



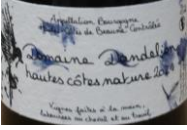


Domaine Dandelion

ドメーヌ・ダンドリオン



ブルゴーニュでは貴重な、亜硫酸無添加ピノ・ノワールを生む生産者。オート・コートの農家に生まれ、アニエス・パケのほかオーストラリアのスマール・フライなどのナチュラルワイン生産者で経験を積んだモルガーヌ・スイヨと、オーストラリア人でバス・フィリップの後、シャンドン・ド・ブリアイクで醸造責任者を務めたクリスチャン・ノットの二人組が、2016年にドメーヌをスタート。実作業はモルガーヌが担うが、畑はオート・コート・ド・ボーヌの標高350m前後の南向き斜面で、牡蠣の化石を多く含む石灰粘土質。耕作は馬で行う。セメントタンクでの醸造時、約3週間かけるマセレーション時はできるだけブドウにふれず、軽くバケツでルモンタージュを行うのみ。終盤にのみ、足でピジャージュを行う。また、ラベルは手漉き紙に手書きで一枚一枚ドメーヌ名とワイン名を記入。クロージャーはガラス栓を蝋封するなど、ワインは細部まで美意識が行き届く。冷涼感あるミネラリーなピノ・ノワール以外に、ガメ、アリゴテも生産する。

	◎ Cidre シードル		備考 全てブルゴーニュ産の買いいんごで、多くはシャブリの栽培家から購入している。残糖を残すタイプではなく、ややドライなあと味。デゴルジュマンせず、ノンフィルターで瓶詰めするため、少し濁りのあるシードル。
	畑	品種：20種類以上のりんご 醸造 収穫後に追熟のためカーヴで貯蔵 破碎後小さなブマティックプレスで搾汁し、樽で発酵 春に適度な糖度になったところで瓶詰めし、瓶内で醗酵を続ける	
	◎ Pet' Nat' ペット・ナット		備考 ポマールとヴォルネイの境界にある畑。十分な標高があり、辺りを松林に囲まれている。日照時間が短く熟度がそこまで上がらないため、ペット・ナットに向いていると判断した。
	畑	品種：ピノ・ノワール主体、ガメ 位置：東北東向き 土壌：粘土石灰質 醸造 収穫後即日プレス タンクにて約2週間発酵させたあと手作業で瓶詰め	
	○ Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ		備考 Mavilly-Mandelot村の2区画で栽培されたアリゴテで醸造。
	畑	品種：アリゴテ 位置：南向き、南西向き 土壌：粘土石灰質 醸造 ダイレクトプレス 古樽で20か月間熟成	
	● Hautes Côtes de Beaune - Rosie Red オート・コート・ド・ボーヌ ロジィ・レッド		備考 普段はオート・コート・ド・ボーヌの赤ワインに加えている、Mavilly-Mandelot村にある区画で栽培されたブドウで醸造。
	畑	品種：ピノ・ノワール 植樹：1995年 位置：標高350m、南向き 土壌：粘土石灰質、畑の中央はマール、カキなどの化石 醸造 セメントタンクでマセレーション 古樽で熟成	
	● Hautes Côtes de Beaune Rouge オート・コート・ド・ボーヌ ルージュ		備考 無濾過/無清澄。瓶詰め前に澱抜き。新樽の使用率はゼロで、素直な果実味をダイレクトに感じる。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1995年 位置：標高350m、南向き 土壌：粘土石灰質、畑の中央はマール、カキなどの化石 醸造 セメントタンクで3週間マセレーション 古樽で7か月間熟成	