

【生産者情報】

Racines 

Complemen'Terre

オーナー: Marion Pescheux et Manuel Landron

マリオン・ペシュー、マニュエル・ランドロン

地域:ロワール

地区、村:Le Pallet ル・パレ

醸造責任者: Marion Pescheux et Manuel Landron

マリオン・ペシュー、マニュエル・ランドロン

栽培責任者: Marion Pescheux et Manuel Landron

マリオン・ペシュー、マニュエル・ランドロン

コンサルタント:なし

ホームページ:なし



【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。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・土着品種のフォール・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。今年で28歳を迎えるマニュエル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。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。酸化防止剤非使用醸造

【畑について】

栽培方法:ビオロジック

その栽培方法の開始時期:2013年

その栽培方法を適用している畑名:全て

栽培方法の将来的な展望:ビオロジック

認証機関:なし

土壌:変成岩、水晶、粘土

微気候:

自社ブドウ畑面積:7.68ha

契約ブドウ畑面積:なし

自社ブドウ畑の数:4つ

自社栽培ブドウ品種:シャルドネ、ミュスカデ、ガメイ、フォール・ブランシュ、

ブドウ以外の自社農作物:なし

ブドウ畑以外の自社畑総面積: なし

主な仕立て方法: ギュイヨ式

仕立ての支柱の素材: 木

仕立ての添え木の素材: 木

堆肥:

◆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

醗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