

Gerard Marula ジェラルール・マリュラ

オーナー: Gérard MARULA ジェラルール・マリュラ

地域: **Loire** Chinon, Touraine シノン、トゥーレーヌ

地区、村: Thizay ティゼ

醸造・栽培責任者: ジェラルール・マリュラ

HomePage: <http://marula-vigneron.blogspot.fr>



ドメーヌについて



創業年: 2005 年

ドメーヌ解説:

歴史: シノンの近隣集落ティゼの外れに居を構える小さな造り手。ロワール＝アトランティック県ヴァレの醸造学校で学び、アンジュのドメーヌ・ジョー・ピトンで研修したのち、2004 年から 2013 年までの 9 年間、エティエンヌ・ボナヴァンチュール氏のシャトー・ド・クーレーヌで仕事に就く。初ヴィンテッジは 2005 年で、つい最近まで二足の草鞋を履いていた。長年ワインを愛好していたが、ジョー・ピトン氏との出会いが新しい展望を導き、自分自身でワインを造りたいと思うようになる。

生産量は収量の多いヴィンテッジでも年間 20,000 本に満たず、2014 年は約 12,000 本、2013 年はわずか 8,000 本程度。45 アールの畑からワイン造りを始め、少しずつドメーヌを拡げ、現在 3.2 ヘクタールの畑を所有している。セラーと醸造所は、16 世紀に岩壁をくり抜いて造られた小さな穴倉で、セラーと呼ぶにはあまりに原始的なもの。もちろん機械らしい機械もほとんど置いていない。テロワールと、その地に育つ植物の事をよく理解し、生育の手助けを行うだけにとどめ、この地で産するブドウを最大限尊重したワイン造りを目指している。結果は、個性豊かで滋味あふれ、芯があるワイン。シノン出身の文豪フランソワ・ラブレールならば必ずや絶賛し、ガルガンチュアに何本も飲み干させたがること疑いなしの、地に足の着いた味わいである。

畑について

栽培方法: ビオロジック

認証機関: 現在認証は取得していない。以前は取得していたが、2012 年以降は認証を放棄、その分のお金と時間を畑にかけたいという信念のもと、しごく適切な作業を行っている。

その栽培方法の開始時期: 創業当初より

その栽培方法を適用している畑名: 全ての畑

栽培方法の将来的な展望: 特に大きな変更の予定はない



土壤：粘土石灰質

自社ブドウ畑面積：3.20ha

契約ブドウ畑面積：3.20ha

自社ブドウ畑の数：10ヶ所に分散

自社栽培ブドウ品種：カベルネ・フラン、シュナン・ブラン

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：0

主な仕立て方法：ギュイヨ式

仕立ての支柱の素材：木

仕立ての支柱の素材：木

堆肥：畑から集めたイラクサやタンポポの煎じ茶



醸造について

醗酵容器：グラスファイバー・タンク、木樽(2500L～4000L)

熟成容器：グラスファイバー・タンク、木樽(2500L～4000L)

セラー環境：畑から3～15kmのところにある16世紀に岩壁をくり抜いて造られた小さな穴倉

年間生産ボトル本数：10,000 ～12,000 本



除梗は手作業で行う



クロ・ド・バッコネルの畑



レ・グリュッシュの畑