



Complément Terre

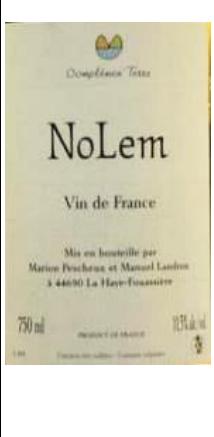
Complement'Terre

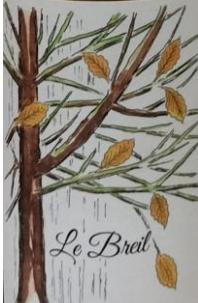
コンプレモンテール

Racines

ミュ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ラ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・アントワーヌ=リュイットなどの自然派生産者の中でも経験を積んだ。約7.7haの自社畠は全てビオロジックで、粘土に変成岩と水晶が豊富。ミュスカデやガメイ以外に、樹齢50年を越える土着品種、フォル・ブランシュ100%のワインも生産する。ミュスカデも、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。ミュスカデは、深みあるミネラルをワインに映すよう、可能な限り長く澱とコンタクトすることを重視する。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。

◎VdF - Pétillant Naturel - Potion Mama Blanc ペティヤン・ナチュラル ポーション・ママ・ブラン				備考
畠	品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ、 フォル・ブランシュ 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	
			MaMaはマニュエル(Manuel)とマリヨン(Marion)二人の頭文字と、インカ文明で豊穣の女神を意味する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活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醸酵によるものであり、拔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。	
●VdF - Potion Mama Rosé ポーション・ママ・ロゼ				備考
畠	品種：カベルネ・ソーヴィニヨン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	
			MaMaはマニュエル(Manuel)とマリヨン(Marion)二人の頭文字と、インカ文明で豊穣の女神を意味する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活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。	
○68 ares ソワサントゥウィット・アール				備考
畠	品種：フォル・ブランシュ100% 植樹：1965年 位置：南向き 土壌：変成岩、石灰岩、砂質	醸造	セメントタンクで醸酵 セメントタンクで5ヶ月間熟成 マロラクティック発酵あり	
			フォル・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。	
○Muscadet sevre et maine - La Croix Moriceau ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ ラ・クロワ・モリソー				備考
畠	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	醸造	マロラクティック醸酵あり セメントタンクで3ヶ月間熟成	
			キュヴェ名は、畠の離接する街の名前に由来。2haの広い畠からなる彼らのスタンダードキュヴェ。シユール・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、ミュスカデの必要構成要素がすべてそろっている。 南向きの畠だからか、同価格帯の、ケール・マよりも、重心が低く、果実味の豊かさがある。	

	<p style="text-align: center;">○Muscadet sevre et maine - Ker Ma ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ ケール・マ</p>				<p>Ker Maとは彼らの生れた、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 style="text-align: center;">○VdF - NoLem ノルム</p>				<p>比較的若い樹齢のブドウ樹を、木樽で醸酵している。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>
	<p style="text-align: center;">○VdF - Circus Melon シリキュス・ムロン</p>				<p>2022ヴィンテッジに揮発酸が高くなった影響でMortier GobinとTributeをアップサンプラージュして仕上げたキュヴェ。</p>
	<p style="text-align: center;">○VdF - Tribute トリビュート</p>				<p>2017年からワイナリーへと加わった、砂岩土壤、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>
	<p style="text-align: center;">○VdF - Le Mortier Gobin 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畠の土壤にモルタル (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>

	<p style="text-align: center;">○VdF - Le Breil ル・ブレイユ</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">畑</td><td style="width: 40%;">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</td><td style="width: 15%; text-align: center;">醸造</td><td style="width: 30%;">ステンレスタンクで醸酵 ステンレスタンクで9ヶ月熟成</td><td style="width: 10%; text-align: center;">備考</td></tr> </table>				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	ステンレスタンクで醸酵 ステンレスタンクで9ヶ月熟成	備考	<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壤に埋められている。より良いミネラルの表現を得るために、可能な限り長くシユール・リーで熟成していく、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オーツが豊富に含まれた土壤で、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	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	ステンレスタンクで醸酵 ステンレスタンクで9ヶ月熟成	備考						
	<p style="text-align: center;">●VdF - La Bouteille Rouge ラ・ブティユ・ルージュ</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">畑</td><td style="width: 40%;">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）と泥土混じりの砂質</td><td style="width: 15%; text-align: center;">醸造</td><td style="width: 30%;">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ヶ月間、タンクで1ヶ月間熟成</td><td style="width: 10%; text-align: center;">備考</td></tr> </table>				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）と泥土混じりの砂質	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ヶ月間、タンクで1ヶ月間熟成	備考	<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、ステイラージュで得たワインの濁を用いている。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ことです。(ふだん意識していない心の奥の深い部分が投映される?)</p>
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）と泥土混じりの砂質	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ヶ月間、タンクで1ヶ月間熟成	備考						
	<p style="text-align: center;">●VdF - Les Mamas Red レ・ママ・レッド</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">畑</td><td style="width: 40%;">品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100% 植樹：2000年 位置：標高50m、西向き 土壌：クオーツが混じる片麻岩</td><td style="width: 15%; text-align: center;">醸造</td><td style="width: 30%;">4日間マセレーション ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間ステンレスタンクと木樽で熟成</td><td style="width: 10%; text-align: center;">備考</td></tr> </table>				畑	品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100% 植樹：2000年 位置：標高50m、西向き 土壌：クオーツが混じる片麻岩	醸造	4日間マセレーション ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間ステンレスタンクと木樽で熟成	備考	
畑	品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100% 植樹：2000年 位置：標高50m、西向き 土壌：クオーツが混じる片麻岩	醸造	4日間マセレーション ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間ステンレスタンクと木樽で熟成	備考						