



Domaine Landron

ドメーヌ・ランドロン



ドメーヌ・ランドロンはミュスカデの中心地ラ・エ＝ファスィエール村に根を下ろす生産者で、2021年以降はエレーヌ・ランドロンが父ジョーの後を継ぎ、夫ニコラとともに運営している。二人は羊の放牧とチーズ造りに長年携わってきた経験を持ち、家畜達を引き連れてワイナリーへと戻ってきた。礎を築いたジョーは1979年の彼の父とドメーヌを立ち上げ、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、1987年の樹勢障害を契機に除草剤を排除。1999年にバイオロジックへ転換し、2002年にEcocert、2011年にBiodyvin認証を取得した。所有40haの大半を占めるのはムロン・ド・ブルゴーニュで、温暖化への備えとしてフォル・ブランシュの植栽も進めている。醸造は伝統的な、ガラスコーティングされた大きなコンクリートタンクによるシュール・リー熟成を軸とする。看板ワイン「アンフィボリット」は7か月の澱との接触を経て海洋性角閃岩由来の鋭いミネラルと塩気が際立ち、フォル・ブランシュ主体の辛口ヴァン・ムスー「アトモスフェール」は杏子とアーモンドの風味に活力ある酸が調和する。

		○Vin Mousseux - ATMOSPHERES "Jo Landron (T-label) " ヴァン・ムスー アトモスフェール ジョー・ランドロン (ミシェル・トルメーラベル)		備考	杏子とアーモンドのニュアンスと、活力あるミネラル感。温暖化により、果実の糖度が上がりがちなので、近年は成熟の遅く酸の高いフォル・ブランシュ種の割合を増やしている。
	畑	品種：フォル・ブランシュ主体、ピノ・ノワール、シャルドネ 植樹：1980年代～2000年代 位置：標高60～70m、平地 土壌：粘土砂質(フォル・ブランシュ)、砂礫土壌(ピノ・ノワール)	醸造		
		○Muscadet - Amphibolite ミュスカデ アンフィボリット		備考	アンフィボリットとは角閃石のこと。緑色グラデーションのアンフィボリットは柔らかいミネラル分をワインに与える。フレッシュな味わいを楽しむため、春からその年の終わりまでに飲むとよい。暑い日にテラスなど屋外で飲むには最高のワイン。
	畑	品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ 100% 植樹：1970年代後半～1994年 位置：標高60～70m、北・東・西向き 土壌：海洋消滅の際に変成した角閃石	醸造		
		○VdT - Melonix ムロニックス		備考	ミュスカデでは通常行わない、(ドメーヌでも唯一の)マロラクティック酸酵を行っているキュヴェ。醸造時の亜硫酸の添加をせずマロラクティック酸酵を行うことで、テロワールの違いよりも品種の果実味を前面に出すことを意図している。シュール・リー熟成は他のキュヴェ同様行う。たっぷりとした果実の複雑味が持ち味。
	畑	品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ 100% 植樹：1982年 土壌：石英、粘土質	醸造		
		○Muscadet - Haute Tradition ミュスカデ オート・トラディション		備考	石英やオルトナイス(ケイ素を多く含む、ミュスカデ地区で、アンフィボリットと並び、重要な岩石、土壌)由来の、きわめて垂直的な味わい。他のキュヴェでは行わない、木樽熟成(大樽)での熟成により、その垂直性はさらに増す。
	畑	品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ 100% 植樹：1975年頃 土壌：石英、粘土質	醸造		
		○Muscadet - Le Fief du Breil ミュスカデ ル・フィエフ・デュ・ブレイユ		備考	ミュスカデでは、角閃岩(アンフィボリット)と同じく重要な岩石である、片麻岩(オルトネシス)が、ワインに、薫香を与えるとされる。2年以上の長期のシュール・リー熟成により、ワインに厚みと複雑さを与え、長期熟成に耐え、品格を感じるミュスカデを目指している。
	畑	品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ 100% 植樹：1975年～1990年代 位置：標高60～70m 土壌：クオーツ、片麻岩(Orthogneiss)の多い土壌	醸造		