









Domaine Gramenon


ドメーヌ・グラムノン



ドメーヌ・グラムノンはローヌ南部でも北側のエリアにセラーを構え、東に向かえばAOPヴァンソーブルからアルプスの麓へと続くエリアで、ブドウの、特にグルナッシュの栽培に適した地域だとされてきた。そのおかげで1978年の彼らのドメーヌ設立時にも樹齢100年を超えるゴブレ仕立てのグルナッシュの畑を入手することが出来た。気候に適した品種が栽培されてきたことで、現在で言うバイオロジック栽培が、“普通の”栽培方法とされてきたからこそブドウも長寿で、畑の状態もとても良かったのだ。彼らの造り出すラ・メメをはじめとするトップキュヴェは飲み手の嗜好を問わず、南仏の偉大なグルナッシュとして畏敬を集めた。2000年代に入ると気候変動へと対応していく必要を感じ始め、2010年にバイオダイナミック認証を取得。2023年にはミシェル＝オーベリー・ローラン夫人はも40年以上の醸造家人生を終え、息子のマキシムへとワイナリーの運営を手渡した。

	<p align="center">◎ Tout en Bulles トゥー・タン・ビュール</p>		<p>南仏の品種の中でも比較的酸の高い、クレレット種を100%使った、辛口のスパークリングワイン。透明感があり、アンズやレモンの風味が特徴的。</p>
	<p>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</p>	<p>醸造 方法・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月ごろに瓶詰めその後瓶内で醗酵を継続し、そのまま8か月間熟成</p>	<p>備考 温暖化の影響で、ヴィオニエの味わいが重くなり、アルコール度数も上がってきているのえ、味わいのバランスをとり、フレッシュさとミネラルを与えために2015VTからクレレットを半分近く、加えている。 透明感があり、輪郭のはっきりとした味わい。熟成させるよりも、フレッシュさを感じられるあいだに、飲み切るのをおすすめ。</p>
	<p align="center">○ VdF Blanc - Ginette ブラン ジネット</p>		<p>備考 味わいはドライで、マセレーション由来の果皮のニュアンスが感じられるが、タンニンは強すぎずスムーズな飲み口。</p>
	<p>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</p>	<p>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か月間熟成 通常はイースターの後に瓶詰め</p>	<p>備考 ワイナリーから北西に少し行った、トリニャンのエリアに植わる、比較的若いブドウの混醸。抽出は浅め、醗酵・熟成もセメントタンクで行われるため、熟成させるよりも、フレッシュさを感じられるあいだに、飲み切るのをおすすめ。</p>
	<p align="center">● Côtes du Rhône - Poignée de raisins コート・デュ・ローヌ ポワニエ・ド・レザン</p>		<p>備考 ワイナリーで栽培をするブドウ樹の中でも樹齢30年以下の若木のブドウを使用。熟成させるよりも、フレッシュさを感じられるあいだに、楽しむことも。わかりやすさのあるチャーミングな果実味。</p>
<p>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</p>	<p>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か月間熟成 通常はイースターの後に瓶詰め</p>		

	<p align="center">● Côtes du Rhône - Sierra du Sud コート・デュ・ローヌ シエラ・デュ・シュッド</p>		<p>備考</p>	<p>グルナッシュに比べて、よりインキーな黒さのある色合い。スパイスやナッティなニュアンスもある香り。 Syrah du Sud = 南のシラーを文字で、Sierra du Sud = 南の山脈と名付けたのは、コート・デュ・ローヌでは品種名のラベル表記が認められていないから。</p>
	<p>畑</p>	<p>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</p>		
	<p align="center">● Côtes du Rhône - L'Emouvante コート・デュ・ローヌ レムヴァント</p>		<p>備考</p>	<p>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。</p>
	<p>畑</p>	<p>品種：シラー 位置：標高350m 土壌：珪質砂岩土壌、砂岩質層</p>		
	<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>		<p>備考</p>	<p>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、きれいな酸が残りがやすい。</p>
	<p>畑</p>	<p>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</p>		
	<p align="center">● Côtes du Rhône - La Sagesse コート・デュ・ローヌ ラ・サジェス</p>		<p>備考</p>	<p>グラムノンのエリアにある2つの畑からのブレンドと、砂質の土壌に植わる高樹齢の畑のセレクションで、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。砂質土壌由来な繊細な香りとしっかりとかじるタンニン。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。 2022VTは、VdFでリリース。</p>
	<p>畑</p>	<p>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、砂質</p>		
	<p align="center">● Côtes du Rhône - La Papesse コート・デュ・ローヌ ラ・パペス</p>		<p>備考</p>	<p>ワインリーから東の、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。標高の高いヴァンソーブルの高樹齢の畑のセレクション。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。</p>
	<p>畑</p>	<p>品種：グルナッシュ100% 植樹：1950年代 位置：標高400m 土壌：粘土石灰質</p>		
	<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>		<p>備考</p>	<p>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醸。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。</p>
	<p>畑</p>	<p>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</p>		
	<p align="center">● Côtes du Rhône - La Mémé Ceps Centenaires コート・デュ・ローヌ ラ・メメ・セップ・サントネール</p>		<p>備考</p>	<p>グラムノンの区画の中でも、特に高樹齢（100年 = Centenairesを超える）のブドウ樹のセレクション。かといって重厚感や果実味の先行したスタイルではなく、繊細な抽出のタンニンや柔らかなテクスチャーが特徴。</p>
	<p>畑</p>	<p>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</p>		

● Côte du Rhône - A Pascal S. コート・デュ・ローヌ ア・パスカル・エス					
	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：粘土石灰質、砂質	醸造	3週間のマセレーション 12か月間熟成	備考	<p>グラムノンの区画の頭頂部の一角。全方角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のみ仕込まれる（そうでない年はパペスに使用される）。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。</p>