

Domaine Dandelion

ドメーヌ・ダンドリオン



国・地域	: France	フランス
	: Bourgogne	ブルゴーニュ
地区、村	: Hautes Côtes de Beaune	オート＝コート・ド・ボーヌ
	: Meuse	ムロワジー
醸造・栽培責任者	: Christian Knott	クリスチャン・ノット
HP / SNS	: https://www.instagram.com/domaine.dandelion/	

ワイナリーと造り手について

ドメーヌ・ダンドリオンは、ブルゴーニュのオート＝コート・ド・ボーヌに拠点を置き、2016年に設立された。オート＝コート出身のモルガンヌと、オーストラリア・シドニー出身のクリスチャンが共同経営者となり、モルガンヌの家族の畑を借り受けてワイナリーをスタートさせた。

クリスチャンはアデレード大学で栽培・醸造を学び、バス・フィリップ・ワインズやフランス各地のドメーヌで経験を積み、最終的にはシャンドン・ド・ブリアイユでセラマスターを務め、約10年同ワイナリーで働く。2023年からはドメーヌ・ダンデ

リオンの単独経営者となり、100%自身のワイン造りに専念している。

いわゆるナチュラルワイン以外の分野でも豊富な経験を持ち、技術的な裏付けとともに、亜硫酸無添加での醸造にも強いこだわりを見せる。

クリスチャン本人のオープンな人柄もあって、ブルゴーニュでワイン造りを志す国際的な仲間たちの中心的存在となっている。

畑と栽培について

モルガンヌの父は、引退まで畑の馬耕作を請け負う職人として、ブルゴーニュ各地の生産者から依頼を受けてきた。その家族の畑も馬で耕作されてきたもので、現在はドメヌ・ダンデリオンが借り受けている。2015年には新たに畑を購入したが、それまでは除草剤が使用されていたため、馬耕作や緑肥で土壌回復を進めている。

近年は気候変動の影響で、その涼しい気候を求めたコート・ドールの生産者による開墾が進む一方、長く重要産地と見なされてこなかったため古い畑も残っており、林が点在する牧歌的な景観が広がる。現在は4haを管理し、広い区画では可能な限り年1回の馬耕作を行う。

栽培品種は、白がアリゴテとわずかなシャルドネ、赤がピノ・ノワールと少量のガメ。ピノ・ノワールによるオート＝コート・ド・ボージュが主力で、土壌の多くは粘土石灰質。貝殻化石も多く見られ、一部にはマルヌや砂質土壌もある。収穫量が十分な年には、それぞれの区画を別々に瓶詰めする。



セラーと醸造について

2018VTまでは借りたセラーで醸造を行っていたが、2019VTからはムロワジー村の自社セラーで仕込みが可能になった。生産量の8割以上は赤ワインで、2020年以降は熟成期間を延ばすことができるようになり、白のアリゴテは赤よりも長く熟成させている。

Dandelion

赤ワインの醸造では、ルモンタージュを主体とし、ピジャージュは発酵初期と終盤のみ。全房マセレーションを行い、2週間後に除梗して果皮と種のみでさらに1週間マセレーションを行うという、面白い手法だ。これは、アルコール発酵終盤での梗からの成分抽出を避けるためだそうだ。

醸造から瓶詰まで亜硫酸無添加なので、瓶詰時にはあえて還元的な状態で瓶詰めしている。そのため開栓直後は還元香を感じるが、グラスの中での変化を楽しんでほしい。

【アビヤージュなど】

初年度の2016VTはヴィノロック（ガラス栓）を使い、2017～2020VTまではナチュラルコルクを使用していたが、ワインの生産コストも上がる中でブショネが出ることが耐え難かったので、2021VTから再度ヴィノロック（ガラス栓）に変更。

エチケットの用紙は、ボークリューズ県で今も水車を使う製紙工場による手漉きのもの。綿やリネン、麻にヤグルマギクの花を漉き込み、ボトルサイズに合わせてカット。モルガンヌ自作の鳥のスタンプを押し、ドメーヌ名とキュヴェ名を手書きで記している。バックラベルも同素材（花なし）で、こちらにも手作りのスタンプが押される。蠟封はボークリューズ産の蜜蝋を使用。

