



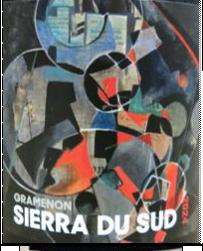
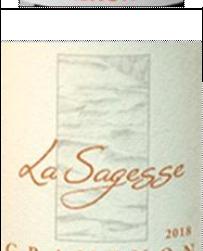
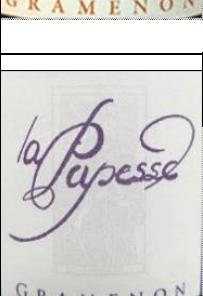
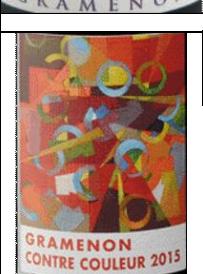
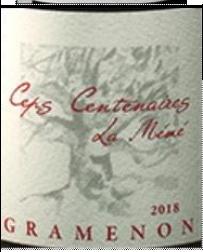
Domaine Gramenon

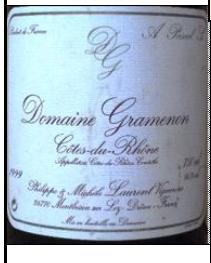
ドメーヌ・グラムノン

Racines

ドメーヌ・グラムノンはローヌ南部でも北側のエリアにセラーを構え、東に向かえばAOPヴァンソーブルからアルプスの麓へと続くエリアで、ブドウの、特にグルナッシュの栽培に適した地域だとされてきた。そのおかげで1978年の彼らのドメーヌ設立時にも樹齢100年を超えるゴブレ仕立てのグルナッシュの畠を入手することが出来た。気候に適した品種が栽培されてきたことで、現在で言うバイオロジック栽培が、"普通の"栽培方法とされてきたからこそブドウも長寿で、畠の状態もとても良かったのだ。彼らの造り出すラ・メメをはじめとするトップキュヴェは飲み手の嗜好を問わず、南仏の偉大なグルナッシュとして畏敬を集めた。2000年代に入ると気候変動へと対応していく必要を感じ始め、2010年にバイオダイナミック認証を取得。2023年にはミシェル=オーベリー・ローラン夫人はも40年以上の醸造家人生を終え、息子のマキシムへとワイナリーの運営を手渡した。

	◎ Tout en Bulles トゥー・タン・ビュール			備考
	畠	品種：クレレット100% 植樹：1980年代 位置：標高350m 土壌：石灰質粘土	醸造	
	○Côtes du Rhône - La Vie on Y est コート・デュ・ローヌ ラ・ヴィ・オン・エ・エ			備考
	畠	品種：ヴィオニエ主体、クレレット、ブールブラン 植樹：1980年代（ヴィオニエ） 位置：標高350m 土壌：粘土質	醸造	
	○VdF Blanc - Ginette ブラン ジネット			備考
	畠	品種：クレレット 位置：標高350m 土壌：粘土質、砂質	醸造	
	●Côtes du Rhône - La Belle Sortie コート・デュ・ローヌ ラ・ベル・ソルティ			備考
	畠	品種：グルナッシュ、シラー 位置：標高300m 樹齢：1980-2005年頃 土壌：粘土石灰質土壌	醸造	
	●Côtes du Rhône - Poignee de raisins コート・デュ・ローヌ ポワニエ・ド・レザン			備考
	畠	品種：グルナッシュ100% 植樹：若木 位置：標高350m 土壌：粘土質、石灰質	醸造	

	<p style="text-align: center;">● Côtes du Rhône - Sierra du Sud コート・デュ・ローヌ シエラ・デュ・シュッド</p>			備考
畑	品種：シラー100% 植樹：1980年代～2010年代 位置：標高350m 土壤：粘土質、石灰質	醸造	除梗後セメントタンクで2週間のマセレーション セメントタンクで7ヵ月間熟成 一部木製樽熟成 通常はイースターの後に瓶詰め	
	<p style="text-align: center;">● Côtes du Rhône - L'Emouvante コート・デュ・ローヌ レムヴァント</p>			備考
畑	品種：シラー 位置：標高350m 土壤：珪質砂岩土壤、砂岩質層	醸造	1ヵ月間以上のマセレーション 木製樽で12ヵ月間熟成	
	<p style="text-align: center;">● Côtes du Rhône Villages Valréas - L'Elémentaire コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ヴァルレアス レレモンテール</p>			備考
畑	品種：グルナッシュ主体、シラー 植樹：1970年代 位置：標高400m 土壤：粘土質、石灰質	醸造	2週間のマセレーション タンクと木樽で8ヵ月間熟成	
	<p style="text-align: center;">● Côtes du Rhône - La Sagesse コート・デュ・ローヌ ラ・サジェス</p>			備考
畑	品種：グルナッシュ100% 植樹：1950年代 位置：標高300m 土壤：粘土石灰質、砂質	醸造	木樽とセメントタンクで2-3週間のマセレーション 木樽で12ヵ月間熟成	
	<p style="text-align: center;">● Côtes du Rhône - La Papesse コート・デュ・ローヌ ラ・パペス</p>			備考
畑	品種：グルナッシュ100% 植樹：1950年代 位置：標高400m 土壤：粘土石灰質	醸造	木樽で15日間のマセレーション 木樽で12ヵ月間熟成	
	<p style="text-align: center;">● Côtes du Rhône - Contre Couleur コート・デュ・ローヌ コントル・クルール</p>			備考
畑	品種：グルナッシュ主体、サンソー 位置：パペスの畑の北に位置する斜面 土壤：粘土石灰質土壤、砂利や砂質土壤	醸造	1ヵ月間以上マセレーション 大きな木樽で8ヵ月間熟成	
	<p style="text-align: center;">● Côtes du Rhône - La Mémé Ceps Centenaires コート・デュ・ローヌ ラ・メメ・セップ・サントネール</p>			備考
畑	品種：グルナッシュ100% 植樹：1910年代以前 位置：標高300m 土壤：粘土石灰質、砂を多く含む粘土石灰質	醸造	除梗せずに木樽で2～3週間のマセレーション 木樽で12ヵ月間熟成	

● Côtes du Rhône - A Pascal S.			
コート・デュ・ローヌ ア・パスカル・エス			
	<p>畑</p> <p>品種：グルナッシュ100% 植樹：1950年代 位置：標高325m、北～南向き 土壌：粘土石灰質、砂質</p>	<p>醸造</p> <p>3週間のマセレーション 12ヶ月間熟成</p>	<p>備考</p> <p>グラムノンの区画の頭頂部の一角。全方角に傾く畑に植わるグルナッシュの古樹。毎年生産されるわけではなく、ブドウの梗までしっかりと熟した年にのみ仕込まれる（そうでない年はバペスに使用される）。ドメーヌ創業時からワイナリーのトップキュヴェとして、高く評価されている。 深みと伸びやかさがあるが、梗からのタンニンもしっかりと感じられるため、時間をかけて抜栓したい。</p>