

## Complément Terre

### コンプレモンテール

オーナー： Marion Pescheux & Manuel Landron

マリオン・ペシュュー & マニュエル・ランドロン

地域： Pays Nantais ペイ・ナンテ

地区、村： Le Pallet ル・パレ

コンサルタント：なし

ホームページ：<http://www.xn--complmen-terre-vignerons-ffc.com/>



#### 【ドメーヌについて】

**ドメーヌ創業年**：2013 年

#### **ドメーヌ解説**

**歴史**：ロワール出身の若い夫婦が 2013 年創設したワイナリー。夫、マニュエル・ランドロンの実家はロワールのナントでミネラル豊かなミュスカデを栽培、醸造するドメーヌ・ランドロン。マニュエルは、トゥーレーヌの複数のドメーヌ（2 年）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＝リュイットなどの南半球でのワイナリーでも経験を積む。妻のマリオン・ペシュューと共に、ドメーヌ・ランドロンから 5km ほどの村、ル・パレにミュスカデ・少量のガメ・土着品種のフォル・ブランシュの植わる畑を見出し、畑と地下室を有する醸造所を購入し醸造を始める。ドメーヌの開設にあたり、父ジョゼフは「実感しそして経験を積んでほしい」という想いもあり、異なる地質の複数の畑を息子マニュエルに与えた。醸造学校を卒業後、若いヴァン・ナチュレルの生産者の元でも経験を積んだマニュエルのワインは、父ジョゼフのスタイルとはまた違った、挑戦的な造りが面白いワインだ。マニュエルは地域の若手の生産者数人と組んで、ワインの分析を必要な時にすぐできる状態にあるそうで、テイスティングと分析から亜硫酸の添加、場合によってはフィルターをかけるかどうかを判断し、しっかりとワインを安定させることにも気を向けている。

**哲学**：有機栽培

#### ◆ラ・クロワ・モリソーとル・ブレイユの違い◆

ラ・クロワ・モリソーの区画は 2.5ha でサンソニエール、ベルヴューの畑と同じように、変成岩も見受けられる。しかしより粘土が多く、深層には角閃岩の層がある。したがって粘土質由来の果実味がラ・クロワ・モリソーには有るが、ル・ブレイユには変成岩と水晶由来のミネラルに支えられている。ル・ブレイユはより密で集中力があるため、味わいを表現し始めるまでに寄り時間がかかる。熟成の若い間は厳しく簡素な印象を与えるかもしれないが、ポテンシャルは高い。

#### 【醸造について】

**酵母のタイプ** : 野生酵母

**压榨方式** : 垂直式

**醱酵容器の素材と容量** : グラスファイバータンク、イノックス、セメント

**熟成容器の素材** : グラスファイバータンク、イノックス、バリック (225l)

**セラー環境** :

**年間生産ボトル本数** : 26,000 本/年