

Domaine de la Montagnette

ドメヌ・ド・ラ・モンタニェット

南仏、アヴィニョン南西のエステザルグ村の協同組合は、10名の栽培農家から成る。各農家によりビオロジックが慣行農法でブドウを栽培してきたが、2021VTからは協同組合の全てのワインがビオロジック認証を取得する予定だ。瓶詰め時の亜硫酸添加のみで、この規模でのワイナリーでは珍しくフィルターをしていないワインも多い。以前の醸造長だったジャン・フランソワ・ニック（現フラール・ルージュ）がこの規模での、この醸造法を確立した。1980年、90年代のヴァン・ナチュラルの黎明期に、多くの人の心をつかみ、現在でもフランス全土で多くの人に親しまれている。ジャン・フランソワの後任ドゥニ・ドゥシャンも力量に恵まれ、総栽培面積569ha、平均年産160万本という量を、毎年安定して生産している。それどころか、全くの日常的な価格にもかかわらず目覚ましく純度の高い味わいは、毎年磨きがかかっている。

各栽培農家は、ドゥニに醸造を委託し、ドメヌ・ド・ラ・モンタニェット、ドメヌ・ド・ラ・ペリリエールなど、それぞれドメヌを名乗っている。一方、ブレン・シュッドとキュヴェ・デ・ガレは、複数の生産者のブドウをブレンドして造られるスタンダードなワイン。

● Côtes du Rhône Villages Signargues			
コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・シニャルグ			
	畑 品種：グルナツシュ50%、シラー30%、ムールヴェードル20% 植樹：1965年～1995年 位置：標高150m、南寄りの台地 土壌：ピラフランカ階、玉砂利、砂質粘土	醸造 30日間のマセレーション セメントタンク、ステンレスタンクで8～10ヶ月の熟成	備考 小さな山（＝モンタニェット）というドメヌ名どおり、15haの畑は標高に恵まれ、砂利の多い砂質粘土。樹齢50年前後の古木も多数残っており、グルナツシュ、シラーの他ムールヴェードルにも注力する。ワインは凝縮感がありながらも柔らかく、エキス感が高く優しい口当たり。手頃な価格を上まわる品質は、フランス国内でも高く評価される。