黒の果実、カシスや桑の果のジャムの要素が感じられます。空気に触れると、かすかな木や香ばしさが感じられ、樽熟成による良さを感じられます。口に含むと非常にバランスが良くスムーズで、よくこねられたベルベットのようなタンニンがあります。フィニッシュにはブラックペッパーのようなスパイスが感じられ、長く美しい余韻がいつまでも続きます。平均樹齢 50 年以上の樹齢の古い単一畑です。北向きのため熟するのに時間がかかり、最後に収穫することで、複雑さが出ます。赤色粘土で鉄分を多く含みます。剪定はギヨー ドゥーブル、栽植密度は 5,000 本/ha、収量は 30hL/ha です。除梗します。500L の樽（新樽）を縦に置き、天面を外して葡萄の粒を入れ、手で葡萄を潰します。果帽が上がってきたら、手で抑えます。6 ヶ月発酵させます。発酵期間中、ピジャージュを行い抽出します。発酵終了後に天面を閉じ、同じ樽で 24 ヶ月熟成させます。発酵と熟成を分けて考えるのではなく、できる限り一体化した形で捉えています。

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

葡萄品種：タナ 100% 熟成：500L の樽で 24 ヶ月

品番：FC-505/JAN：4935919315050/容量：750ml

¥9,350(本体価格¥8,500)

## 石灰岩を含む単一区画「マーティ」からの滑らかなタンニンを持つマディラン

### マディラン マーティ 2020

Madiran Marty

石灰岩と砂利土壌で、南向き。平均樹齢は 60 年以上（古いものは 1904 年植樹）です。チェリーやプラムなどの熟した果実のコンポートのアロマに程良いスパイスのアロマが混ざります。豊かな口当たり、素晴らしく熟した果実味とシルクのように滑らかなタンニンが感じられます。樽熟成によるローストの香ばしいフレーバーは豊かで熟した果実味と見事に調和します。収穫量は 45hL/ha。100%除梗します。発酵前に 48 時間コールド マセレーションし、アロマを抽出します。25 度に温度管理の下ステンレスタンクで 30 日間発酵させます。500L の樽（新樽、1 回使用樽、古い樽各 1/3）で、マロラクティック発酵させ、15~18 ヶ月熟成させます。他のキュヴェと異なるのは、熟成中に澱引きをせず、マロラクティック発酵期間中も澱と接触させることです。これにより、ワインがふくよかでパワフルになります。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.

葡萄品種：タナ、他 熟成：500L の樽で 15~18 ヶ月

品番：FD-328/JAN：4935919963282/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



## 粘土と砂利の土壌がもたらすパワフルな味わいが特徴的です

### マディラン カミー

Madiran Camy

「カミー」と呼ばれる区画からのワインです。面積は 7ha で、粘土と砂利土壌、南向きの日当たりが良い畑で、たくさんの作業が必要です。ここで育つ葡萄からはパワフルなワインが出来ます。濃いガーネット色、完熟したカシスやラズベリー、ブラックベリーの豊かで複雑なアロマが広がります。タンニンはやわらかくなめらかです。果実のフレーバーと共に、樽からくるスパイス、香ばしいニュアンスが心地良く感じられます。熟成は 500L の樽で 12 ヶ月行います。

★21VT:「ワイン エンスージアスト 2024.10.1」91 点&セラー セレクション

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.

葡萄品種：タナ 80%、カベルネ フラン 20% 熟成：500L の樽で 12 ヶ月

【2020VT】品番：FC-465/JAN：4935919314657/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

【2021VT】品番：FD-327/JAN：4935919963275/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 11 月時点のものです。

マセラシオン カルボニックにより、フルーティでエレガントに仕上げたタナ



## ヴァン ド フランス タナ 2021

Vin de France Ta nat's

**【100本限定】**

タナという品種の新たな側面を表現するため、マセラシオン カルボニックの手法を採用し、一般的なタナによるワインより色やタンニンが強く出すぎないフルーティで飲み進みややすいワインに仕上げています。丘の斜面下部の畑で、粘土質シルトと砂利の混ざる土壤です。仕立てはギヨー サンプル、栽植密度は4,000本/haです。収穫量は40hL/ha。除梗せず全房の状態、炭酸ガスを充填したコンクリートタンクに入れ、マセラシオン カルボニックを6~10日間行います。その後、プレスした果汁を16度の低温で20日間発酵させます。マロラクティック発酵後、コンクリートタンクで5ヶ月熟成させます。輝きのある紫色、イチゴやチェリー、スグリ、スマレの花のアロマにかすかにエレガントなスパイスの要素が混ざっています。素晴らしく熟した果実、丸みのあるやわらかな口当たり、タンニンはシルクのようになめらかに溶け込んでいます。かすかにミネラルの要素が余韻を引き締め、独自のスタイルと個性がしっかりと感じられるワインです。ワイン名は、シルヴァンによる言葉遊び(掛言葉)によるもので、Ta Nature (あなたの自然)を短縮すると、Ta Nat'sになります。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：タナ 100% 熟成：コンクリートタンクで約5ヶ月

品番：FC-463/JAN：4935919314633/容量：750ml

**¥2,750**(本体価格¥2,500)

人気の飲みやすいスタイルはそのままに、2022VTからは樽熟成をすることで複雑さも表現しています

## ヴァン ド フランス タナ フュ ド シェーヌ 2022

Vin de France Ta nat's fûts de chêne

2021VTまでは熟成にコンクリートタンクを使用していました。飲みやすくフルーティなスタイルで人気のワインとなっていました。2023VTが不作となってしまう、このワインのために使える葡萄がなくなりました。しかし、需要が多く、このワインのスタイルを求める方が多かったため、樽熟成中の2022VTのワインを使って「ヴァン ド フランス タナ」としてリリースすることにしました。これにより、フルーティなスタイルは保ちながらも、以前よりも複雑さがあり、より長く熟成出来るようになっていきます。ラベルデザインは「ヴァン ド フランス タナ」と全く同じとなっているため、キュヴェ名として、樽熟成を意味する「フュ ド シェーヌ」を裏ラベルに記載しています。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：タナ 100% 熟成：樽で約8ヶ月

品番：FD-325/JAN：4935919963251/容量：750ml

**¥3,080**(本体価格¥2,800)

樽発酵、樽熟成のブルゴーニュスタイルで仕込んでいます  
この土地ならではの個性を持った辛口白の最上級品

## パシュラン デュ ヴィック ビル セック タリオン 2019

Pacherenc du Vich Bilh Sec Talion

**【100本限定】**

この土地ならではの辛口の白ワイン、「パシュラン デュ ヴィック ビル セック」のアペラシオンで造られる、最上級のワインです。「タリオン」というキュヴェ名はスペインとの国境沿いにある標高3,144mの山の名前に由来しています。単一区画の葡萄を樽発酵、樽熟成させた非常に個性豊かなワインです。輝きのある麦わら色、華やかで複雑さのある豊かなアロマの中に、フレッシュなレモンや熟した白い果実、花の要素が感じられます。口に含むと力強く、しっかりとしたボディが感じられ、同時にさわやかな酸があり、ミネラル、塩っぱさ、そして香ばしい風味が複雑に混ざり合っています。真南を向いた丘陵地にあり、粘土シルトと砂利の混ざる土壤です。剪定はギョードゥーブル(垣根仕立て)です。平均樹齢は40年以上、栽植密度は5,000本/ha、収量は1haあたり20hL/haです。収穫した葡萄は除梗せず全房のまま压榨します。500Lの樽(全体の70%は新樽、30%は1回使用樽)に入れ、野生酵母の働きで発酵させます。醸造中はSO2を添加しません。熟成も同じ樽で約15ヶ月行います。

★「ラ ルヴェ デュ ヴァン ド フランス 2023.11/No675」91点

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

葡萄品種：プティ クルピユ、プティ マンサン

熟成：500Lの樽で約15ヶ月

品番：FD-330/JAN：4935919963305/容量：750ml

**¥8,250**(本体価格¥7,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年11月時点のものです。

## ラウゲの看板品種「プティ クルビュ」の酸と集約感を活かしたキュヴェ

### パシュラン デュ ヴィック ビル セック ロレ 2022

#### Pacherenc du Vic-Bilh Sec L'Orée

森の近くにある3haの単一畑「ロレ」は、粘土と砂利の深い土壌で、水はけがよく、ボリュームを与えます。トロピカルフルーツや白い花が混ざる豊かなアロマが広がります。しなやかでフレッシュ、集約のあるしっかりとしたボディがあります。シルキーでやわらかい口当たり、調和のとれた酸が感じられます。フルーティでしっかりとした骨格がありパワフルですが、バランスが取れています。仕立てはギヨー、栽植密度は4,000本/ha、平均樹齢20年以上です。収穫量は25hL/ha、100%除梗します。発酵前に低温で18時間スキンコンタクトを行い、果皮からアロマを抽出します。压榨後、コンクリートタンクに移し、16~18度で28日間発酵させます。途中で500Lの樽に移し、発酵を終えます。樽で8~9ヶ月、パトナージュしながら熟成させます。

【白・辛口】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.

葡萄品種：プティ クルビュ 90%、プティ マンサン 10% 熟成：樽で8~9ヶ月

品番：FD-104/JAN：4935919961042/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



この地域の伝統的なパスリヤージュによって造られる甘口ワイン  
樽で発酵、熟成させることで深みある味わいを引き出しました

### パシュラン デュ ヴィック ビル ドゥー レ ペリクレ 2022

#### Pacherenc du Vic-Bilh Doux Les Péricles

葡萄を遅摘みにして造るキュヴェのため、毎年生産出来ません。天候が良く遅摘みが可能な気候条件の年にのみ造られます。育てているプティ マンサンで最も樹齢の高い葡萄(20年)を使います。畑は南向き、粘土質シルトと砂利の混ざる土壌です。仕立てはギヨー サンプル、栽植密度は4,400本/haです。11月末~12月上旬、スペインからの暑い風により樹上で乾燥した状態の葡萄を手で摘み取ります。除梗せず全房で柔らかく压榨します。果汁を新樽に入れ、18度に管理しながら発酵させます。寒くなると発酵が止まり、気温が上がると発酵が再スタートして、ワインに複雑さが生まれます。途中でアルコールを加えて発酵を止め、糖分を残し甘口に仕立てます。同じ樽で12ヶ月熟成させます。輝きのある黄金色、表現豊かで魅惑的、リッチで暖かみがあり、ジューシーな洋梨、プラリネ、リンゴ飴、温めたバターのアロマが広がります。口に含むと、過熱気味のトロピカルフルーツ、砂糖漬けのレモンやオレンジ、パン デビスのフレーバーが感じられます。リッチで丸みのある余韻にはハチミツと同時に生き生きとしたニュアンスが感じられ、調和を与えています。

【白・甘口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：プティ マンサン 100% 熟成：樽で12ヶ月

品番：FD-329/JAN：4935919963299/容量：500ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



斜面最上部のプティ マンサンが持つ、フレッシュな酸と甘みが楽しめます

### パシュラン デュ ヴィック ビル ドゥー "19.58" 2021

#### Pacherenc du Vic-Bilh Doux "19.58"

「19.58」は、シルヴァンの父ピエールの生まれた年であり、またこのワインが最初に造られたヴィンテージが1958年であることに由来します。パシュラン デュ ヴィック ビルの甘口は、貴腐葡萄ではなく、収穫を遅らせた葡萄で造ります。スペインから吹く暑い風が水分を奪い、葡萄は畑の中で自然に乾燥します。凝縮した糖分がありながら、しっかりとした酸が保たれ、糖と酸のバランスが良いワインが出来ます。金色を帯びた透明感と輝きのある黄色、トロピカルフルーツやアプリコットや桃、かすかに花の香りが混ざっています。マンゴー、パイナップル、ライチを思わせる上質な甘さがあり、とてもバランスのとれた口当たりです。上品な酸と際立つ甘さが完璧に調和し、さわやかな味わいが魅力です。甘口は単一品種で造るのが良いと考えています。畑は南向き、土壌は粘土質シルトと砂利の混ざる土壌です。仕立てはギヨー サンプル、栽植密度は4,400本/haです。手摘みで収穫し、収量は30hL/haです。空気に触れない状態で18時間、スキンコンタクトします。低温で温度管理しながらタンクで発酵させます。途中でアルコールを加えて発酵を止め、糖分を残し甘口に仕立てます。新樽で8ヶ月熟成させます。

【白・甘口】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.

葡萄品種：プティ マンサン 100% 熟成：樽で8ヶ月

品番：FC-492/JAN：4935919314923/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年11月時点のものです。