




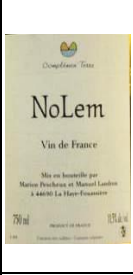






Complemen'Terre コンプレモンテール



ミスカデの名手であり、ロワール自然派の先駆として信頼されるドメーヌ・ランドロンの当主・ジョセフの子息、マニュエル・ランドロン夫妻が2013年、ル・パレ村にスタートしたドメーヌ。マニュエルはトゥーレーヌのドメーヌのほか、ニュージーランドのフェルトン・ロードや、チリのレイ・アントワヌ＝リュイットなどの自然派生産者の下でも経験を積んだ。約7.7haの自社畑は全てビオロジックで、粘土に変成岩と水晶が豊富。ミスカデやガメイ以外に、樹齢50年を越える土着品種、フォール・ブランシュ100%のワインも生産する。ミスカデも、1974年植樹の古木である。ワインは野生酵母のみで発酵させ、原則的に亜硫酸添加はゼロ。ミスカデは、深みあるミネラルをワインに映すよう、可能な限り長く澁とコンタクトすることも重視する。そのワイン造りは、総じて父のジョセフよりさらに挑戦的だが、醸造の各段階で分析値を入念に確認しながら進め、安定感も併せ持っている。

	<p align="center">◎Potion Mama Blanc ポション・ママ・ブラン</p>	<p>品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ80% フォール・ブランシュ20%</p> <p>畑 植樹：2004～2009年 位置：南東向き 土壌：変成岩、水晶、粘土</p>	<p>醸造 ステンレスタンクとボトルで8～13ヶ月間熟成</p>	<p>備考 MaMaはマニュエル (Manuel) とマリオン (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生きとした生命力を、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。</p>
	<p align="center">●Potion Mama Rose ポション・ママ・ロゼ</p>	<p>品種：ガメイ100%</p> <p>畑 植樹2005年～2010年 位置：標高50m、南向き 土壌：変成岩、水晶、粘土</p>	<p>醸造 ボトルで5ヶ月間熟成</p>	<p>備考 MaMaはマニュエル (Manuel) とマリオン (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生きとした生命力を、色調は植物やミネラル、炎や水を表現している。</p>
	<p align="center">○68 ares ソフサントウウィット・アール</p>	<p>品種：フォール・ブランシュ100%</p> <p>畑 植樹：1965年 位置：南向き 土壌：変成岩、石灰岩、砂質</p>	<p>醸造 セメントタンクで醗酵 セメントタンクで5ヶ月の熟成 マロラクティック醗酵あり</p>	<p>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き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。</p>
	<p align="center">○Muscadet sevre et maine - La Croix Moriceau ミスカデ セーヴル・エ・メーヌ ラ・クロワ・モリソー</p>	<p>品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ100%</p> <p>畑 植樹：1975年 位置：南向き 土壌：変成岩</p>	<p>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</p>	<p>備考 キュヴェ名は、畑の隣接する街の名前に由来。2haの広い畑からなる彼らのスタンダードキュヴェ。シュール・リー熟成ならではの厚みのあるうま味、特有のヨード香、伸びやかな酸と、ミスカデの必要構成要素がすべてそろっている。 南向きの畑だからか、同価格帯の、ケル・マよりも、重心が低く、果実味の豊かさがある。</p>
	<p align="center">○Muscadet sevre et maine - Ker Ma ミスカデ・セーヴル・エ・メーヌ ケール・マ</p>	<p>品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ100%</p> <p>畑 植樹：1955～2014年 位置：標高45m、北東向き 土壌：角閃石、雲母片岩、正片麻岩(花崗岩類を源岩とする変成岩の一種)</p>	<p>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。</p>	<p>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。 北東向きの畑のためか、同価格帯の、ラ・クロワ・モリソーよりも、重心がたかく、塩味があり、酸の軽快さがある。</p>

	<p align="center">○VdF - NoLem ノルム</p>			<p>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っている。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。</p>
畑	<p>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</p>	醸造	<p>木樽で醗酵 木樽で8ヶ月の熟成</p>	
	<p align="center">○Muscadet sèvre et maine - Tribute ミュスカデ セーヴル・エ・メヌ トリビュート</p>			<p>2017年からワイナリーへと加わった、砂岩土壌、1.5haの畑。その他のキュヴェに比べて、濃い色調、厚みのある香り。開けたてから、凝縮感のある果実味と骨格を感じ、ブドウの糖分だけでなくその他の要素の成熟度も高く感じられる。</p>
畑	<p>品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ100% 植樹：1970年頃 位置：南西向き 土壌：粘土混じりの砂岩</p>	醸造	<p>グラスファイバータンクで発酵 グラスファイバータンクで7カ月間シュール・リー熟成</p>	
	<p align="center">○Muscadet sevre et maine - Le Breil ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ ル・ブレユ</p>			<p>キュヴェ名は畑の区画名に由来。ステンレスタンクは、温度管理のために砂質土壌に埋められている。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・リーで熟成していて、1年以上熟成をさせることもしばしば。彼らの他の畑に比べクオーツが豊富に含まれた土壌で、色は淡くワインの味わいは鉱質。還元的というわけではなく、酸味とミネラルが果実味をキュッと締めており、抜栓して開くまでしばらく待ちたい。</p>
畑	<p>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</p>	醸造	<p>ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで9カ月熟成</p>	
	<p align="center">Muscadet sèvre 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</p>			<p>土地所有者の名前 Gobinと、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。</p>
畑	<p>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</p>	醸造	<p>180日間アルコール発酵 15ヶ月間澱上熟成</p>	
	<p align="center">●VdF - La Bouteille Rouge ラ・ブテイユ・ルージュ</p>			<p>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、スティラーージュで得たワインの澱を用いている。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です。(ふだん意識していない心の奥の深い部分が投影される?)</p>
畑	<p>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</p>	醸造	<p>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。</p>	