



国・地域	: France, Champagne	フランス、シャンパーニュ
地区、村	: Côte des Bar Landreville	コート・デ・バル, ランドルヴィル
醸造・栽培責任者	: Clément Robert	クレマン・ロベール
HP / SNS	: https://www.instagram.com/domaineleon/	

ワイナリーと造り手について

2019年に設立されたドメーヌ・レオンは、ランドルヴィルでクレマン・ロベールが営むワイナリーである。クレマンはアヴィーズとボージュで醸造と栽培を学び、その後アメリカ、オーストラリア、ニュージーランドで経験を積んだ。さらに、ランドルヴィルの隣村であるクルトロンのシャンパーニュ・フルーリーでもワイン造りに携わった。「レオン」の名は、1950年代に家族で初めて自らのシャンパーニュを造った曾祖父レオン・ロベールに由来する。

クレマンが目指しているのは、ブドウだけに依存す



る単一栽培ではなく、かつて地域で営まれていた複合農業の再生から生まれるシャンパーニュ造りである。2024 年の壊滅的な収穫を経験したことを契機に、ブドウ栽培、家畜飼育、果樹、野菜栽培を組み合わせた農園のあり方を改めて考えるようになり、2025 年には自身の運営する農園を立ち上げた。

モノカルチャーではなくポリカルチャーの中でバイオダイナミック農法を行うことで農園内の循環を完結させることが出来るのではないかという試みだ。土地の生態系と地域社会の両方に根差し、地域の人を雇用し、ワインだけでない農産物を生産、提供することまでを農園の役割として捉えている。

彼の運営する農園：Les jardins sous la ville の活動は地元紙にも取り上げられ記事にもなった（[クレマン・ロベールの「町はずれの菜園」で、健やかな食を](#)）。

畑と栽培について

クレマンは、家族の約 8ha のブドウ畑を引き継ぎ、まずバイオリジック農法へ転換し、その後バイオダイナミック農法へ移行した。ブドウ栽培・ワイン醸造ともに、2022 年に Agriculture Biologique 認証を取得し、2024 年には Demeter 認証を取得。ブルギニョン夫妻による土壌調査も実施し、生産するシャンパーニュ/ワインは全て単一区画で生産。飼育する 14 頭の羊は冬の間はブドウ畑で放牧し、夏は草地や果樹園へ移す。家畜を農園内に取り入れることで、ブドウ栽培だけでは成立しにくい物質と生命の循環をつくろうというアイデアだ。

洋梨、リンゴ、クルミ、トリュフ栽培用のオークなど、20 種類、計 50 本からなる果樹園も造成、それらの剪定枝などを利用した生垣づくり。こうした取り組みは、ブドウ畑の周囲に多様な植物、生物の生息場所、食料生産の場をつくり、農園全体を一つの生態系として機能させるためのものである。



セラーと醸造について

クレマンは、2019 年に家族の農園を引き継ぐと同時に、長く途絶えていたドメーヌでの醸造を再開した。1899 年以来家族が所有してきた建物と地下セラーを改修し、1912 年製のデュボワ製垂直式を修復し、2023 年の収穫から再稼働させたことはクレマンにとっても、喜ばしい、胸躍るイベントだった。曾祖父レオンが 1950 年代に自らのシャンパーニュを造った歴史を受け継ぎながら、古い建物、地下セラー、圧搾機を単なる展示物として保存するのではなく、現代の醸造の中で再び機能させることが出来たのだ。シャンパーニュは全て、モノ・アネ、ブリュット・ナチュール。

