

## Domaine Yvon Métras ドメーヌ イヴォン・メトラ

地域: Bourgogne

地区、村: Beaujolais Fleurie ボジョレ フルーリー

造り手: Yvon Metras イヴォン・メトラ

HomePage :

### 出会い:

10 年ほど前の『ブルータス』に、「生産量が少なく、フランスでもなかなか手に入らない、極上のフルーリー」という記事がありました。真っ白な地にただ「フルーリー」とだけ書かれたシンプルなラベルを見て、マルセル・ラピエールがフルーリーも造っているのかと誤ってしまいました。そのメトラのフルーリーを初めて味わったのは、パリのビストロ。エレガントで酸が美しく、果実味には奥行きと深さがあり、やわらかなテクスチャーに感じ入りました。



創業年: 1994 年

### 歴史:

1994 年に代々続くドメーヌを引き継ぎました。酸化防止剤非使用を提唱した醸造学者ジュール・ショヴェの指導のもとに自然なワイン造りを始めたラピエールらの影響を受け、メトラはファースト・ヴィンテージから酸化防止剤を用いないワイン造りを実践しています。いまや、マルセル・ラピエール、ジャン・フォワイヤール、ギー・ブレトン、ジャン・ポール・テヴネらとともに、ボジョレにおける自然派ワインの名声を築いたメトラは、デリケートなバランスのとれた優れたスタイルで高く評価されています。

栽培品種: ガメ

自社畑面積: 5ha



土壌: 花崗岩質

### 栽培:

有機農法の認証こそ受けていませんが、栽培では化学肥料や農薬は使用しません。栽培面積は、独

力で栽培・醸造できる限度の 5ha ときわめて少ないため、長らく日本に輸入されていませんでした。標

高は 350m、100 年ちかい樹齢のブドウを大切に育てています。

### 醸造:

ブドウ果は、収穫後に一晩冷蔵庫で保冷されてから発酵に供され、浸漬はコンクリートタンクで3週間以上も続き、人工酵母を交えずにゆっくり発酵が進みます。垂直の木製プレスで压榨後、古樽で翌春まで熟成され、ノンフィルターでボトリングされます。酸化防止剤は収穫から熟成までの間は使用されず、ビン詰め時にわずかに加えられるだけです。このような方法で完成度の高いワインを造るために、ラピエールらとともに共通のラボで微生物専門のコンサルタントに定期的に分析を依頼し、人工的なテクニックをできるだけ排した自然なワインを実現しています。

年間平均生産量: 24000本