

Les Dolomies レ・ドロミー

地域: Jura

地区、村: Passenans パッスナン村

造り手: セリーヌ・ゴルマリー

HomePage: <http://www.les-dolomies.com/>

【ドメーヌについて】

創業年: 2008 年

解説

セリーヌ・ゴルマリーは、2004 年末からブドウ畑で仕事を始めました。すぐにこの仕事が好きになり、翌年 2005 年より夫のスティーブと共にワイン造りを始め、2008 年、スティーブの協力を得てドメーヌを創業しました。

ドメーヌ名は、遠くイタリア・チロル地方のドロミテ山脈に由来します。その地では、マグネシウムを含む豊富な鉱物であるドロマイト(苦灰土)が、ブドウ畑に含まれています。ドメーヌのあるパッスナン村は、ジュラ地方のちょうど中間あたりにあるグランクリュ、シャトー・シャロンの少し北に位置します。

創業当初の2年間は、他のドメーヌで働きながら自身のワイン造りを行っていました。当初 1.5ha もなかった畑でしたが、2010 年にはパッスナン村とフロントネイ村をまたぎ総面積 3.8ha まで広がっています。ジュラのロタリエ村(ジュラ地方のやや南部)にあるドメーヌ、ジュリアン・ラベ氏の教えを受けながら取り組んできました。



本人の略歴:

BPREA 園芸専門学校で学び、修了後ブドウ畑で仕事を始めました。ニコラ・ケール氏(サンタンジェ)、ドメーヌ・ミレー(スザンセ)、ブノワ・バドス(ポリニー)、ビオロジック栽培を行うドメーヌ・ド・サンピエール(マトネ)で経験を積みました。自身のドメーヌ創業は、これらと並行して行ってきました。

哲学:

自然と、その豊かさを尊重する。サンテグジュペリの言葉を引用すれば、
《La Terre ne nous appartient pas ; elle nous est prêtée par nos enfants. 》

地球は先祖から受け継いだものではない。子供たちから借りたものだ。

【畑について】

栽培方法: ビオロジック、ビオダイナミ／創業当初から全ての畑に適用

認証機関: エコセール

土壌: 泥灰土、粘土石灰質

自社ブドウ畑面積: 3.80ha

契約ブドウ畑面積: 2.60ha

自社ブドウ畑の数: 7

自社栽培ブドウ品種: シャルドネ、サヴァニャン、ピノ・ノワール、トゥルソー、ガメ

主な仕立て方法: ゴブレ、ギョイヨ式



仕立ての支柱の素材:木

仕立ての支柱の素材:木

堆肥:牛の糞

セラーの場所:パッサナン村の外れに自宅兼セラーを構える。セラーと醸造設備は地下、石造りの小さな蔵。

【醸造について】

酵母のタイプ:野生酵母

压榨方式:垂直式プレス、水平式プレス

醗酵容器の素材と容量(L):ステンレス、グラスファイバー、琺瑯

熟成容器の素材:228L樽、600lの大樽

セラー環境:住居の地下にあり、ブドウ畑は1~7.5km圏内の距離にある。

年間生産ボトル本数:収穫量次第。2012年は8000本

