



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ピオロジックに転換。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年にはピオロジック栽培に完全転向し、2008年に認証を得た。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、バ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。

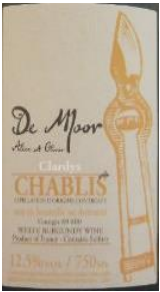
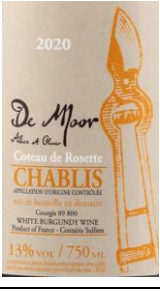
Le Vendangeur Masquéとは、アリス&オリヴィエが活動しているネゴシアン名。

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。

	○Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ			備考	Chitry(シトリ)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。)
	畑	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	醸造		
	○Bourgogne Aligoté "Plantation 1902" ブルゴーニュ・アリゴテ プランタシオン1902			備考	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。
	畑	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	醸造		
	○VdF - Sans Bruit サン・ブリュイ			備考	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。
	畑	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	醸造		

	○VdF - Nuova Descriptio ヌオヴァ・デスクリプティオ			「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。
	○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)			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)
	○Bourgogne - Chitry ブルゴーニュ シトリ			シトリ村に所有する複数の畑のブレンド。
	○Chablis (Le Vendangeur Masqué) シャブリ (ル・ヴァンダンジュール・マスケ)			備考
	○Chablis - l'Humeur du Temps シャブリ リュムール・デュ・タン			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面(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。
	○Chablis - Bel-Air et Clardy シャブリ ベレール・エ・クラルディ			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。

	○Chablis - Clardy シャブリ クラルディ			備考	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。
	畑	品種：シャルドネ 植樹：1987年 位置：標高230m 土壌：多くの小石混じりの石灰質土壌	醸造 1か月間アルコール発酵 樽で1年間熟成後、タンクで7ヶ月間熟成		
	○Chablis - Côteau de Rosette シャブリ コトー・ド・ロゼット			備考	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。
	畑	品種：シャルドネ 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	醸造 とても軽くデブルバージュを行った後、2か月間アルコール発酵 樽で1年間熟成後、タンクで7か月間熟成		
	○Chablis - Clardy et Rosette シャブリ クラルディ・エ・ロゼット			備考	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。
	畑	品種：シャルドネ 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	醸造 とても軽くデブルバージュを行った後、2か月間アルコール発酵 樽で1年間熟成後、タンクで熟成。瓶詰め前にアッサンブラージュ		
	○Chablis Premier Cru - Vau de Vey シャブリ・ブルミエ・クリュ ヴォ・ド・ヴェイ			備考	シャブリ地域ベヌ村のブルミエ・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、ビ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。
	畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1981年 位置：標高170~230m、南東向き 土壌：粘土石灰質、マルヌ	醸造 500Lの木樽にて11か月間アルコール発酵の後、ステンレスタンクで6か月間熟成		
	○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			備考	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、最上のものでされている。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、ビオロジック栽培がされていた。
	畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1930年（上の方） 1970年（下の方） 位置：標高200m、南向き 土壌：粘土石灰土壌	醸造 バリックで発酵 ステンレスタンクで6か月間熟成		
	○A un jet de pierre ア・アン・ジュ・ド・ピエール			備考	リースリングはアルザス産。ビ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”という意味の慣用句。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。
	畑	品種：リースリング100% 植樹：1985年 位置：標高250m、南東向き 土壌：石灰質	醸造 350Lと 228Lの木樽で発酵 木樽で6か月間熟成し、ステンレスタンクでブレンドしたものを3か月間熟成		

	○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)			
	畑	品種：リースリング、シャルドネ	醸造 それぞれ別々に醸造した後でアッサンブラージュ	
	●VdF - Rouge Chenagre (2023年輸入分) シュナグル			備考
	畑	品種：グルナッシュ	醸造 全房で16日間セミ・マセラシオンカルボニック 木樽で10ヵ月間熟成	
	●Carigali (2021年輸入分) カリガリ			備考
	畑	品種：カリニャン (アルデッシュ) アリゴテ (自社)	醸造 カリニャンとアリゴテと一緒に発酵、熟成	
	●Carigalinot (2020年輸入分) カリガリノ			備考
	畑	品種：カリニャン (アルデッシュ) アリゴテ (自社) ピノ・ノワール (アルザス)	醸造 各品種を別々に醸造したのち、アッサンブラージュ 2019年秋に瓶詰め	

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。

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。

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。

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。