

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
体、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



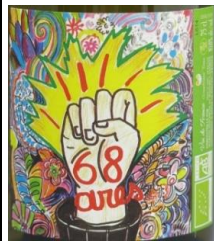
畑
品種：カベルネ・ソーヴィニオン
100%
植樹：2005年～2010年
位置：標高50m、南向き
土壌：変成岩、水晶、粘土

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
ソワサントウウィット・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	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)	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か月間熟成	
	○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。
	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か月間熟成	
	○VdF - Circus Melon シルキュス・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	品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ 100% 植樹：1960年、1975年 位置：標高50m、南西向き 土壌：粘土、片麻岩、粘土混じりの砂岩	醸造 コンクリートタンクとグラスファイバータンクで発酵 ステンレスタンクで5か月間熟成	
	○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	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	醸造 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か月間シュール・リー熟成	
	○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	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か月間澱上熟成	

	○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、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 土壌：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か月間熟成	
	●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(ふだん意識していない心の奥の深い部分が投射される?)とのこと。
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か月間、タンクで1か月間熟 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、ステンレ スタンクと木樽で6か月間熟成	