

ドメーヌ・レオンは、2019年にクレマン・ロベールがコート・デ・バールのランドルヴィルで立ち上げたワイナリーである。アヴィーズとボーヌで栽培・醸造を学び、海外やシャンパーニュで経験を積んだ後、家族の約8haの畑を引き継いだ。「レオン」の名は、1950年代に家族で初めて自らシャンパーニュ造った曾祖父に由来し、畑を引き継ぐと同時に農法を変え、2022年にAgriculture Biologique認証、2024年にはDemeter認証を取得した。2024年の壊滅的な収穫を契機に、羊、果樹、野菜を組み合わせた複合農業へと踏み込み、2025年には農園「Les jardins sous la ville」を始動した。セラーでは1899年以来家族が所有する建物を改修し、1912年製の垂直式プレスも修復して再稼働。古いものをただ保存するのではなく、いまの農業と醸造の中で再び使いながら、農園全体の物質と生命の循環の中からシャンパーニュを生産する。シャンパーニュは全て、モノ・アネ、ブリュット・ナチュール。

		◎ Enchevêtrer アンシュヴェトレ		備考	「La Grande Côte」と「La Chevêtrée」の2区画をアッサンブラージュしたキュヴェ。「Enchevêtrer」は、2つのものを組み合わせる、絡み合わせること、といった意味で、2区画のアッサンブラージュに由来する名称。
畑	品種：ピノ・ノワール 100% 植樹：1982～1998年 位置：標高237～278m 南南東～南南西向き 土壌：粘土・石灰を含むシルト質土壌、キンメリジャンおよび一部ポートランディアンの基盤	醸造	228Lおよび500Lの樽で発酵 228Lおよび500Lの樽で10か月間熟成 瓶内で澱とともに2年以上熟成		
		◎ Derrière l'église デリエール・レグリズ		備考	キュヴェ名は区画名に由来。
畑	品種：ピノ・ノワール 100% 植樹：2002～2012年 位置：標高197～219m、南南西向き 土壌：粘土・石灰を含むシルト質土壌、キンメリジャンの基盤	醸造	228Lおよび500Lの樽で発酵 228Lおよび500Lの樽で10か月間熟成 瓶内で澱とともに2年以上熟成		