

Alice et Olivier de Moor

アリス・エ・オリヴィエ・ド・ムール



ディジョン大学・醸造学部の同級生だったカップルが1994年、シャブリとサン・ブリ、計4haの畑からスタートしたドメーヌ。アリスは祖父が農家で、シャブリのほかオーストリア、ポルトガルでも経験を積んでいた。生産の主力はシャブリとアリゴテで、ほとんどのキュヴェを10年もの古樽で発酵・熟成を行う。創業以来、クロード・クルトワとの親交の中、除草剤の使用を減らし少しずつビオロジックに転換。2002年には酸化防止剤無添加キュヴェも生産開始。2005年にはビオロジック栽培に完全転向し、2008年に認証を得た。しかし認証取得以前の数年前から既に、枝の誘引や除葉などまでを格別の丁寧さで手作業で行う真摯な栽培が生むワインは、パリのレストラン向けヴァン・ナチュール試飲会などでは常に大絶賛される人気を確立していた。2009年からはネゴシアンもスタート。2017年ヴィンテッジからはシャブリ・ブルミエ・クリュのリリースも開始し、ますます意気揚がる生産者である。

Le Vendangeur Masquéとは、アリス&オリヴィエが活動しているネゴシアン名。



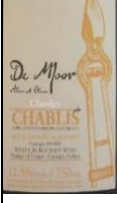

ラベルにはドメーヌ名ではなく、このネゴシアン名のみを記載。





ドメーヌは有機認証を取得済みだが、ネゴシアンブドウは有機栽培転換中の畑のものも含まれる。

	<p align="center">○Bourgogne Aligoté "Plantation 1902" ブルゴーニュ・アリゴテ プランタシオン1902</p>			備考
畑	品種：アリゴテ95%、ピノ・グリ5% 植樹：1902年 位置：標高200-250m、なだらかな西向斜面 土壌：表面は小石、地下は母岩と粘土層が交互に存在するキンメリジャン時代のもの	醸造	タンクで2ヶ月間アルコール発酵 樽で1年間熟成後、タンクで5ヶ月間熟成	
	<p align="center">○Saint-Bris サン・ブリ</p>			備考
畑	品種：ソーヴィニオン・ブラン100% 植樹：1987年 位置：標高200m、南南東向き 土壌：キンメリジャン時代の石灰質・粘土土壌	醸造	タンク発酵後 3分の1は樽、3分の2はタンクで10ヶ月の熟成後アッサンブラージュ	
	<p align="center">○Bourgogne Blanc (Le Vendangeur Masqué) ブルゴーニュ・ブラン (ル・ヴァンダンジュール・マスケ)</p>			備考
畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1973年(ヴォー・オセール) 1983年(ヴェズレー) 位置：標高200m、東向(ヴォー・オセール) 標高260m、南向き(ヴェズレー) 土壌：粘土石灰質	醸造	2ヶ月間アルコール発酵 木樽で1年間熟成後、タンクで2ヶ月間熟成	
	<p align="center">○Bourgogne - Chitry ブルゴーニュ シトリー</p>			備考
畑	品種：シャルドネ 植樹：2000年/2009年	醸造	2ヶ月間アルコール発酵 樽で16ヶ月間熟成後、タンクで3ヶ月間熟成	
	<p align="center">○Chablis (Le Vendangeur Masqué) シャブリ (ル・ヴァンダンジュール・マスケ)</p>			備考
畑	品種：シャルドネ 植樹：1998年 位置：標高240m、北西向き 土壌：キンメリジャン時代の石灰土壌に多くの小石が混じる	醸造	24時間ダブルパーージュを行った後、木樽で約2ヶ月間アルコール発酵 木樽で1年間熟成後、タンクで2ヶ月間熟成	

Le Vendangeur Masquéとは、アリス&オリヴィエが活動しているネゴシアン名。

(1/3はヴォー・オセール、2/3はヴェズレー)

	<p align="center">○Chablis - l'Humeur du Temps シャブリ ユムール・デュ・タン</p>		備考	<p>天候により味わいが大きく異なる変化に富んだキュヴェ。 Camille Flammarion(カミーユ・フラマリオン)という天文学者が19世紀に出版したL'Atmosphère: météorologie populaireに挿絵として載っていた版画(地球平面説を表す15~16世紀頃に作成されたとみられる木版画、作者不明)に着想を得て、オリヴィエがラベルを描いた。</p>
畑	<p>品種：シャルドネ 植樹：1987年 位置：標高200m、南南東向き 土壌：キンメリジャン時代の石灰質・粘土土壌</p>	醸造		
	<p align="center">○Chablis - Bel-Air et Clardys シャブリ ベレール・エ・クラルディ</p>		備考	
畑	<p>品種：シャルドネ 植樹：1993年 位置：標高230m 土壌：多くの小石混じりの石灰質土壌</p>	醸造		<p>とても軽くデブルバージュを行った後樽詰。 野生酵母により古樽で長期アルコール&マロラティック発酵。 12か月間、古樽熟成</p>
	<p align="center">○Chablis - Clardys シャブリ クラルディ</p>		備考	
畑	<p>品種：シャルドネ 植樹：1987年 位置： 土壌：</p>	醸造		<p>1ヶ月間アルコール発酵 樽で1年間熟成後、タンクで7ヶ月間熟成</p>
	<p align="center">○Chablis - Côteau de Rosette シャブリ コトー・ド・ロゼット</p>		備考	
畑	<p>品種：シャルドネ 植樹：1987年 位置：標高200m、南南東向き 土壌：キンメリジャン時代の石灰質・粘土土壌</p>	醸造		<p>とても軽くデブルバージュを行った後、2ヶ月間アルコール発酵 樽で1年間熟成後、タンクで7ヶ月間熟成</p>

	○Chablis - Vau de Vey シャブリ ヴォー・ド・ヴェイ			シャブリ地域の西部のVau de Vey小さい丘ながら、斜度の高いことでも知られている。南東向きで午後からの日差しは少ないことから、程よい凝縮感がある。 2017年VTから、ド・ムールの二人が畑を借りることができたことで、ピオロジック栽培に転換した。モン・ド・ミリュールよりはマルヌが多い。
畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1981年 位置：標高170-230m、南東向き 土壌：粘土石灰質、マルヌ	醸造	500Lの木樽にて、アルコール発酵(11カ月)後、ステンレスタンクにて6カ月熟成。	
	○Chablis - Mont de Milieu シャブリ モン・ド・ミリュール			南向き斜面の特に石灰岩の多い土壌で、Mont de Milieuはシャブリの一級区画の中でも、最上のものとされている。グラン・クリュとも比較されることもしばしばあり、De Moorのワインにおいても、垂直性と骨格がはっきりがあり、熟成ポテンシャルの高さを感じさせる。2017年以前からも、ピオロジック栽培がされていた。
畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1930年(上の方) 1970年(下の方) 位置：標高200m、南向き 土壌：粘土石灰土壌	醸造	バリックで発酵 ステンレスタンクで6カ月熟成	
	○A un jet de pierre ア・アン・ジュ・ド・ピエール			リースリングはアルザス産。ピオロジック栽培をしているブドウ栽培家から買ったもので、カラヴァンにブレンドするかしないか、迷った末、リースリング100%で瓶詰めすることに決めた。 A un jet de pierreとは、直訳すると“石を投げれば(届く距離) ”、から転じて“すぐ近く”という意味の慣用句。ブドウを手に入れたアルザスの友人のところまでは、車で4時間と近く、買いブドウにもかかわらず、ド・ムールの味がするという意味で“他の自社畑のワインとも近い味わい”、また、ミネラル(Pierre=石)をしっかりと感じさせる味わいから連想した、言葉遊び。
畑	品種：リースリング100% 植樹：1985年 位置：標高250m、南東向き 土壌：石灰質	醸造	350Lと228Lの木樽で発酵 木樽で6カ月熟成し、ステンレスタンクでブレンドしたものを3カ月熟成する。	
	●Carigalinot カリガリノ			ブドウはそれぞれ、買いブドウのものも、ピオロジック栽培認証を受けている。赤ブドウは、3週間ほど、カーボニックマセレーション。アリゴテも10月に収穫した良く熟したものを、3週間カーボニックマセレーションのち、それぞれ別々に熟成させた。
畑	品種：カリニャン(アルデッシュ) アリゴテ(自社) ピノ・ノワール(アルザス)	醸造	各品種を別々に醸造したのち、アソンプラー ジュ 2019年秋に瓶詰め	