

## Hervé Villemade エルヴェ・ヴィルマード

地域: Loire

地区: Cheverny、Cour-Cheverny シュヴェルニー

村: Cellette

造り手: Hervé Villemade エルヴェ・ヴィルマード

Homepage : <http://www.villemade.net>



### 創業年: 1939 年

1939 年より祖父の Desire Villemade が創業。

1976 年より、父の Henri Villemade が販売を開始。

1999 年より、Hervé と Isabelle Villemade がドメーヌ(Domaine du Moulin)を継ぎ、ヴァン・ナチュラルの転換を果たした。

Hervé はアンボワーズとマコンのダヴィエの学校で各2年ずつ栽培を中心に学び、ロワールのワイナリーで研修した後、1992 年頃よりドメーヌに戻った。

2015 年 2 月に Isabelle がドメーヌを辞めたことを機に、ドメーヌ名を「Hervé Villemade」へ改名。



### ドメーヌ解説:

シュヴェルニーは 1993 年に格付けされた歴史の浅い AOC。ピュズラのワイナリーがあるモンティの東隣になる。エルヴェ・ヴィルマードはティエリー・ピュズラとも親交が深い。90 年代にはいつから、ヴァン・ナチュラルの造りにとりくむようになった。

哲学: ビオロジック栽培で、出来る限りの優れたブドウ栽培を行う

### 【畑について】

栽培方法: ビオロジック

その栽培方法の開始時期: 1999 年より開始。2002 年にエコセール認証取得。

その栽培方法を適用している畑名: 現在は全ての畑

1999 年当時所有していた 9ha 中、4ha から始めるが霜害が続き広範囲を抜根。

2006 年に 16ha 賃借、2009 年には 10ha を購入、それぞれビオロジックでの栽培を続け認証に至る。

栽培方法の将来的な展望: 現時点では変える予定はない



認証機関: エコセール

土壌: シレックス(火打石)の砂質、粘土質、表層部チョーク質の砂地



自社ブドウ畑面積: 22ha

契約ブドウ畑面積: 13ha

自社ブドウ畑の数: 大きく分けて Ardilles、Bodice、Montcrochet の 3 区分ベース。Montcrochet は 2009 年に購入した 10ha のうち 5ha の畑名、ソーヴィニオン・ブラン、ソーヴィニオン・グリ、ムニユ・ピノが植えられている。

自社栽培ブドウ品種: ピノ・ノワール、ガメ、コ、ソーヴィニオン・ブラン、ソーヴィニオン・グリ、シャルドネ、ムニユ・ピノ、ロモランタン、シュナン・ブラン。ピノ・ドニス は 全て 抜いて しまっ て おり、泡用 に 使用 する 場合 は ピエール・オリヴィエ・ボノム から 購入 した ブドウ を 使用。

ブドウ以外の自社農作物: なし

主な仕立て方法:

コルドン・ロワイヤル(ガメ、ロモランタン、コ、ムニユ・ピノ、ピノ・ノワール)、ギュイヨ・サンプル(その他)

堆肥: 自家製と AB 認証の堆肥を両方使用(自家製は 1/3 牛, 1/3 羊, 1/3 植物性のくず(主に木を破碎したもの)で作る。



### 【醸造について】

酵母のタイプ: 野生酵母

压榨方式: 空気圧式プレス(40hl)



醗酵容器: 台形型木製タンク、珐瑯タンク、コンクリートタンク、樹脂製タンク、ドゥミ・ミュイ(400、500L)、ブルゴーニュ産小樽(228L) 白には全てのタンクと樽類を使用、赤は木製タンクとコンクリートタンク、樽類を使用。

このほかに 2014 年から楕円形と円形の 15L フードル、卵型コンクリートタンクを各 1 台購入。その他にジョージア製アンフォラ 2 台試験的に使用している。各タンクそれぞれを使用するキュヴェは収量次第で毎年変わる。

熟成容器: 台形型木製タンク、珐瑯タンク、コンクリートタンク、Demi-Muids(400、500L)、ブルゴーニュ産小樽(228L)、フードル(15hl)、卵型コンクリートタンク、ジョージア製アンフォラ

フードル 2 台はまだ新しく、木の風味が強く出るので 2014 年はキュヴェ・ル・ドメーヌに使用。古樽は Chassornay から購入することが多い。アンフォラはピュズラと同時期(2013 ヴィンテージ)には購入していたが 2013 年が非常に収量の低い年となったので試作を一年延期、2014 年が初となる。

セラー環境: 一番遠い畑がセラーから 5km ほどの Montcrochet、8ha はセラーの周りに集中している。セラー自体は全て地階でコンクリート造り。

年間平均生産量: 100000~120000 本。通常およそ 40hl/ha 平均。2012 年から数年は非常に低い収量が続いている。

### 【基本的な醸造情報】

選果場所: 畑の中



マセレーション: 赤のみあり、基本的に全房。15～20 日間程度。

酵母の添加: なし

アルコール醗酵: 赤 約 1 ヶ月～1 ヶ月半、白 約 2～5 ヶ月

温度コントロール: 赤 最大 25°C、白 最大 20°Cまで

熟成: スーティラージュは樽熟成のキュヴェのみ二次発酵が終わった際に一度、全てのキュヴェで瓶詰め前に一度。タンク熟成のものは基本的に行わないが、触れている澱のポテンシャルがヴィンテージによってあまり良くない場合は例外的に行う。

亜硫酸添加: 醸造後、ビン詰め後に 10mg/L のみ添加

総亜硫酸量: 20～25mg/L 程度