



MARIUS BIELLE

Domaine Marius Bielle



ドメーヌ・マリウス・ビエールはヴィニキュロンのダミアン・ビエールの祖父マリウスが1943年にラランド・ド・ポムローで設立しました。ブルゴーニュのような「一つのテロワール、一つの品種」という方針をダミアンは大事にしており、ワインは単一品種で造ります。

彼は農業工学の学位を取得後、ボルドーのオーノロジー学校に通い、世界有数の生産者であるシャトー・ペトリュス（ポムロー）とシャトー・シュヴァル・ブラン（サンテミリオン・グラン・クリュ・クラッセ）で働いた後、2020年に家族所有のワイナリーを継ぎました。13ヘクタールのブドウ畑をオーガニック農法（2021年に認証取得）で栽培し、周囲は木や草、花が咲き乱れ、果樹園や野菜畑のスペースを確保し、いくつかの動物が放牧されています。

収穫期、ブドウを手摘みで収穫し選別した後、「ゆっくりだが確実に」という哲学のもと、ステンレスタンクでゆっくり自然発酵が行われます。さらに穏やかで丁寧な熟成のためにコンクリートタンクとアンフォラが使用されます。ワインは時間をかけて複雑さを増し、硫黄、濾過、清澄剤を使用せずに熟成すべきだと主張しています。

ブリュット [2020, 750 ml]

Brut(es) AOC Lalande de Pomerol



PRODUCT ID: IFRBO1160692

年: 2020

種類: スティル

色: 赤

スタイル: 辛口

品種: メルロー

容量: 750 ml

アルコール度数: 14.5%

亜硫酸塩（総残量）: <10 mg/L



販売価格（税込）

¥5,335

ブドウの選果から細心の注意の下で造られ、一切妥協をせず、ピュアな風味を引き出しています。まさに弾ける果実味です。温度が上がって来ると上品なタンニンも現れます。

ラベルにはボクシングの試合中のワンシーンが描かれています。ダミアンと共同で倉庫を管理しているシャトー・ゴンボード・ギヨのオリヴィエ（ボルドーの若手注目ヴィニキュロン）と総合格闘技の趣味が高じて、倉庫にジムと格闘技のリングまで設置しました。そんな愛が垣間見えるラベルです。

