



Domanine Montanet-Thoden

ドメーヌ・モンタネ=トダン



ドメーヌ・モンタネ=トダンは、ブルゴーニュ北部ヴェズレに根を張るワイナリーであり、現在はヴァランタン・モンタネがその中核を担っている。2000年に母カトリーヌ・モンタネと友人トム・トダンが立ち上げ、当初から父ジャンが実質的な醸造を担ってきた。現在はヴァランタンが運営を引き継ぎ、父ジャン設立のドメーヌ・ド・ラ・カデット、ネゴシアンのラ・スール・カデットと併せて全体を統括している。基盤を築いた父ジャンは1987年に栽培を開始。小規模協同組合での経験を通じて「量より質」へと舵を切り、畑を最優先する思想と、当時としては先鋭的な試みを積み重ねた。2004年にはジャンが協同組合を離れ、モンタネ家のワイン造りへ専念。1999年から自社畑はバイオロジック栽培へと転換していた。ヴァランタン現在、両ドメーヌで20ha超を管理し、手摘み収穫を徹底。気候変動を見据え、植え替えでは南仏系台木を採用する。醸造は野生酵母発酵を基本に、樽選定と抽出の精度を高め、白は無濾過へ移行、赤は全房と除梗を分けて仕込む。過剰な介入を避け、透明感ある味筋を目指している。

○Vézelay - Galerne ヴェズレ ガレルヌ				備考
畑	品種：シャルドネ（5区画のブレンド） 植樹：1997年 位置：南西 土壌：酸化鉄を多く含む粘土石灰質	醸造	ステンレスタンクで40日間発酵 ステンレスタンクで9~10ヶ月間澱上熟成	
●Bourgogne Rouge - Garance ブルゴーニュ・ルージュ ガランス				備考
畑	品種：ピノ・ノワール（6区画のブレンド） 植樹：1992年 位置：南南東 土壌：泥灰土上に多くのマンガンを含む粘土石灰質	醸造	ステンレスタンクで20~25日間マロラクティック醸酵 木樽で10ヶ月間熟成	