

アリス・エ・オリヴィエ・ド・ムール

Homepage : <http://www.aetodemoor.fr/>

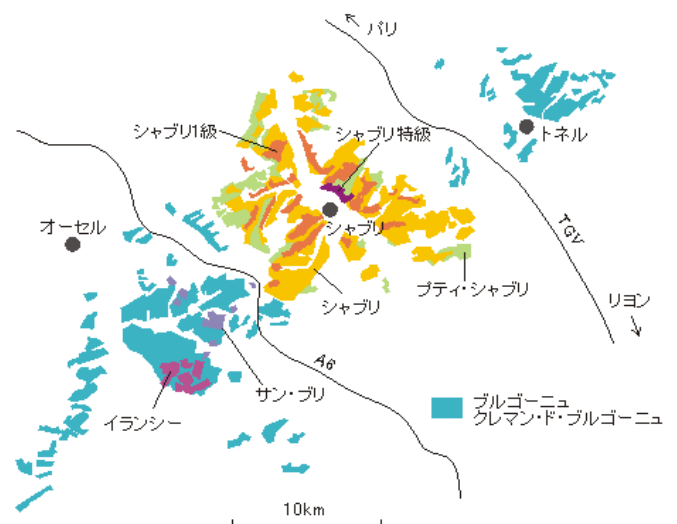


歷史：

ヴァン・ナチュールに向かっていったのには、面白い裏話があります。ニューヨークに Kultw やクロ・デュ・テュエ=ブッフ を輸入しているヴァン・ナチュール専門のインポーターが、2000 年にこのドメヌの近くに引っ越してきました。そのインポーターとオリヴィエが親しくなるのに時間はかかりませんでした。まもなく、Kultw の実家が近くにあることをとおし、Kultw とオリヴィエの交流が始まりました。2002 年、アリス&オリヴィエは、酸化防止剤非使用で醸造し、ノンフィルターでビン詰めをしました。2003 年 6 月にパリのレストランでヴァン・ナチュールの造り手が集まり、レストラン向けの試飲会を催しましたが、新しいスタイルで出発したアリス&オリヴィエ・ド・ムール のワインはアリゴテ、ソーヴィニヨン・サンブリをはじめいずれのキュヴェもレストラン関係者たちから大絶賛を受けていました。

一方アリスは、お祖父さんが農家を営むブドウ栽培の家系に生まれ、彼女もまたディジョンで醸造学を学んだ後、フランス、オーストリア、ポルトガルの大きなドメヌで経験を積みました。その後シャブリのいくつかの大きなドメヌで働いたのち、オリヴィエとアリスは共に 1994 年の終わりに、シャブリの 3ha の畑とサン・ブリの 1ha の畑

に既に植わっていたアリゴテとソーヴィニヨン品種で、ドメーヌをスタートさせました。1995 年より、ブルゴーニュ・アリゴテとブルゴーニュ・シトリーのエリアに更に 2.5ha の畑を広げ、徐々に除草剤などの使用を減らし、2005 年よりビオロジック栽培へ転換、2008 年に認証を取得しました。初期の頃に醸造を行っていたセラーを、2007 年に増築。2009 年に小



さなネゴシアンを設立。ビオロジック農法に基づいて造られた買いブドウ(もしくは手作業で収穫された果汁)を使い、より多くのシャブリを生産、他品種でのワイン造りにも挑戦しています。

畑について

栽培方法: 2005 年よりビオロジック栽培。2008 年にエコセール認証取得。

土壌: 粘土石灰質

自社ブドウ畑面積: 7.3 ha

契約ブドウ畑面積: 7.3 ha

自社ブドウ畑の数: 11

自社栽培ブドウ品種: シャルドネ、アリゴテ、ソーヴィニヨン他

ブドウ以外の自社農作物: 野菜や果物(販売はしない個人的なもの)

ブドウ畑以外の自社畑総面積: 0.2 ha

主な仕立て方法: ギョイヨ・サンプル、ダブル、コルドン・ロワイヤル、ゴブレ式

仕立ての支柱の素材: 木製と鉄製

年間生産ボトル本数: 45000 本

醸造: 収穫手摘み、樽発酵(10 年物の古樽)、シュール・リー熟成、ノン・フィルター、ノン・コラージュ、So2 はサン・スーフルのキュヴェ以外、ビン詰め時に少量使用。

