

Domaine Landron

ドメーヌ・ランドロン

オーナー: Joseph Landron ジョゼフ・ランドロン

地域: Loire

地区、村: La Haye Fouassière ラ・エ・ブアスィエール村

醸造責任者: Joseph Landron

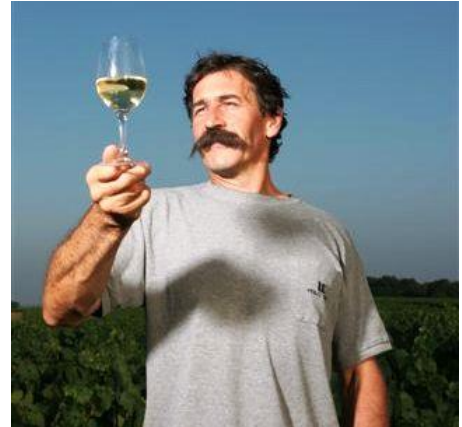
栽培責任者: Joseph Landron

HomePage:

<http://www.domaines->

[landron.com/ElementsRubrique.aspx?SITE=LANDRO1&RUB=269&MP_SS_RUB=ELEM&MP_ELT=DETAI&PAGE=1&](http://www.domaines-landron.com/ElementsRubrique.aspx?SITE=LANDRO1&RUB=269&MP_SS_RUB=ELEM&MP_ELT=DETAI&PAGE=1&Lang=FR)

[Lang=FR](http://www.domaines-landron.com/ElementsRubrique.aspx?SITE=LANDRO1&RUB=269&MP_SS_RUB=ELEM&MP_ELT=DETAI&PAGE=1&Lang=FR)



創業年: 1945 年

ドメーヌ解説:

《ナントの周辺—大西洋とアンジュ峡谷の間に位置するミュスカデは、「ミュスカデ」「ミュスカデ・セーヴル・エ・メイヌ」「ミュスカデ・コート・ド・グランリュウ」「ミュスカデ・コトー・ド・ラ・ロワール」の 4 つのアペラシオンを含む。ランドロンは、このアペラシオンの中心地ナントから南東 15 キロの、ラ・エ・ブアスィエール村にある。

親子代々のブドウ栽培者であるランドロン家は、ベルナールとジョゼフの兄弟が「シャトー・ド・ラ・カリズィエール」と「ドメーヌ・ド・ラ・ルーヴェトリー」のふたつの異なったドメーヌを共同で運営している。二人はともにテロワール狂でワインへの深い愛情に満ちたワインの理解者であり、低い剪定で収量を抑え土地の特性をとらえた各キュヴェを造っている。

歴史:

第二次大戦後、ジョゼフの父親と叔父にあたるピエールとジュリアンが 3ha の土地を購入し開墾、ブドウ樹を植えた所から始まる。その後 20 年は機材や技術の現代化に伴い発展するが、それと同時に馬での耕作はトラクターや噴霧器による薬剤防除、そして除草剤の散布に変わる。

1967 年にピエールとジュリアンが袂を分かち、1979 年にジョゼフが父のピエールと新しくドメーヌを開始、新しい畑も購入、1980~1981 年に元詰めと輸出を始め 1988 年には 4~5 カ国(独,英,白,蘭)に輸出するようになる。

1990 年にピエールが引退しジョゼフが当主となる。1999 年より 20ha のブドウ畑をジョゼフの長年の夢だったビオロジック栽培に移行、2002 年に初の認証となる Ecocert を取得、2011 年にはバイオダイナミの認証も取得している。1987 年に除草剤による影響でぶどう樹が生理的に変調を来し同年除草剤の使用を中止、改めて土の耕作を始めている。

現在ドメーヌは約 48ha を管理、年間およそ 300,000 本(約 45hl/ha)を生産し、50%を日,米,露,濠,欧州に輸出している。

畑について

栽培: バイオダイナミ

その栽培方法の開始時期: 1987 年から除草剤不使用、1999 年に 20ha でビオロジックを開始、2002 年に最初の

Ecocert 認証、2011 年にビオダイナミ認証。Biodyvin。

栽培品種: 自社畑の 95%ではミスカデ用に使用できる唯一の品種、ムロン・ド・ブルゴーニュが栽培されており、ワインがテロワールをそのまま表現できるような高品質なワイン造りを目指している。その他、フォル・ブランシュ、ピノ・ノワールを栽培。

自社畑面積:45ha 前後※息子に譲渡した分が減っている（畑の数:10）

契約畑面積:0ha

主な仕立て方法:

古木はパリサージュ(伸びてきたものを支柱(鉄線)に固定させる作業)しないタイプのギュイヨ・サンプル。最下段に一本だけフィルを通してその上は四方八方に枝が伸びる。まだ育っていないが新しくまとめて植え直している区画ではパリサージュするタイプのギュイヨ・サンプルに変更している。

仕立ての支柱の素材: 木製とスレート(粘板岩、Ardoise)製

添え木の素材: 木製

土壌:セーブル河沿いの片岩質土壌の丘陵地帯にあるナントにはブドウ畑が広がっている。この家族経営のドメヌは、ブドウ畑でも標高の高い区画にある。1945 年以来、ピエール・ランドロンがドメヌの運営を担っている。この一帯の土壌は多様かつ個性的であり、それがテロワールの多様性をうんでいる。

醸造について

選果場所: 畑の中

酵母のタイプ: 野生酵母

压榨方式: 空気圧式プレス

醱酵・熟成容器: ステンレスタンク、地下に埋められたコンクリートタンクにガラスコーティングを施したもの、Grenier社木製フールドル、500L樽、600L樽、500L甕(かめ)



セラー環境:ブドウ畑はセラーから北部、西部、東部に5km圏内、蔵は地階にあるがコンクリートタンクの一部が床に埋められており、地下で発酵熟成されているものと地階で発酵熟成されているものがある。

醸造:醸造方法は昔ながらのシュール・リー方式をとっている。ブドウは手摘みで収穫。

ダブルバージュの後、マストを発酵槽で15日間ゆっくりと発酵させる。発酵温度18度。7ヶ月間、澱と共に寝かせた後、上澄みのみをビン詰めする。この際、澱引きはおこなわない。

この伝統的な手法により、ワインは新鮮な味わいに仕上がる。

マセレーション: 現在リリースされているキュヴェではなし。2013 年頃前から甕でミスカデのマセラシオン・ペリキュレルを試しており、そちらでは行っている。

醱酵温度コントロール: 行う。土地柄寒すぎるので発酵を開始するため温めるが、最大で 23~24 度と低い。ミスカデのアロマを守るためそれ以上は上がらないようにもコントロールしている。

総亜硫酸量: ヴィンテージと澱引きの状況にもよるが大体 45-60mg。

年間生産ボトル本数: 300000 本