





Gerard Marula




ジェラルール・マリユラ



シノン近郊、ティゼ村外れに残る、16世紀に岩壁をくり抜いて設けられた原始的な横穴でワイン造りを行う生産者。穴蔵にはステンレスタンクなど現代的醸造設備も皆無、除梗すら全て手作業で行う。当主ジェラルール・マリユラはロワールの醸造学校創業後、アンジュ自然派の先駆の一人ジョー・ピトンで研修。その後2004~2013年までロワールの老舗メゾン、シャトー・ド・クーレーヌで働く。その仕事と並行して、自身のドメーヌを2005年に立ち上げた。当初0.45haからスタートした畑は、現在は1950年植樹の古木カベルネ・フランの区画を含む3.2haにまで拡張。亜硫酸無添加での醸造をすることには決めているが、そのワインには、ロワールのカベルネ・フランの格調高さと気品、素朴と野趣がないまぜになり、目覚ましい滋味は感動的。シノンが生んだ偉大な文豪フランソワ・ラブレールがもし口にすれば必ずや絶賛し、巨人ガルガンチュア（ラブレール代表作の主人公）にきくと何本も飲み干させたであろう味わいである。年産10,000本前後。

2017	雨がちな春先で、遅霜にも見舞われた。暑く乾燥した夏を迎え、収穫中も天気は良かった。
2016	気候条件は2015年に似ているが、春には遅霜があり、夏が暑すぎなかった。
2015	初夏までは悲劇的なほど雨がちで、7、8月は果実の成熟が阻害されるほどの猛暑。そのため、収穫も考えていたよりも遅らせる必要があった。

		○VdF - C'est l'bon ch'min セ・ル・ボン・シュマン		備考
畑	品種：シュナン・ブラン 植樹：2014年 位置：標高60m、南東 土壌：粘土石灰質	醸造	バリックでアルコール醱酵 バリックで14か月間熟成	
		○VdF - Ange アンジュ		備考
畑	品種：シュナン・ブラン 植樹：1989年、1915~1935年 位置：標高60m、北西、南東 土壌：粘土石灰質、粘土・シレックス	醸造	バリックで6か月間アルコール醱酵 バリックで18か月間熟成	
		●VdF - Allegro アレグロ		備考
畑	品種：グロロ・ノワール 植樹：1991年 位置：標高50m 土壌：粘土石灰質	醸造	ファイバータンクで3週間マセレーション 木樽で熟成	
		●VdF - Que Votre Joie Demeure ク・ヴォートル・ジョワ・ドウミュール		備考
畑	品種：カベルネ・フラン 植樹：1950年 位置：標高70m、南向き 土壌：黄土	醸造	21日間のマセレーション ファイバータンクで5か月間の熟成	

	●VdF - Baconnelle バッコネル			備考	この畑のある区画の、昔からの呼び名をキュヴェ名として付けた。
畑	品種：カベルネ・フラン 植樹：1989年～2002年 位置：標高80m、南向き 土壌：砂質	醸造	21日間のマセレーション 木樽で1年間の熟成		
	●VdF - Les Gruches レ・グリュッシュ			備考	キュヴェ名は畑の区画に由来。
畑	品種：カベルネ・フラン 植樹：1989年 位置：標高70m、南向き 土壌：フリント(火打石) 粘土	醸造	28日間のマセレーション 木樽で15カ月間の熟成		
	●VdF - J'ai vu Rouge ジェ・ヴュ・ルージュ			備考	2017年は、遅霜に乾燥のせいで収量がなかったため、南仏からの買いブドウで醸造。ジェラル自ら収穫をして、現地で醸造を行った。暑い地域ではあるが、標高の高い畑で抽出も強すぎず、華やかな果実味。
畑	品種：メルロ 植樹：1987年 位置：標高400m、南向き 土壌：粘土石灰質	醸造	ステンレスタンクで10日間のマセレーション ステンレスタンクで6カ月間熟成		