


ドメーヌ・ド・ラ・モンタニェットはエステザルグ協同組合を構成する生産者の一つ。協同組合でありながら、ブドウ農家ごとに、つまりそれぞれの農家の持つ畑のテロワールごとにワインを生産しブランディングしていくということが、この協同組合の画期的なところだ。エステザルグ協同組合のワインは全くの日常的な価格にもかかわらず、彼らのワインの目覚ましい味は、1980年代と90年代のヴァン・ナチュールの黎明期に飲み手の嗜好を問わず多くの人の心をつかみ、現在でもパリやフランス全土で広く親しまれている。1965年に創業された協同組合は約10軒のブドウ栽培農家たちから構成されており、そのほとんどがバイオロジック栽培認証を取得、一部栽培家はリュット・レゾネでの畑の管理をしている。除草剤や殺虫剤は使用していない。協同組合としては小さいと言っても、総栽培面積550ha、年産平均160万本という規模で、1990年代から自然酵母醗酵、醸造中の添加物なし、清澄剤不使用、無濾過、亜硫酸の添加は瓶詰前のみというワイン造りを敢行。現在の醸造長ドゥニ・ドゥシャンは、2000年頃にエステザルグ協同組合の醸造長となり、先代に確立された醸造手法を継続している。それどころか、気候の変動により降雨量減少や猛暑日の記録が塗り替えられていく中リリースされるワインは、毎年のように磨きがかかっている。

● Côtes du Rhône Villages Signargues コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・シニャルグ			
	畑 品種：グルナッシュ、シラー他 植樹：1965年～1995年 位置：標高150m、南寄りの台地 土壌：ピラフランカ階、玉砂利、砂質粘土	醸造 30日間のマセレーション セメントタンクおよびステンレスタンクで8～10カ月間の熟成	備考 小さな山（＝モンタニェット）というドメーヌ名どおり、本キュヴェが生産される15haの畑は標高に恵まれ、砂利の多い砂質粘土。樹齢50年前後の古木も多数残っており、グルナッシュ、シラーの他ムールヴェードルにも注力する。ワインは凝縮感がありながらも柔らかく、エキス感が高く優しい口当たり。手頃な価格を上まわる品質は、フランス国内でも高く評価される。