

ミュスカデの名手であり、ロワール自然派の先駆者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、チリのルイ・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の自社畑は全てピオロジックで、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。

◎VdF - Pétillant Naturel - Potion Mama Blanc
ペティヤン・ナチュレル ポション・ママ・ブラン



畑	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か月間熟成
---	---	----	------------------------

備考
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。

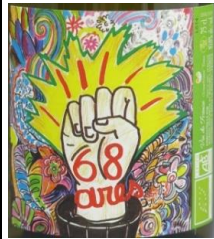
●VdF - Potion Mama Rosé
ポション・ママ・ロゼ



畑	品種：カベルネ・ソーヴィニオン 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か月間熟成
---	---	----	------------

備考
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
ソフサントウウィット・アール



畑	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	セメントタンクで醗酵 セメントタンクで5か月間熟成 マロラクティック発酵あり
---	---	----	--





備考
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。




○VdF - La Croix Moriceau
ラ・クロワ・モリソー



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	醸造	マロラクティック醗酵あり セメントタンクで3か月間熟成
---	---	----	--------------------------------

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。
南向きの畑だからか、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。
2021VTから、VdFでリリース。

	○VdF - Ker Ma 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。 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。 2022VTから、VdFでリリース。
	畑	<p>品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ 100%</p> <p>植樹：1955~2014年</p> <p>位置：標高45m、北東向き</p> <p>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>	醸造	
	○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	<p>品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ 100%</p> <p>植樹：1990年(0.25ha) 2000年(0.58ha)</p> <p>位置：標高50m、西向き</p> <p>土壌：砂岩、粘土混じりの砂質</p>	醸造	
	○VdF - Circus Melon シルキウス・ムロン			備考 2022ヴィンテッジに揮発酸が高くなった影響でMortier GobinとTributeをアッサンブラージュして仕上げたキュヴェ。
	畑	<p>品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ 100%</p> <p>植樹：1960年、1975年</p> <p>位置：標高50m、南西向き</p> <p>土壌：粘土、片麻岩、粘土混じりの砂岩</p>	醸造	
	○VdF - Tribute トリビュート			備考 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。
	畑	<p>品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ 100%</p> <p>植樹：1970年頃</p> <p>位置：南西向き</p> <p>土壌：粘土混じりの砂岩</p>	醸造	
	○VdF - Le Mortier Gobin ル・モルティエ・ゴバン			備考 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。
	畑	<p>品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ 100%</p> <p>植樹：1960年</p> <p>位置：標高50m、南西向き</p> <p>土壌：粘土、片麻岩、砂岩</p>	醸造	

	○VdF - Le Breil ル・ブレイユ		備考 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、可能な限り長くシュール・リーで熟成して、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壤で、色は淡くワインの味は鈍質。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。
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 土壤：変成岩、水晶	醸造 ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで9ヵ月熟成	
	●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殻を用いている。紙を1度折ることでシンメトリ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?)
畑	品種：ガメ100% 植樹：1975年 位置：標高30m、北東向き 土壤：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ヵ月間、タンクで1ヵ月間熟成	
	●VdF - Les Mamas Red レ・ママ・レッド		備考
畑	品種：カベルネ・ソーヴィニオン 100% 植樹：2000年 位置：標高50m、西向き 土壤：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ヵ月間 ステンレスタンクと木樽で熟成	