
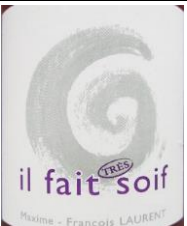





Maxime-François Laurent
マキシム=フランソワ・ローラン

ミッシェル・オベリドメーヌ・グラムノン当主の子息マキシム=フランソワが、2006年に始めたネゴシアン。マキシム=フランソワは5年間ボークスの醸造学校で学び、ブルゴーニュのシャソルネイ、ラ・コンブ、サンテ=ミリオンシャトー・スータールなどで経験を積んだ。ネゴシアンではあるが、モンブリゾン村で契約する6haの畑は年間を通して栽培にも関与し、畑の中で選果を徹底。収穫量はわずか30hl/haに抑制する。ピオロジック転換も促し、2012年にはエコセールの認証も取得した。醸造はドメーヌ・グラムノンのセラールで行い、野生酵母のみでセメントタンク発酵を重視。ほとんどのキュヴェを総亜硫酸添加20mg/L以下で行う。樹齢50~80年の古木グルナッシュによる「ルビコンド」は、年により完全無添加となる。粘土石灰質のテロワールを素直に映したワインは、心地よくフルーティーで、太陽の温かみが快く感じられる。

○ Côtes du Rhône - Pantomine コート・デュ・ローヌ パントミンヌ			
	畑 品種：グルナッシュ・ブラン、プールブラン 植樹：1990年頃 土壌：粘土石灰質、砂質	醸造	ステンレスタンクで発酵 ステンレスタンクで6か月間熟成。
		備考	2019年初VT
● I fait très soif イル・フェ・トレ・ソワフ			
	畑 品種：グルナッシュ60%、サンソー20%、シラー20% 植樹：1983年 位置：標高300m、南向き 土壌：粘土石灰質	醸造	ステンレスタンクで発酵 ステンレスタンクで6ヶ月の熟成
		備考	
● Il fait soif イル・フェ・ソワフ			
	畑 品種：グルナッシュ80% シラー20% 植樹：1983年~1998年 位置：標高250~300m、南向き 土壌：粘土石灰質	醸造	ステンレスタンクで発酵15日間のマセレーション セメントタンクで6ヶ月の熟成
		備考	
● Cote du Rhone Village Visan - Orpiment コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ オルピモン			
	畑 品種：グルナッシュ70%、シラー30% 植樹：1954~1980年 位置： 土壌：粘土石灰質	醸造	セメントタンクで15日間のマセレーション バリックとドウミ・ミュイで8ヶ月の熟成
		備考	
● Côtes du Rhône - La Rubiconde (旧・Pourpre) コート・デュ・ローヌ ラ・リュビコンド			
	畑 品種：グルナッシュ主体 植樹：1934年~1964年 位置： 土壌：粘土石灰質	醸造	セメントタンクで15日間のマセレーション バリックとドウミ・ミュイで8ヶ月の熟成
		備考	