

Domaine Landron  
ドメーヌ・ランドロン



|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|   | <p>○Vin Mousseux - ATMOSPHERES "Jo Landron (T-label) "<br/>ヴァン・ムスー アトモスフェール ジョ・ランドロン(ミシェル・トルメーラベル)</p>                       |   | <p>備考<br/>ドザージュ：5g/L<br/>1リットルのワインを造るのに1.7kgのブドウを使用。<br/>デゴルジュマンは出荷の2ヶ月前。</p>  |
| <p>畑<br/>品種：フォルブランシュ 80%<br/>ピノ・ノワール 20%<br/>植樹：フォルブランシュ 1987年・1999年<br/>ピノノワール2007年<br/>位置：標高60～70m、平地<br/>土壌：粘土砂質(フォルブランシュ)、砂礫土壌(ピノ・ノワール)</p> | <p>醸造</p>  | <p>ガラスタンクで12ヶ月間熟成<br/>24ヶ月間の瓶内二次醱酵</p>          |  |
|   | <p>○Vin Mousseux - ATMOSPHERES "Jo Landron (T-label) "(non bio)<br/>ヴァン・ムスー アトモスフェール ジョ・ランドロン(ミシェル・トルメーラベル)(非有機栽培の買いブドウ)</p> |   | <p>備考<br/>デゴルジュマンは出荷の2ヶ月前。ドザージュは5g/L<br/>2016年から収量が非常に少ないため、長年フォルブランシュとピノ・ノワールを作っている生産者(バイオダイナミ認証を受けていない)のブドウ果汁を使用。醸造は自社ブドウを使用していた時と同様。<br/>黄桃とアズンの繊細な香り。熟れたアズンのようなリッチな味わいと、軽くアーモンドのニュアンスも感じられ細やかな泡立ちが上品。アペリティフや魚介類に合うだろう。</p> |
| <p>畑<br/>品種：フォルブランシュ 80%<br/>ピノ・ノワール 20%<br/>植樹：1990～2000年代<br/>位置：標高30m<br/>土壌：砂利や砂の堆積物</p>  | <p>醸造</p>  | <p>ガラスタンクで12ヶ月間熟成<br/>24ヶ月間の瓶内二次醱酵</p>          |  |
|   | <p>○Muscadet Sèvre et Maine Amphibolite Nature<br/>ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ アンフィボリット・ナチュラル</p>                                       |   | <p>備考<br/>アンフィボリットとは角閃石のこと。緑色グラデーシンのアンフィボリットは柔らかいミネラル分をワインに与える。<br/>フレッシュな味わいを楽しむため、春からその年の終わりまでに飲むとよい。暑い日にテラスなど屋外で飲むには最高のワイン。</p>   |
| <p>畑<br/>品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ100%<br/>植樹：1970年代後半～1994年<br/>位置：標高60～70m、北・東・西向き<br/>土壌：海洋消滅の際に変成した角閃石</p>  | <p>醸造</p>  | <p>18日間アルコール発酵<br/>セメントタンクで4～12ヶ月間のシュール・リー。</p> |  |
|   | <p>○Muscadet Sèvre et Maine Amphibolite Nature (non bio)<br/>ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ アンフィボリット・ナチュラル(ノンビオ)</p>                       |   | <p>備考<br/>2016年から収量が非常に少ないため、隣の畑の(バイオダイナミ認証を受けていない)ブドウを使用。醸造は自社ブドウを使用していた時と同様。<br/>熟れた果実、レモンのアロマ。ミネラルと少し塩気が感じられるピュアでフレッシュなワイン。</p>   |
| <p>畑<br/>品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ100%<br/>植樹：1990年代<br/>位置：標高60m、北西向き<br/>土壌：角閃石</p>   | <p>醸造</p>  | <p>18日間アルコール発酵<br/>セメントタンクで4～12ヶ月間のシュール・リー。</p> |  |
|   | <p>○VdT Melonix<br/>ムロニック</p>  |   | <p>備考<br/>清澄・濾過はまったく行わずブドウそのものの純粋な味わい。ビン詰までを重カシステムで行い、亜硫酸無添加で醸造・ビン詰。<br/>亜硫酸無添加だが、抑制的な味わいで、ジョー・ランドロンの醸造における気配りと考えが、端的に表れた逸品。</p>   |
| <p>畑<br/>品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ100%<br/>植樹：1982年<br/>土壌：石英、粘土質</p>   | <p>醸造</p>  | <p>セメントタンクで醱酵<br/>セメントタンクで6ヶ月間熟成</p>            |  |
|   | <p>○Muscadet - Haute Tradition<br/>ミュスカデ オート トラディション</p>   |   | <p>備考<br/>石英やオルトナイス(ケイ素を多く含む、ミュスカデ地区で、アンフィボリットと並び、重要な岩石、土壌)由来の、きわめて垂直的な味わい。15hlのトロンコニックの大樽での熟成により、その垂直性はさらに増す。</p>   |
| <p>畑<br/>品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ100%<br/>植樹：1975年頃<br/>土壌：石英、粘土質</p>  | <p>醸造</p>  | <p>セメントタンクで醱酵<br/>大樽で18カ月熟成</p>                 |  |