

# Domaine de La Combe aux Rêves

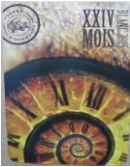

ドメーヌ・ド・ラ・コンブ・オー・レーヴ



当主のグレゴワール・ペロンは2002～2004年をジュラの、ジャン・フランソワ・ガヌヴァの元で研修をしながら、マコンの醸造学校へ行き、醸造の栽培・醸造についてのBTSを取得（2003年）。その後は、ポルドー、コート・ド・ローヌ、ブルゴーニュ、アメリカ、ニュージランドとサヴォワで醸造家として仕事をしてきた。2009年の3月の事、0.4haのプルサーの古樹の畑を見つけたことから、本格的に自身のドメーヌを立ち上げることを考える。その区画は“Combe aux Reves（夢みる谷）”と呼ばれており、表土の薄い、苔で覆われた岩だらけの斜面に100歳を超えるプルサーが立っている。その区画名はそのままドメーヌ名となった。翌年の2010年には、ドメーヌを立ち上げ、最初のグレゴワール自身のワインを、古くは牛舎で造り、2011年には現在の住居兼セラーを購入。

畑はほぼ、全てが、混植されており、品種ごとに造るよりも、畑単位でワインを造る。古い畑を購入し、ブドウ樹が必要な際は、周りに植わっている品種とはわざわざ違うものを植える徹底ぶり。どれも小さな畑で、総面積は2.2haほどにもかかわらず、15以上の区画を所有している。不作が続いたことから、2014年にネゴスを始めた。




ドメーヌの（自社畑）のワインは、La Combe aux Revesの文字と羽の生えた牛のスタンプ、ネゴスのワインには、Foudre Escampetteの文字と、大樽を運ぶトラックのスタンプが押されている。

		○Jack erre dans les abîmes ジャック・エール・ダン・レ・ザビム		備考
畑	品種：ジャケール100% 位置：410m 土壌：石灰岩、モレーン（氷河に削り取られた、岩石）	醸造	バリックと、イノックスタックで発酵 バリックと、イノックスタックで12ヶ月熟成	
		○XXIV mois ヴァンキャトル モワ		備考
畑	品種：シャルドネ主体、サヴァニャン 位置：330m 土壌：粘土石灰質	醸造	13hlの大樽で醗酵 24ヶ月熟成	
		○La Flûte Agitée ラ フリュトゥウ アジテ		備考
畑	品種：シャスラ100%	醸造	一次発酵を終えたシャスラに、翌年のアルテーズ種の果汁を加えて、瓶内二次発酵させた。	
		○PEARL パール		備考
畑	品種：シャルドネ	醸造	12ヶ月間、樽熟成	
		○Noct'en bulles ノクタンブル		備考
畑	品種：ブルサール、ガメ、モンドウーズ	醸造	口ゼのスパークリング	

# Domaine de La Combe aux Rêves

ドメーヌ・ド・ラ・コンブ・オー・レーヴ



● La Miette ラ・ミエット				備考
	煙 品種：プールサル主体、ガメ、モンドゥーズ('16) 植樹：1900年代初頭 位置：南向き、400m 土壌：崩れた石灰岩、泥炭層	醸造	木製開放桶で2週間スキンコンタクト 500Lのドゥミ・ミュイで12ヶ月熟成	
● Black Hole ブラック・ホール				備考
	煙 品種：ガメ、ピノ・ノワール、プールサル、モンドゥーズ、シャルドネ、アルテス	醸造	15日間マセレーション 500Lのドゥミ・ミュイで12ヶ月熟成	
● Terre des Rangoux テール・デ・ラングー				備考
	煙 品種：ガメ、ピノ・ノワール、モンドゥーズ 植樹：1960年代 位置：南西向き、310m 土壌：粘土石灰質	醸造	木製開放桶で2週間スキンコンタクト 500Lのドゥミ・ミュイで12ヶ月熟成	