




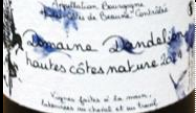



ドメーヌ・ダンドリオンは、2016年にオート＝コート・ド・ボージュのムロワジー村で設立されたワイナリーである。醸造を行うクリスチャン・ノットは出身地オーストラリアのアデレード大学で栽培・醸造を学び、バス・フィリップなどを経てシャンドン・ド・ブリアイユで10年間セラーマスターを務めた経歴を持つ。現在管理する4haの畑は粘土石灰質に貝殻化石を含む土壌で、ピノ・ノワール、ガメ、アリゴテなどを栽培する。全房発酵を経て、終盤に除梗してさらに1週間マセレーションを行う独自の手法を採用し、醸造中、瓶詰時ともに添加物はない。過剰な酸化のリスクを避けるため意図的に還元的な状態で瓶詰めするため、瓶熟成期間や抜栓後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

	<b>◎ Cidre</b> シードル			備考 全てブルゴーニュ産の買回りリングで、多くはシャブリの栽培家から購入している。 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。
	畑	品種：20種類以上のリング	醸造 収穫後に追熟のためカーヴで貯蔵 破碎後小さなブヌマティックプレスで搾汁し、樽で発酵 春に適度な精度になったところで瓶詰めし、瓶内で発酵を続ける	
	<b>◎ Pet' Nat'</b> ペット・ナット			備考 ボマルヌとヴォルネイの境界にある畑。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。
	畑	品種：ピノ・ノワール主体、ガメ 位置：東北東向き 土壌：粘土石灰質	醸造 収穫後即日プレス タンクにて約2週間発酵させたあと手作業で瓶詰め	
	<b>○ Bourgogne Aligoté</b> ブルゴーニュ・アリゴテ			備考 Mavilly-Mandelot村の2区画で栽培されたアリゴテで醸造。
	畑	品種：アリゴテ 位置：南向き、南西向き 土壌：粘土石灰質	醸造 ダイレクトプレス 古樽で20ヵ月間熟成	
	<b>● Hautes Côtes de Beaune - Rosie Red</b> オート・コート・ド・ボージュ ロジィ・レッド			備考 普段はオート・コート・ド・ボージュの赤ワインに加えている、Mavilly-Mandelot村にある区画で栽培されたブドウで醸造。薄い赤色。
	畑	品種：ピノ・ノワール 植樹：1995年 位置：標高350m、南向き 土壌：粘土石灰質	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	

	<p align="center"><b>●Hautes Côtes de Beaune - Sur la Plage</b> オート・コート・ド・ボヌ シュール・ラ・プラージュ</p>		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・ボヌ・ルージュと分けて瓶詰めされる。		
畑	品種：ピノ・ノワール 土壌：砂質を多く含む、粘土石灰質	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か月熟成	
<p align="center"><b>●Hautes Côtes de Beaune Rouge</b> オート・コート・ド・ボヌ・ルージュ</p>						
	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か月熟成	備考	無濾過/無清澄。瓶詰め前に澱抜き。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。
	<p align="center"><b>●Hautes Côtes de Beaune - Aube</b> オート・コート・ド・ボヌ オーブ</p>			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・ボヌ・ルージュと分けて瓶詰めされる。		
	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か月熟成	