

Domaine Dandelion



ドメーヌ・ダンドリオン

ドメーヌ・ダンデリオンは、2016年にオート=コート・ド・ボーヌのムロワジー村で設立されたワイナリーである。醸造を行うクリスチャン・ノットは出身地オーストラリアのアデレード大学で栽培・醸造を学び、バス・フィリップなどを経てシャンドン・ド・ブリアイユで10年間セラーマスターを務めた経歴を持つ。現在管理する4haの畑は粘土石灰質に貝殻化石を含む土壌で、ピノ・ノワール、ガメ、アリゴテなどを栽培する。全房発酵を経て、終盤に除梗してさらに1週間マセレーションを行う独自の手法を採用し、醸造中、瓶詰時ともに添加物はない。過剰な酸化のリスクを避けるため意図的に還元的な状態で瓶詰めするため、瓶熟成期間や抜栓後に香りや味わいが開くまで、やや時間がかかるがグラス内での変化を楽しんでほしい。

				_	
	○ Cidre シードル				全てブルゴーニュ産の買いリンゴで、 多くはシャブリの栽培家から購入して
Dandelion Cidre 9021	田 品種:20種類以上	のリンゴ 醸	収穫後に追熱のためカーヴで貯蔵 破砕後小さなブヌマティックブレスで 搾汁し、樽で発酵 春に適度な糖度になったところで瓶詰めし、瓶内で醗酵を続ける		いる。 残糖を残すタイプではなく、ややドラ イなあと味。デゴルジュマンせず、ノ ンフィルターで瓶詰めするため、少し 濁りのあるシードル。
Presentage direct de Pont Novi et Gon		⊚Pet' N ペット・ナ		ポマルヌとヴォルネイの境界にある	
Demogra disert de tract formania. Demograpa Dandelis. Pat' Not' 2028 Vinguina la di demograpa de un tenta de un	品種:ピノ・ノワ・ 位置:東北東向き 土壌:粘土石灰質		収穫後即日プレス 造 タンクにて約2週間発酵させたあと手 作業で瓶詰め	備考	畑。十分な標高があり、辺りを松林に 囲まれている。 日照時間が短く熟度がそこまで上がら ないため、ペット・ナットに向いてい ると判断した。
	○Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ				
Applituine Dougram Applic Cambrill Domaina Dandelion Atiaget Arrange funt if formachine organization of Time grant is man then become	品種:アリゴテ 団 位置:南向き、南店 土壌:粘土石灰質	西向き 醸	ダイレクトプレス 古樽で20ヵ月間熟成	備考	Mavilly-Mandelot村の2区画で栽培されたアリゴテで醸造。
Aprillation Busymen Haules Oble & Branch Tolkies Domaine Dandelies Resie Red 1011 Resie Red 1011 Aprillation of the month of the Market States of the Ma	● Hautes Côtes de Beaune - Rosie Red オート・コート・ド・ボーヌ ロジィ・レッド				普段はオート・コート・ド・ボーヌの
	品種:ピノ・ノワ- 植樹:1995年 位置:標高350m、 土壌:粘土石灰質	西館	セメントタンクもしくはステンレスタ ンクで3週間マセレーション 古樽で12ヵ月熟成	備考	赤ワインに加えている Mavilly-

						ı
		●Hautes Côtes de Be オート・コート・ド・ボーヌ				
Appellation Consisted the Assert Consisted the Asse	畑	品種:ピノ・ノワール 土壌:砂質を多く含む、粘土石灰質		セメントタンクもしくはステンレスタ ンクで3週間マセレーション 古樽で12ヵ月熟成	備考	砂質土壌由来の薄い色合い、清涼感の ある軽やかな赤。十分に収穫量のあっ た年にオート・コート・ド・ボーヌ・ ルージュと分けて瓶詰めされる。
Amaina Canagaranta (mission) Amaina de Canada (mission) Amaina de Malara (mission) Mautes Cotes nature (of) Mantes Cotes de mission (mission) Mantes Cotes de missio		●Hautes Côtes de Beaune Rouge オート・コート・ド・ボーヌ・ルージュ				無濾過/無清澄。瓶詰め前に澱抜き。
	畑	品種: ピノ・ノワール100% 植樹: 1995年 位置: 標高350m、南向き 土壌: 粘土石灰質、畑の中央はマル ヌ、カキなどの化石	醸造	セメントタンクもしくはステンレスタ ンクで3週間マセレーション 古樽で12ヵ月熟成	備考	無慮」が、無何点。 税品の前に 原放さ。 新樽の使用率はゼロで、素直な果実味をダイレクトに感じる。 ダンドリオンの名刺代わりのワイン。
Appellation Everyage in the Marke Colles de Grand Contaction Dandelier Aube 2012 The de ros deux capea for a market for at al 20 my Vagore for all a for at a large for a series for a ser		●Hautes Côtes d オート・コート・ド		南東向きの区画で、朝日を浴びる区画。よって、Aube (フランス語で夜		
		品種: ピノ・ノワール100% 位置: 南東向き 土壌: 粘土石灰質、白いマルヌ		セメントタンクもしくはステンレスタ ンクで3週間マセレーション 古樽で12ヵ月熟成		明け)というキュヴェ名をつけた。マルヌ土壌由来の鉱物感と骨格のあるワイン。十分に収穫量のあった年にオート・コート・ド・ボーヌ・ルージュと分けて瓶詰めされる。