

David Moreau /S.C.E.A Jean Moreau

ダヴィッド・モロー

地域: Bourgogne

地区、村: Santenay サントネ

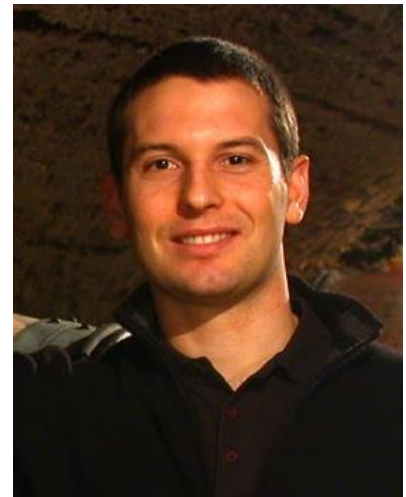
造り手: David Moreau ダヴィッド・モロー

ドメーヌ創業年: 2009 年

ドメーヌ解説:ダヴィッド・モローは 1984 年生まれ。祖父のワインを小さい頃から飲んで育ち、自然とワインに興味をもったダヴィッドは 1999 年にボークスの醸造学校に入学、ワイン造りを本格的に学び、ディジョンのブルゴーニュ大学でエノ

ロゴの資格を所有するまでの 10 年間に様々なドメーヌで研修し経験を積んだ。2003 年のシャトー・ド・ボーカステルに始まり、2005 年には新世界のピノとシャルドネを知るためにニュージーランドへ渡る。ブルゴーニュではドメーヌ・ユベール・ラミー(2004 年と 2007 年)とドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ(2008 年)で研修を経験し、その時に「ワインはテクニックで造るものではない」ことに気付いたという。

2009 年に 25 歳の若さで祖父ジャン・モローの畑の一部を受け継ぎ、当初から自然な栽培と醸造に取り組んできた。ダヴィッドの父は家を継ぐつもりはなかった様だが、孫のダヴィッドがそれに対し前向きだったため、祖父は 80 歳まで当主を続け、ドメーヌの解体や売却をせずにダヴィッドが相続をする時を待ったという。世代交代後は醸造・栽培においてそれまでの方針を大きく転換した。澁引きや瓶詰めの日には月カレンダーに従って決めている。祖父が以前そうだったように、馬で耕作を行い、より自然な畑に戻すことを使命として、日々ひたむきにワイン造りに努めている。



畑面積: 5ha

栽培: リュット・レゾネ

土壌: 石灰質(バトニアン石灰岩、バジョシアン石灰岩)

仕立て: ギュイヨ式、コルドン・ロワイヤル式

主要品種: ピノ・ノワール、シャルドネ

年間平均生産量: 18000~19200 本

