




Domaine Landron

ドメーヌ・ランドロン



1940年代以来、ナント近郊ラ・エ・フアスイエール村で栽培家としての歴史を持つランドロン家が、1980年にドメーヌでの元詰めを開始。1999年に、創業者の子息ジョセフ（愛称ジョー）が栽培をピオロジックに移行させ、さらなる栽培への探求を続け、2011年にはピオディナミ認証も獲得した。ワインと、ナントの土地への深い愛情がまばゆく輝くその作品は、低い収穫量と僅かな亜硫酸添加で、土地の特性を見事に与えるジョセフの真摯な職人肌の賜物。アンフィボリット - ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌは7ヵ月間澱とコンタクトさせ、この地方特有の海洋性角閃岩のテロワールを映す凛々しいミネラルと酸、ほどよい塩気が心地よい。またフォル・ブランシュ主体の、しっかりとしたガス圧のある辛口ヴァン・ムスーも、杏子とアーモンドのニュアンスと、活力あるミネラル感で非常に人気が高い。2021年よりジョーは徐々に引退、娘夫婦へとワイナリーの運営を引継ぎしていく。エレーヌとニコラの2人はこれまで羊を飼いチーズを作ってきたが、羊たちと一緒にワイナリーへと戻ってきた。

	<p>○Vin Mousseux - ATMOSPHERES "Jo Landron (T-label)" ヴァン・ムスー アトモスフェール ジョー・ランドロン (ミシェル・トルメーラベル)</p>			
<p>畑</p>	<p>品種：フォル・ブランシュ主体、ピノ・ノワール、シャルドネ 植樹：1980年代～2000年代 位置：標高60～70m、平地 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 セメントタンクで10ヵ月間熟成 12ヵ月間の瓶内二次醱酵 ドザージュあり</p>	備考	杏子とアーモンドのニュアンスと、活力あるミネラル感。温暖化により、果実の糖度が上がりがちなので、近年は成熟の遅く酸の高いフォル・ブランシュ種の割合を増やしている。
	<p>○Muscadet Nouveau ミュスカデ・ヌーヴォー</p>			2024VT： 「非常に降雨が多い年でベト病が蔓延する年であった。それでも少量のミュスカデ・ヌーヴォーを造ることにした。24VTのミュスカデ・ヌーヴォーはピオ転換中の区画のブドウから造られるので、ピオ認証はない。」
<p>畑</p>	<p>品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ 位置：標高60～70m 土壌：粘土・石灰質</p>	<p>醸造 セメントタンク醱酵 ステンレスタンクで1ヵ月ほど落ち着かせる 11月に瓶詰め</p>	備考	
	<p>○Muscadet - Amphibolite ミュスカデ アンフィボリット</p>			アンフィボリットとは角閃石のこと。緑色グラデーショ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。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>畑</p>	<p>品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ 100% 植樹：1970年代後半～1994年 位置：標高60～70m、北・東・西向き 土壌：海洋消滅の際に変成した角閃石</p>	<p>醸造 18日間アルコール発酵 セメントタンクで4～12ヵ月間のシュール・リー熟成</p>	備考	
	<p>○VdT - Melonix ムロニックス</p>			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。瓶詰めまでを重力システムで行い、亜硫酸無添加で醸造・瓶詰め。 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。マロラクティック発酵あり。
<p>畑</p>	<p>品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ 100% 植樹：1982年 土壌：石英、粘土質</p>	<p>醸造 セメントタンクで醱酵 セメントタンクで6～8ヵ月間のシュール・リー熟成</p>	備考	
	<p>○Muscadet - Haute Tradition ミュスカデ オート・トラディション</p>			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>畑</p>	<p>品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ 100% 植樹：1975年頃 土壌：石英、粘土質</p>	<p>醸造 セメントタンクで醱酵 大樽で18ヵ月間熟成</p>	備考	

○Muscadet - Le Fief du Breil ミュスカデ ル・フィエフ・デュ・ブレイユ			
	<p>畑</p> <p>品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ 100% 植樹：1975年～1990年代 位置：標高60～70m 土壌：クオーツ、片麻岩 (Orthogneiss)の多い土壌</p>	<p>醸造</p> <p>セメントタンクで醗酵 セメントタンクで約30カ月間のシュール・リー熟成</p>	<p>備考</p> <p>ミュスカデでは、角閃岩（アンフィボリット）と同じく重要な岩石である、片麻岩（オルトニェシス）が、ワインに、薫香を与えるとされる。2年以上の長期のシュール・リー熟成により、ワインに厚みと複雑さを与え、長期熟成に耐え、品格を感じるミュスカデを目指している。</p>