







Domaine Gramenon

ドメーヌ・グラムノン



コート・デュ・ローヌ中部、モンテリマルの街から車で東に40分ほどのモンブリゾン・シュル・レで1979年にローラン&オージェ夫妻がワイナリーを興す。ワイナリー名のグラムノンは彼らがセラーと主だった畑を所有するエリアの名前であり当初からピオロジックを続け、畏敬を集める南仏自然派ワインの大御所の一つです。1990年代にはピオロジックに転換しつつ畑を広げ、現在は26haを所有。ドメーヌ創業時、最初のキュヴェとなったセップ・セントネール・ラ・メメは樹齢100年以上の古木のみ（ゆえ、収量わずか20hl/ha）。他にも50年以上の古木のブドウのみで醸造するキュヴェを3つ生産する。オーナーのローラン夫妻が畑を購入した際、モンブリゾン村では化学肥料興隆以前の昔ながらのピオロジック農法が続いており、現在では真摯なピオロジックと呼ばれる栽培が、周囲の農家からは当時「普通の栽培法」と呼ばれたという。現在は多くの畑を馬で耕作。醸造中は亜硫酸無添加で、キュヴェにより瓶詰め時も無添加。1999年、当主のフィリップが他界したが、その後は長年栽培・醸造を助けたミッシェル夫人がドメーヌを継続・拡張。2006年には息子のマキシムがワイン造りに参画し、マイクロ・ネゴス（SARLマキシム・フランソワ・ローラン）も開始。

		◎ Tout en Bulles トウ・タン・ビュール		備考
畑	品種：クレレット100% 植樹：1980年代 位置：標高350m 土壌：石灰質粘土	醸造	メトード・アンセストラル方式 ステンレスタンクで発酵し、醗酵が完全に終わる（糖分がすべてアルコールに変化する）直前の11月ごろに瓶詰。その後瓶内で醗酵を継続し、そのまま8か月間熟成。	
		○ Côtes du Rhône - La Vie on Y est コート・デュ・ローヌ ラ・ヴィ・オン・ニ・エ		備考
畑	品種：ヴィオニエ主体、クレレット 植樹：1980年代（ヴィオニエ） 位置：標高350m 土壌：粘土質	醸造	木樽で6か月の熟成 通常はイースターの後に瓶詰め	
		○ VdF Blanc - Ginette ブラン ジネット		備考
畑	品種：クレレット 位置：標高350m 土壌：粘土質、砂質	醸造	除梗せずに3週間マセレーション ステンレスタンクで熟成	
		● Côtes du Rhône - La Belle Sortie コート・デュ・ローヌ ラ・ベル・ソルティ		備考
畑	品種：グルナッシュ、シラー 位置：標高300m 樹齢：1980-2005年頃 土壌：粘土石灰質土壌	醸造	一部を除梗、セメントタンクで10日間のマセレーション セメントタンクで6か月の熟成 通常はイースターの後に瓶詰め	
		● Poignée de raisins ポワニエ・ド・レザン		備考
畑	品種：グルナッシュ100% 植樹：若木 位置：標高350m 土壌：粘土質、石灰質	醸造	一部を除梗、セメントタンクで10日間のマセレーション セメントタンクで6か月の熟成 通常はイースターの後に瓶詰め	
		● Sierra du Sud シエラ・デュ・シュッド		備考
畑	品種：シラー100% 植樹：1980年代～2010年代 位置：標高350m 土壌：粘土質、石灰質	醸造	除梗後セメントタンクで2週間のマセレーション セメントタンクで7か月の熟成 一部木製樽熟成 通常はイースターの後に瓶詰め	

	<p align="center">●Côtes du Rhône - L'Emouvante コート・デュ・ローヌ レム・ヴァント</p>		備考	生産ワインの多くがグルナッシュ種であるグラムノンであるが、一部植わる高樹齢なシラーを1か月以上マセレーションしている。タンニンの抽出も多いが、その分樽熟成期間を延ばし、十分に落ち着かせてからリリース。
畑	品種：シラー 位置：標高350m 土壌：珪質砂岩土壌、砂岩質層	醸造		
	<p align="center">●Côtes du Rhône Villages Valréas - L'Elémentaire コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ・ヴァルレアス レレモンテール</p>		備考	コート・デュ・ローヌ村名格のヴァルレアスエリア。台地のエリアで、周辺地域に比べて、少し標高が高く幾分か涼しい。暖かい年で果実味が強くなりがちな年でも、寒暖差が大きく、きれいな酸が残しやすい。
畑	品種：グルナッシュ主体、シラー 植樹：1970年代 位置：標高400m 土壌：粘土質、石灰質	醸造		
	<p align="center">●Côtes du Rhône - La Sagesse コート・デュ・ローヌ ラ・サジェス</p>		備考	グラムノンのエリアにある2つの畑からのブレンド。高樹齢の畑のセクションで、抽出や熟成期間も少し長めで、収穫翌年の秋に瓶詰めされる。それゆえ、抜栓も瓶詰め1年以上（VT表記+3年くらい）が望ましい。赤い果実よりも、紫や黒い質感をイメージさせる味わいで、落ち着きのある味わい。
畑	品種：グルナッシュ100% 植樹：1950年代 位置：標高300m 土壌：粘土石灰質	醸造		
	<p align="center">●Vinsobres - La Papesse ヴァンソーブル ラ・パペス</p>		備考	グラムノンのワイナリーから南東部の、ヴァンソーブルのエリアに畑があるため、AOPを取得できた年は、ヴァンソーブル、そうでない年は、コート・デュ・ローヌとしてリリースされる。比較的標高の高いエリアで、高樹齢の畑のセクション。抽出や熟成期間も少し長めで、収穫翌年の秋に瓶詰めされる。生産者も収穫年+5年くらいから、ワインの表情を全く変わってくると話す。
畑	品種：グルナッシュ100% 植樹：1950年代 土壌：粘土石灰質	醸造		
	<p align="center">●Côtes du Rhône - Contre Couleur コート・デュ・ローヌ コントル・クルール</p>		備考	パペス同様に、ヴァンソーブルのエリアの畑で、グルナッシュとサンソーの植わる畑の根。1か月以上マセレーションしているため、タンニンの抽出も多いが、その分樽熟成期間を延ばし、十分に落ち着かせてからリリース。
畑	品種：グルナッシュ主体、サンソー 位置：パペスの畑の北に位置する斜面 土壌：粘土石灰質土壌、砂利や砂質土壌	醸造		
	<p align="center">●Côtes du Rhône - Ceps Centenaires La Mémé セップ・サントネール・ラ・メメ</p>		備考	グラムノンの区画の中でも、特に高樹齢（100年を超える）のブドウ樹のセクション。かといって重厚感や果実味の先行したスタイルで、繊細な抽出のタンニンや柔らかなテクスチャーが特徴。
畑	品種：グルナッシュ100% 植樹：1910年代以前 位置：標高300m 土壌：粘土石灰質、砂を多く含む粘土石灰質	醸造		
	<p align="center">●Côtes du Rhône - A Pascal S. ア・パスカル・エス</p>		備考	グラムノンの区画の頭頂部の一角。全方向に傾く畑に植わるグルナッシュの古樹。毎年生産されるわけではなく、ブドウの梗までしっかりと熟した年にも、全房発酵で仕込まれる。ドメーヌ創業時からワイナリーのトップキュヴェとして、高く評価されている。深みと伸びやかさがあるが、梗からのタンニンもしっかりと感じられるため、時間をかけて抜栓したい。
畑	品種：グルナッシュ100% 植樹：1950年代 位置：標高325m、北~南向き 土壌：石灰質粘土	醸造		