



Domaine de La Combe aux Rêves

ドメヌ・ド・ラ・コンブ・オ・レーヴ



当主のグレゴワール・ペロンは2002～2004年をジュラの、ジャン・フランソワ・ガヌヴァの元で研修をしながら、マコンの醸造学校へ行き、醸造の栽培・醸造についてのBTSを取得（2003年）。その後は、ボルドー、コート・ド・ローヌ、ブルゴーニュ、アメリカ、ニュージーランドとサヴォワで醸造家として仕事をしてきた。2009年の3月の事、0.4haのブルサーの古樹の畑を見つけたことから、本格的に自身のドメヌを立ち上げることを考える。その区画は“Combe aux Reves（夢みる谷）”と呼ばれており、表土の薄い、苔で覆われた岩だらけの斜面に100歳を超えるブルサーが立っている。その区画名はそのままドメヌ名となった。翌年の2010年には、ドメヌを立ち上げ、最初のグレゴワール自身のワインを、古くは牛舎で造り、2011年には現在の住居兼セラーを購入。

畑はほぼ、全てが、混植されており、品種ごとに造るよりも、畑単位でワインを造る。古い畑を購入し、ブドウ樹が必要な際は、周りに植わっている品種とはわざわざ違うものを植える徹底ぶり。どれも小さな畑で、総面積は2.2haほどにもかかわらず、15以上の区画を所有している。不作が続いたことから、2014年にネゴスを始めた。

ドメヌの（自社畑）のワインは、La Combe aux Revesの文字と羽の生えた牛のスタンプ、ネゴスのワインには、Foudre Escampetteの文字と、大樽を運ぶトラックのスタンプが押されている。

	○Jack Erre dans les abîmes ジャック・エール・ダン・レ・ザビム			備考	キュヴェ名を直訳すると、“深淵をさまようジャック”。Appellation Aymes（アビム）のジャケールを購入したことからの、言葉遊び。
	畑	品種：ジャケール100% 位置：410m 土壌：石灰岩、モレーン（氷河に削り取られた、岩石）	醸造		
	○VdF - Jackass ジャッカス			備考	フレトゥリーヴ村(Fréterive)に位置する畑からの買いブドウ。
	畑	品種：ジャケール、アルテス 畑：ピオロジック栽培	醸造		
	○XXIV mois ヴァンキヤトル モフ			備考	ジュラ地方、アルボワの“グラン・キュルルール”の区画にピオディナミ栽培されたシャルドネとサヴァニヤンの買いブドウ。 2015VT：とても長く、醗酵していて、瓶詰後もまだガスのニュアンスはある。長期熟成に耐える、美しい酸。酸化熟成による、スパイスや、木の実のニュアンスを軽く感じる。
	畑	品種：シャルドネ主体、サヴァニヤン 位置：330m 土壌：粘土石灰質	醸造		
	○La Flûte Agitée ラ フリュトゥ アジテ			備考	レマン湖ほとりの畑からの買いブドウ。 2015年からピオロジック栽培を始めた。
	畑	品種：シャスラ100% 植樹： 位置： 土壌：	醸造		
	○PEARL パール			備考	マコン北部のManceyの畑からの買いブドウ。 2015年からピオロジック栽培を始めた。 ラベルが3種類ある。
	畑	品種：シャルドネ	醸造		

	○VdF - Terremere テールメール			備考	2023VTは、収穫量が十分になかったためドメーヌの白ブドウを全てブレンド。暑さを感じさせないグレゴワールらしい仕上がり。
	畑	品種： シャルドネ、アリゴテ、サヴァニャン、ジャケールほか（VTにより異なる）	醸造		
	○VdF - Bref de comptoir ブレフ・ド・コントワール			備考	ジェクス地方(Pays Gex)、レマン湖ほとりに位置する畑のブドウ。
	畑	品種： シャスラ・ブラン、シャスラ・ロゼ 畑： ピオロジック栽培	醸造		
	◎VdF Rosé pétillant - Tu t'es vu quand Geybu ロゼ・ペティアン チュ・テ・ヴ クアン・ジェブ			備考	
	畑	品種： ガメ	醸造		
	◎Noct'en bulles ノクタンブル			備考	気圧：0.3bars
	畑	品種： ブールサール、ガメ、モンドゥーズ 植樹： 位置： 土壌：	醸造		
	◎VdF - La Grenadine ラ・グルナディーヌ			備考	自然酵母でビン内で2次発酵させた。
	畑	品種： ガメ、モンドゥーズ 植樹： 位置： 土壌：	醸造		
	●VdF - Les Deuzmons de minuit レ・ドゥーズモン・ド・ミニュイ			備考	
	畑	品種： モンドゥーズ 畑： ピオロジック栽培	醸造		
	●La Miette ラ・ミエット			備考	パンくずや、かけら、少量を意味するフランス語のMiette。La Mietteは畑の区画名でもあるが、2016年はスズキショウジョウバエにブドウを食われてしまい、“ほんの少し”しかブドウが残らなかったことから、名づけた。
	畑	品種： ブールサール主体、ガメ、モンドゥーズ('16) 植樹： 1900年代初頭 位置： 南向き、400m 土壌： 崩れた石灰岩、泥炭層	醸造		
	●VdF - Vasco de gamay ヴァスコ・ド・ガメ			備考	2022VTに生産。例年テール・ド・ラングーという単一区画キュヴェを構成する4つの品種のうちの一つだが、2022年はガメの収穫量が突出して多かったため、他のキュヴェとバランスをとるために、ガメだけで仕込んだ。
	畑	品種： ガメ100% 植樹： 1960年代 位置： 南西向き、310m 土壌： 粘土石灰質	醸造		

	●VdF - Rouge sillon ルーージュ・シロン			備考	2022年にペルピニャンの近くの友人からバイオロジック栽培のムルヴェードルを購入。
	畑	品種：ムルヴェードル主体、グルナツシュ 位置：ルーシヨンの海に近い畑からの買いブドウ	醸造 15日間マセレーション 500Lの木製樽で9か月間熟成		
	●VdF - Vin pieds sous terre ヴァン・ピエ・スー・テール			備考	タンニン濃いが、その後樽熟成もしているのでデクスチャーは荒くはない。
	畑	品種：ブルサール、ガメ、モンドゥーズ・ノワール、ピノ・ノワール	醸造 除梗してクヴェヴリで半年間マセレーション		
	●Black Hole ブラック・ホール			備考	2017年はラベル2種類あり。
	畑	品種：ガメ、ピノ・ノワール、ブルサール、モンドゥーズ、シャルドネ、アルテス	醸造 15日間マセレーション 500Lのドゥミ・ミュイで12か月間熟成		
	●Terre des Rangoux テール・デ・ラングー			備考	グレゴワールの所有する区画の"Terre des Rangoux"の混醸。ガメ、ピノ・ノワール、モンドゥーズの他にも、少量の名前のわからない地品種も混ざっている。 果実味とスパイスを基調に、アルコール、酸、タンニンのバランスのとれた、ジュルナンス村の地方性が良く表れたワイン。
	畑	品種：ガメ、ピノ・ノワール、モンドゥーズほか 植樹：1960年代 位置：南西向き、310m 土壌：粘土石灰質	醸造 木製開放樽で2週間スキンコンタクト 500Lのドゥミ・ミュイで12か月間熟成		
	●VdF - Communard コミューナル			備考	残糖8g/L. 亜硫酸無添加。
	畑	品種：ガメ、ブルサール、モンドゥーズ	醸造 全房で8日間マセレーション デュミ・ミュイで12か月間、タンクで6か月間熟成		