



Alice et Olivier de Moor
アリス・エ・オリヴィエ・ド・ムール


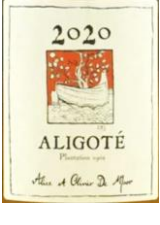



ディジョン大学・醸造学部の同級生だったアリスとオリヴィエの二人が1994年、計4haの畑からスタートしたドメーヌ。アリスは祖父が農家で、シャブリのほかオーストリア、ポルトガルでも経験を積む。生産の主力はシャブリとアリゴテで創業以来、自社畑は主にシャブリとサン・ブリのエリアにある。創業以来クロード・クルトワなどの生産者達との親交の中、除草剤の使用を減らし少しずつビオロジックに転換。2002年には酸化防止剤無添加キュヴェも実験的に生産したこともあった。2005年にはビオロジック栽培に完全転向。しかし認証取得以前の数年前から既に、枝の誘引や除葉などまでを格別の丁寧さで手作業で行う真摯な栽培が生むワインは、パリのレストラン向けヴァン・ナチュール試飲会などでは常に大絶賛される人気を確立していた。2009年からはネゴシアンもスタート。2017年ヴィンテッジからはシャブリ・ブルミエ・クリュのリリースも開始し、ますます意気が揚がる生産者である。息子のロマン・ド・ムールはアリス・エ・オリヴィエのドメーヌで働きながら、自身でもドメーヌを始めた。

Le Vendangeur Masquéとは、アリス&オリヴィエが活動しているネゴシアン名。

ラベルにはドメーヌ名ではなく、このネゴシアン名のみを記載。

ドメーヌは有機認証を取得済みだが、ネゴシアンブドウは有機栽培転換中の畑のものも含まれる。

| | | | |
|--|--|--|---|
|  | <p align="center">○Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ</p> | | <p align="center">備考</p> <p>Chitry(シトリー)村に位置する畑。畑の下部に植わるアリゴテから造られるワイン。(上部はシャルドネが植わっている。)</p> |
|  | <p align="center">○Bourgogne Aligoté "Plantation 1902" ブルゴーニュ・アリゴテ プランタシオン1902</p> | | <p align="center">備考</p> <p>Plantation 1902=1902年植樹というキュヴェ名が表す通り、アリスとオリヴィエ二人の古樹に対する敬意の現れたアリゴテのトップ・キュヴェ。ド・ムールがアリゴテの名手であることはいわずもがな。</p> |
|  | <p align="center">○VdF - Sans Bruit サン・ブリユイ</p> | | <p align="center">備考</p> <p>サン・ブリAOP内の畑であるが、地域の"典型的"な味わいではないと格下げされて以来、Vin de Franceとしてリリースしている。Sans Bruit=雑音の無い。</p> |
| <p>畑</p> <p>品種：アリゴテ 植樹：1995年 位置：標高200m、北東向き 土壌：キンメリジャン時代の石灰質・粘土土壌</p> | <p>醸造</p> <p>ステンレスタンクでアルコール発酵 樽で約1年間熟成後、タンクで熟成してから瓶詰め</p> | | |
| <p>畑</p> <p>品種：アリゴテ主体、ピノ・グリ 植樹：1902年 位置：標高200~250m なだらかな西向き斜面 土壌：表面は小石、地下は母岩と粘土層が交互に存在するキンメリジャン時代のもの</p> | <p>醸造</p> <p>タンクで2か月間アルコール発酵 樽で1年間熟成後、タンクで5か月間熟成</p> | | |
| <p>畑</p> <p>品種：ソーヴィニオン・ブラン100% 植樹：1987年 位置：標高200m、南南東向き 土壌：キンメリジャン時代の石灰質・粘土土壌</p> | <p>醸造</p> <p>タンク発酵後 3分の1は樽、3分の2はタンクで10か月間の熟成後、アッサンブラージュ</p> | | |

| | | | |
|---|--|---|--|
|  | <p align="center">○VdF - Nuova Descriptio ヌオヴァ・デスクリプティオ</p> | | <p>「気候的、生物学的、そして人間的な変化は非常に速いスピードで起こっており、自分たちが当初から続けてきたやり方と同じようにワイン造りをすることはできない。偏見なく、完全に自由に、自分たちが気に入るワインを造り続けるために、醸造方法を変えるよう導かれている。」との考えから、新しくリリースしたキュヴェ。 2023年は、すべての品種を全房で10日間マセレーションした。</p> |
| <p>畑</p> | <p>品種：ソーヴィニオン・ブラン、アリゴテ、シャルドネなど 植樹：1990年代年 位置：標高200m 土壌：キンメリジャン時代の石灰質・粘土土壌</p> | <p>醸造 それぞれの品種ごとに分けて樽発酵と熟成を行う。一部マセレーションを行う品種もあり ステンレスタンクにてブレンドして数か月間の熟成</p> | |
|  | <p align="center">○Bourgogne Blanc (Le Vendangeur Masqué) ブルゴーニュ・ブラン (ル・ヴァンダンジュール・マスケ)</p> | | <p>Le Vendangeur Masquéとは、アリス&オリヴィエが活動しているネゴシアン名。 (1/3はヴォー・オセール、2/3はヴェズレー)</p> |
| <p>畑</p> | <p>品種：シャルドネ100% 植樹：1973年(ヴォー・オセール) 1983年(ヴェズレー) 位置：標高200m、東向き(ヴォー・オセール) 標高260m、南向き(ヴェズレー) 土壌：粘土石灰質</p> | <p>醸造 2か月間アルコール発酵 木樽で1年間熟成後、タンクで2か月間熟成</p> | |
|  | <p align="center">○Bourgogne - Chitry ブルゴーニュ シトリー</p> | | <p>備考 シトリー村に所有する複数の畑のブレンド。</p> |
| <p>畑</p> | <p>品種：シャルドネ 植樹：2000年、2009年</p> | <p>醸造 2か月間アルコール発酵 樽で16か月間熟成後、タンクで3か月間熟成</p> | |
|  | <p align="center">○Chablis (Le Vendangeur Masqué) シャブリ (ル・ヴァンダンジュール・マスケ)</p> | | <p>備考</p> |
| <p>畑</p> | <p>品種：シャルドネ 植樹：1998年 位置：標高240m、北西向き 土壌：キンメリジャン時代の石灰土壌に多くの小石が混じる</p> | <p>醸造 24時間ダブルバージュを行った後、木樽で約2か月間アルコール発酵 木樽で1年間熟成後、タンクで2か月間熟成</p> | |
|  | <p align="center">○Chablis - l'Humeur du Temps シャブリ リュムール・デュ・タン</p> | | <p>備考 天候により味わいが大きく異なる変化に富んだ単一区画のキュヴェ。Camille Flammarion(カミーユ・フラマリオン)という天文学者が19世紀に出版したL'Atmosphère: météorologie populaireに挿絵として載っていた版画(地球平面説を表す15~16世紀頃に作成されたとみられる木版画、作者不明)に着想を得て、オリヴィエがラベルを描いた。オリヴィエがまだ学生だった頃に、自分でクローンと台木を選び植えた畑。</p> |
| <p>畑</p> | <p>品種：シャルドネ 植樹：1987年 位置：標高200m、南東向き 土壌：キンメリジャン時代の石灰質・粘土土壌</p> | <p>醸造 タンクで1か月間アルコール発酵 木樽で1年間熟成後、タンクで2か月間熟成</p> | |
|  | <p align="center">○Chablis - Bel-Air et Clardy シャブリ ベレール・エ・クラルディ</p> | | <p>備考 クルジ村を取り囲むベレールとクラルディ、二つの区画のアッサンブラージュ。クラルディは斜面の中腹、ベレール斜面上部の平地の区画。それぞれ小さな区画で単一区画でリリースするとあまりに量が少なくなってしまう。両区画とも距離が近く土壌構成も似ているためブレンドして、一つのキュヴェを造っている。</p> |
| <p>畑</p> | <p>品種：シャルドネ 植樹：1993年 位置：標高230m 土壌：多くの小石混じりの石灰質土壌</p> | <p>醸造 とても軽くダブルバージュを行った後樽詰。 野生酵母により古樽で長期アルコール&マロラティック醗酵 12か月間古樽で熟成</p> | |

| | | | |
|---|--|--|---|
|  | ○Chablis - Clardy シャブリ クラルディ | | <p>ベレールの区画の収量が少ない年は、クラルディのみで瓶詰めする。クラルディは斜面の中腹で、平地のベレールのブドウがブレンドされる場合に比べ、より厚みのある味わいとなる。収量の少ない年などに例外的に生産されるブレンド。2015VTに生産。</p> |
|  | ○Chablis - Côteau de Rosette シャブリ コトー・ド・ロゼット | | <p>クルジ村のブルミエ・クリュ：レ・ポールガールに隣接する畑。、比較的粘土の多い土壌で、斜度が高く、果実の良く熟す区画。</p> |
|  | ○Chablis - Clardy et Rosette シャブリ クラルディ・エ・ロゼット | | <p>クラルディとロゼットの畑で収穫されたブドウをそれぞれ別々に醸造し、瓶詰め前にアッサンブラージュしたキュヴェ。収量の少ない年などに例外的に生産されるブレンド。2019VTに生産。</p> |
|  | ○Chablis Premier Cru - Vau de Vey シャブリ・ブルミエ・クリュ ヴォ・ド・ヴェイ | | <p>シャブリ地域ベーン村のブルミエ・クリュ。小さい丘ながら、斜度の高いことでも知られている。南東向きで午後からの日差しは少ない。2017VTから、ド・ムールの二人が畑を借りることができたことで、ピオロジック栽培に転換した。モン・ド・ミリュールよりはマルヌが多い土壌。</p> |
|  | ○Chablis Premier Cru - Mont de Milieu シャブリ・ブルミエ・クリュ モン・ド・ミリュール | | <p>シャブリ村のすぐ北東にある南向き斜面の特に石灰岩の多い土壌で、Mont de Milieuはシャブリの一級区画の中でも、最上のものとされている。ド・ムールのワインにおいても、垂直性と骨格がはっきりがあり、熟成ポテンシャルの高さを感じさせる。2017年以前からも、ピオロジック栽培がされていた。</p> |
|  | ○A un jet de pierre ア・アン・ジュ・ド・ピエール | | <p>リースリングはアルザス産。ピオロジック栽培をしているブドウ栽培家から買ったもので、カラヴァンにブレンドするかしらないか、迷った末、リースリング100%で瓶詰めすることに決めた。 A un jet de pierreとは、直訳すると”石を投げれば(届く距離) ”、から転じて”すぐ近く”という意味の慣用語。ブドウを手に入れたアルザスの友人のところまでは、車で4時間と近く、買いブドウにもかかわらず、ド・ムールの味がするという意味で”他の自社畑のワインとも近い味わい”、また、ミネラル(Pierre=石)をしっかりと感じさせる味わいから連想した、言葉遊び。</p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
|  | <p>○VdF Caravan (Le Vendangeur Masqué) (2023年度輸入分) カラヴァン (ル・ヴァンダンジュール・マスケ)</p> | | <p>アルザスとブルゴーニュ北部のヨンヌ県の友人の造り手からそれぞれリースリング、シャルドネを購入して造った。 自社畑の生産量が不安定になる中で、作柄の違う地域のブドウを購入することで生まれたキュヴェ。</p> |
|  | <p>●VdF - Rouge Chenagre (2023年輸入分) シュナグル</p> | | <p>備考 キュヴェ名は"グルナッシュ"を逆から発音して文字った。プロヴァンス地方リュベロンの友人の造り手から購入して造った。 自社畑の生産量が不安定になる中で、作柄の違う地域のブドウを購入することで生まれたキュヴェ。</p> |
|  | <p>●Carigali (2021年輸入分) カリガリ</p> | | <p>備考 ブドウはそれぞれ、買いブドウのもの、ピオロジック栽培認証を受けている。 赤ブドウは、3週間ほど、カーボニックマセレーションしている。</p> |
|  | <p>●Carigalinot (2020年輸入分) カリガリノ</p> | | <p>備考 ブドウはそれぞれ、買いブドウのもの、ピオロジック栽培認証を受けている。赤ブドウは、3週間ほど、カーボニックマセレーション。アリゴテも10月に収穫した良く熟したものを、3週間カーボニックマセレーションののち、それぞれ別々に熟成させた。</p> |