



Mazime-François Laurent

マキシム=フランソワ・ローラン

地域：Rhône ローヌ南部

地区、村：Monbrison sur Lez

モンブリゾン・シュル・レ村

造り手：Maxime-François LAURENT

マキシム=フランソワ・ローラン



HP：<http://domaine-gramenon.fr/gramenon/french/maxime-francois-laurent/presentation/>

◆ワイナリーと造り手について

ドメーヌ・グラムノンのネゴシアンとしてスタートした、マキシム=フランソワ・ローランはマキシムがグラムノンでも働く傍ら、地域の買いブドウで醸造を行う。

1999年から2004年までボーヌの醸造高校に通い、その間にサンテ=ミリオンのシャトー・スータール、ガイヤックのドメーヌ・プラジョル、ブルゴーニュのドメーヌ・ド・シャソルネイ、また2004年と2005年には、ボーヌのドメーヌ・ド・ラ・コンブにて研修を行い、2006年にドメーヌへ参画すると同時に、ネゴシアン業を開始。ドメーヌのスタイルとは違った、熟成を必要としない軽快なスタイルが魅力で、リリースしてすぐに楽しめる。

モンブリゾン・シュル・レ村とその南に位置するヴァルレアス地域の粘土石灰土壌で、比較的標高の高い畑を選んで農家と契約しており、彼の考えを伝えてうえで、ブドウ農家にも栽培に取り組んでもらっている。2012年にはバイオロジック栽培の認証を取得。

醸造はグラムノンのセラーで行い、醸造手法もドメーヌ・グラムノンと変わらず、瓶詰前の亜硫酸添加のみでワインを仕上げている。

ドメーヌ・グラムノンの生産者紹介も参照：<http://racines.co.jp/?winemaker=domaine-gramenon>