










Complemen'Terre
コンプレモンテール



	○Potion Mama Blanc ポション・ママ・ブラン			備考 MaMaはマニユエル (Manuel) とマリヨン(Marion)二人の頭文字と、インカ文明で豊穡の女神を意味する PACHA MAMAに由来する。 ラベルは妻マリヨンのアイディアを元に友人の画家がデザイン。無限に広がる渦はこのワインの生き活きとした生命力を、色調は植物やミネラル、炎や水を表現している。繊細な泡は自然酵母による醗酵によるものであり、抜栓数分後にはワインのキャラクターを見せ始め、ヨードを感じさせるミネラル感が特徴的。
	畑	品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ80% フォール・ブランシュ20% 植樹：2004~2009年 位置：南東向き 土壌：変成岩、水晶、粘土	醸造 ステンレスタンクとボトルで8~13ヶ月間熟成	
	●Potion Mama Rose ポション・ママ・ロゼ			備考 MaMaはマニユエル (Manuel) とマリヨン(Marion)二人の頭文字と、インカ文明で豊穡の女神を意味する PACHA MAMAに由来する。 ラベルは妻マリヨンのアイディアを元に友人の画家がデザイン。無限に広がる渦はこのワインの生き活きとした生命力を、色調は植物やミネラル、炎や水を表現している。
	畑	品種：ガメ100% 植樹2005年~2010年 位置：標高50m、南向き 土壌：変成岩、水晶、粘土	醸造 ボトルで5ヶ月間熟成	
	○68 ares ソフサントウワット・アール			備考 フォール・ブランシュはナントの地品種。早熟でヴァン・ド・ソアフとして地域で親しまれてきた。温暖化により、酸の高いブドウがでにくくなっていることから、地域の品種の中でも、特に酸の高いこの品種に再度注目が集まっている。
	畑	品種：フォール・ブランシュ100% 植樹：1965年 位置：南向き 土壌：変成岩、水晶、粘土	醸造 5ヶ月の熟成	
	○Muscadet sevre et maine - La Croix Moriceau ミュスカデ セーヴル・エ・メヌ ラ・クロワ・モリソー			備考 キュヴェ名は、畑の名前に由来。
	畑	品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ100% 植樹：1975年 位置：南向き 土壌：変成岩、水晶、粘土	醸造 マロラクティック醗酵あり セメントタンクで3ヶ月間熟成	
	○Muscadet sevre et maine - Ker Ma ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ ケール・マ			備考 Ker Maとは彼らの生まれた、ブルターニュの方言で、Chez Ma (Maの家) を意味する。Maとはもちろん、彼ら2人 (MarionとManuel) のこと。
	畑	品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ100% 植樹：1955~2014年 位置：標高45m、北東向き 土壌：角閃岩、雲母片岩、正片麻岩(花崗岩類を源岩とする変成岩の一種)	醸造 スキンコンタクト無し グラスファイバータンクで醗酵 グラスファイバータンクで5ヶ月の熟成。	
	○VdF - NoLem ノルム			備考 比較的若い樹齢のブドウ樹を、木樽で醗酵している。VdFだが、ミュスカデを名乗る要綱はそろうている。しかしミュスカデの醸造でしばしば採用されるシュールリーは行わず、フレッシュな果実味を活かした味わいを、狙っている。 通常のミュスカデとは違う、という意味を持たせるために、ミュスカデ用品種である、Melon de Bourgogneを逆さから読んだ、NoLemと名付けた。
	畑	品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ100% 植樹：1990年(0.25ha)、2000年(0.58ha) 位置：標高50m、西向き 土壌：砂岩、粘土混じりの砂質	醸造 木樽で醗酵 木樽で8ヶ月の熟成	
	○Muscadet sevre et maine - Le Breil ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ ル・ブレリュ			備考 畑のある土地の名前に由来。
	畑	品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ100% 植樹：1974年 位置：標高50m、南西向き 土壌：変成岩、水晶	醸造 温度管理のために砂質土壌に埋めたステンレスタンクで9ヶ月の熟成 より良いミネラルの表現を得るために、可能な限り長くシュール・リーで熟成している	
	Muscadet sevre et maine - Le Mortier Gobin ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ ル・モルティエ・ゴバン			備考 土地所有者の名前 Gobin と、ブドウの収穫される畑の土壌にモルタル(Mortier)のようなべたつきのある粘土層が由来。樹齢も高く、シュールリーで樽熟成を長く行うことで、彼らのワインの中でも、味わいの厚みと骨格のあるキュヴェとなっている。
	畑	品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ100% 植樹：1960年 位置：標高50m、南西向き 土壌：粘土、片麻岩、砂岩	醸造 180日間アルコール発酵 15ヶ月間熟成	
	●VdF - La Bouteille Rouge ラ・ブテイユ・ルージュ			備考 人為的な介入を極力控えたワイン、つまりもっともシンプルなワインである。そのため、名前も"La Bouteille Rouge"(赤のボトル)と、シンプルに。 ラベルに描いたデッサンは、ステイラージュで得たワインの液を用いている。紙を1度折ることでシンメトリーなデザインを作っている。ロールシャッハ・テストのような効果を狙っているのだとか。その人が無意識に見ようとするものが見えるとのこと。 (ふだん意識していない心の奥の深い部分が投映される?)
	畑	品種：ガメ100% 植樹：1975年 位置：標高30m、北東向き 土壌：正片麻岩(花崗岩質)と粘土混じりの砂質	醸造 房から外したブドウ果を週に3回ピジャージュしながら15日間のマセレーション 木樽で13ヶ月、タンクで1ヶ月の熟成。	