

Maxime-François Laurent

マキシム＝フランソワ・ローラン

地域: Rhône

地区、村: Monbrison モンブリゾン村、Valréas ヴァルレア村

造り手: Maxime-François Laurent マキシム＝フランソワ・ローラン

HomePage :

<http://domaine-gramenon.fr/gramenon/french/maxime-francois-laurent/presentation/>



創業年: 2006 年

ドメーヌ解説:

Pourpre(プルプル)と Il fait soif(イル・フェ・ソワフ)の二つのキュヴェはドメーヌ・グラムノンとしてではなく、2006 年に立ち上げたネゴシアンものです。

歴史: 母であるミッシェル・オベリーが所有するドメーヌ・グラムノンで働き始めた 2006 年に、マキシム＝フランソワはネゴシアン業を始めました。

造り手略歴: 1999 年から 2004 年までボーヌの醸造高校に通い、その間にサンテ＝ミリオンのシャトー・スータール、ガイヤックのドメーヌ・ブラジョル、ブルゴーニュのドメーヌ・ド・シャソルネイ、また 2004 年と 2005 年には、ボーヌのドメーヌ・ド・ラ・コンブにて研修を行っています。

畑について

畑: 6ha の畑を持つ隣人のヴィニュロンからブドウを購入していますが、一年中栽培全てを管理しています(AB は 2012 年ヴィンテッジより有効)。収穫は全て手摘みで丁寧に行なわれ、ブドウは畑で選別されます。平均収量は 30hl/ha です。粘土石灰質の土壌や日射の影響により、畑のブドウはフルーティーで太陽の温かみを感じられます。

栽培方法: ビオロジック(買いブドウ)

その栽培方法の開始時期: 2006 年

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: 粘土石灰質

自社ブドウ畑面積: 一

契約ブドウ畑面積: 約 6ha

ブドウ畑の数: 8

栽培ブドウ品種: グルナッシュ、シラー、サンソー

主な仕立て方法: ゴブレ式、コルドン・ロワイヤル式

仕立ての支柱の素材: 鉄

仕立ての添え木の素材: 鉄

醸造について

マロラティック醗酵後のみ、2mg/hl のわずかな亜硫酸を使用、それ以外の醸造中亜硫酸は添加しません。

野生酵母のみ使用し、濾過清澄は行いません。

一般的に、コンクリートタンクかステンレスタンクで 12～15 日間マセレーションをします。

酵母のタイプ: 野生酵母

压榨方式: 空気圧式プレス

醗酵容器: コンクリートタンク(8000L)

熟成容器: ステンレスタンク、コンクリートタンク

セラー環境: ドメーヌ・グラムノンの一部を使用している

年間生産ボトル本数: 40,000 本(2014 年)