



国・地域	: France, Loire	フランス、ロワール
地区、村	: La Haie-Fouassière	ラ・エ＝フアスィエール
醸造・栽培責任者	: Hélène Landron	エレーヌ・ランドロン
HP / SNS	: https://domaines-landron.fr/	

ワイナリーと造り手について

ドメーヌ・ランドロンは、ミュスカデの中心地ナント南東ラ・エ＝フアスィエール村に根を下ろす家族経営の生産者である。現当主エレーヌ・ランドロンは父ジョーが 2021 年頃から段階的に引退を始めたことをきっかけに、夫ニコラと共に運営を引き継いだ。二人は長らく羊を飼いチーズを造る農業に携わってきた経歴を持ち、羊たちとともにワイナリーへと戻ってきた。家畜と土地の管理を一体で考える彼らの姿勢は、既存のバイオダイナミック的アプローチに新たな生命的視点を加えるものとなる。





基盤を築いたのは、エレーヌの父ジョセフ（ジョー）・ランドロンである。ドメーヌの始まりは第二次世界大戦直後、ジョーの父ピエールと叔父ジュリアンが 3ha の土地を購入し、開墾してブドウを植えたことに遡る。その後 20 年の間に機材や技術の近代化が進み、馬による耕作は姿を消し、トラクターや噴霧器による薬剤防除、さらに除草剤の散布へと移り変わっていった。

1979 年、ジョーは父ピエールとともに新たなドメーヌを設立し、1990 年に正式に当主となった彼は、ミュスカデの品質向上とテロワール表現の両立を目指し、ドメーヌの近代的発展を牽引しつつ、農法についても見直しを行ってきた。

ジョーの改革は、単なる農法の選択ではなく、ミュスカデの可能性そのものを再定義するプロジェクトであった。区画ごとの仕立て・土壌の違い・植生の差異を丁寧に理解し、それを表現するための栽培と醸造を確立したことで、ランドロン家は地域を代表する生産者へと成長した。

畑と栽培について

ドメーヌが手がける約 40ha の畑の大半は、ミュスカデを生む唯一の主要品種ムロン・ド・ブルゴーニュで占められる。加えて、酸の高さから温暖化への対応策としてフォル・ブランシュの作付を広げており、少量のピノ・ノワールも栽培している。

この地の土壌にはアンフィボリット（海洋性角閃岩）が豊富で、ランドロン家のエントリー・キュヴェの名の由来にもなっている。また、石英や片麻岩（Orthogneiss）など多様な鉱物が入り混じり、各区画の個性を形づくる。



栽培はバイオダイナミック農法を採用する。1987 年に除草剤の使用に起因する深刻な樹勢障害を経験したことは、ジョーにとって決定的な転機となり、除草剤の排除と土壌回復へ舵を切るきっかけとなった。この経験が、1999 年のバイオリジック転換、2002 年の Ecocert 認証取得、そして 2011 年のバイオダイナミック認証 (Biodyvin) へとつながった。



セラーと醸造について

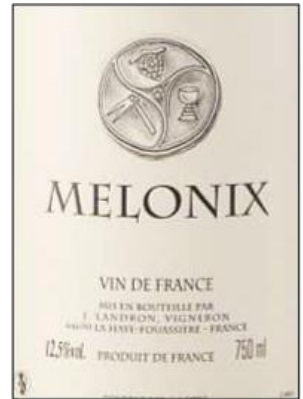
醸造は伝統的なミュスカデの方法である「シュール・リー」を軸としつつ、区画や土壌ごとに個別仕込みを重視する。収穫はすべて手摘みで、畑における厳格な選果を経て持ち込まれたブドウを、空気圧式プレスで優しく搾る。ダブルバースジュ後に醗酵を開始。ステンレスタンクも持っているが、この地域特有の大きなガラスコーティングのコンクリートタンクは圧巻。地下セラーがあることは稀だが、タンクが地下に設置されることもあるため、容易に温度管理が出来るのが特徴だ。彼らの多くのワインはこのコンクリートタンクでミュスカデの伝統的な手法である、シュール・リー熟成が行われ、一部キュヴェ「オート・トラディション」などは木製のフールドルや 500L の樽も使われる。





Melonix（ムロニックス）から見る醸造の変遷（202512）

キュヴェ：ムロニックスは、ミュスカデで一般的な一次醗酵後の亜硫酸添加によるマロラクティック醗酵の抑制を行わず、あえてマロラクティック醗酵を実施することで品種由来の果実味と厚みを重視するキュヴェである。ジョーがこのキュヴェを立ち上げた際の基本的なコンセプトは、他のキュヴェとは対照的に、テロワールではなくブドウ品種そのものを前面に出すことにあった。そのため、当時ほかのワインで行っていなかったマロラクティック醗酵を取り入れ、亜硫酸の添加は瓶詰め時のみに限定していた。結果として総亜硫酸量は、他のキュヴェの半分以下にとどまっていた。



近年は気候変動により酸度が下がり果皮成分が増える傾向があるため、長期熟成を行う年も増え、それに伴い一次醗酵終了後の熟成中に亜硫酸を少量添加するケースもある。ムロン・ド・ブルゴーニュの個性をマロラクティック醗酵によって引き出すという基本方針は維持されているが、亜硫酸の使用量はヴィンテッジの条件に応じて調整、特に pH の上昇が進む中では、亜硫酸の使い方を改めて検討する必要性が生じている。

また、ムロニックス以外のキュヴェでも、マロラクティック醗酵が自然に起こりやすくなっている。例えばキュヴェ：アンフィボリットでは、ブドウの成熟が早い区画のブドウを使用しているため、pH が上がりすぎる前に収穫でき、現状ではマロラクティック醗酵は行われていない。しかしワイナリーでは、気候変動の影響が続けば、今後はすべてのワインが一部でもマロラクティック醗酵を経る可能性が高いと見ている。