

Domaine Gramenon

ドメーヌ・GRAMENON

地域： Rhône ローヌ

地区、村： Monbrison モンブリゾン村

造り手： Michèle Aubéry-Laurent ミッシェル・オベリー・ローラン

HomePage : <https://www.domaine-gramenon.fr/en/>



創業年：1979年

歴史：

フィリップ・ローランとミッシェル・オベリー・ローラン夫妻はモンブリゾン村にある古樹が植わっていた 12ha のブドウ畑と古い建物を 1978 年に購入しました。すぐにワイン造りを始め、1979 年に誕生した最初のキュヴェのひとつが Ceps Centenaires (セップ・サントネール=樹齢 100 年のブドウの樹) でした。少しずつ苗木を植え面積を徐々に広げました。1999 年には AOC Vinsobres (コートデュ・ローヌ・ヴィラージュ、ヴァンソーブル) に 4.5ha を購入。同年の暮れに事故で夫のフィリップ・ローランを失ったミッシェルは、1 人でワイン造りを続けていくことを決断します。2006 年に 3 人の子供の 1 人マキシム・フランソワがドメーヌに入り、同時にマキシムは小さなネゴシアン業 (ブドウを購入し醸造) を始めます。2007 年に 5.5ha の畑を Valreas (ヴァルレアス) と Vinsobres (ヴァンソーブル) の間にある台地に購入、現在 26ha を所有するドメーヌです。

哲学：ローランが購入する以前からモンブリゾン村の畑では自然なビオロジック農法が実践されていました。その手法は 30 年前の造り手達からは《普通の栽培法》と呼ばれていた手法です。冬には樹の根元に土を被せ、春に土を取り除く作業を《普通に》おこなってきました。ウドンコ病やベト病を防ぐためだけに、銅と硫黄を使用します。ほとんどの畑で摘芽の作業をおこない、プレパラートを使用、所有する畑全体が Agriculture Biologique と DEMETER の認証を得ています。

畑面積： 26ha

畑： 330m (モンブリゾン) ~400m (ヴァンソーブル)、コート・デュ・ローヌの南部。石灰の層の上に形成された粘土石灰質土壌、畑によっては砂利、ガレや砂質土壌。

栽培品種： グルナッシュ (70%) は 3~120 年、シラー (20%) は 10~30 年の樹齢、ヴィオニエ、クレレット、センサーは計 10%

栽培密度は 3,600 本/ha~4,200 本/ha。



収穫と醸造：

バランスがとれ成熟したブドウのみを得るためにすべて手作業で収穫をおこない、畑の中で選定し健全なブドウのみを醸造所へ運びます。各区画の個性を活かすため、区画別にキュヴェを造ります。複数の区画のブドウからひとつのキュヴェを造る場合は、収穫直後のフレッシュなブドウをひとまとめにタンクに移し、ブドウの中に秘められたエネルギーを最大

限に保った状態でワイン造りをおこないます。醸造中はSO₂を添加せず、野生酵母で発酵をおこないます。ヴィンテッジによって発酵槽を使い分ける主義で、ブドウのフレッシュな味わいを活かすときにはタンク、長期熟成用のワインは古いバリックを使用。バリックを使用する目的は、より洗練されたタンニンにすることです。新樽は使用しません。キュヴェによってビン詰め前に微量のSO₂を使用する場合がありますが、清澄や濾過は一切おこないません。《純粹》なワインを造ること それは到達のできない幻想的なゴールに向かっているようなものです。それでも私たちはヴィンテッジによる影響を受けつついつでも裏切ることなく、テロワールとブドウに最も近い表現力を持つワインを造ることを心がけています。