



= シャロネーズ地区唯一のビオディナミ生産者 =

■ 生産者について



1990年、現在の当主であるフィリップが父親から継承したドメーンです。

彼の代になってビン詰めを開始しました。

フィリップは、ボヌの醸造学校を卒業後、造り手ではなくイギリスとベルギーのワイン輸入商社に勤務する道を選びました。そこで出会ったワインが、現在の彼の醸造スタイルに多くの影響を与えています。

フィリップは、何よりも完熟したぶどうをつくるのがすばらしいワインをつくるための絶対条件と考えリュット・レゾネを徹底していましたが、ジャン・ルイ・トラペのワインを飲み、ビオディナミへの移行を決意します。

2010年よりエコセールを、さらに2011年、デメテルの認証を取得しました。

シャロネーズ地区では、認証を取得している唯一のビオディナミ生産者です。

■ 畑・醸造について

全体で4.5haを所有。除梗70%程度。一次発酵を樽でおこないます。彼くらいの少量だと温度管理に目が行き届くとのこと。

低温マセラシオンを経て、できるだけ自然な伝統的なスタイルで醸造。

新樽の使用率は約30%で、収穫から1年半の熟成後にビン詰め。

■ ワインについて

◆ Mercurey Blanc La Chagneé メルクユレイ・ブラン・ラ・シャニエ

<品種>シャルドネ100% <面積>0.50ha <土壌>泥土石灰質 <平均樹齢>78年 <栽培>ビオディナミ

<醸造>天然酵母。樽発酵(新樽30%)で1年間熟成後、タンクに移し6か月熟成。 <生産本数>2000本

完熟した柑橘系の果実味や白い花の香り。たっぷりとしたミネラルが特徴。

◆ Mercurey Rouge Vieilles Vignes メルクユレイ・ルージュ・ヴィエーユ・ヴィーニュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>1ha <土壌>粘土石灰質 <平均樹齢>60~85年 <栽培>ビオディナミ

<醸造>新樽30%で1年間熟成後、6か月タンク熟成。 <生産本数>2400本

赤系ベリー系の香り。ふっくらとしたリッチな味わい。このキュヴェについては、除梗をしません。

除梗をしないことで、ぶどうの果皮が破けることなく、ぶどうの粒の中で発酵がはじまります。彼がビオディナミ栽培にこだわる一番の目的は、

ぶどうを完熟させ収穫すること。もちろん茎も熟しているので、茎の青みがワインにうつることはなく、いいタンニンとして溶け合います。

◆ Mercurey Rouge 1er Cru Clos du Paradis メルクユレイ・ルージュ・ブルミエ・クリュ・クロ・デュ・パラディ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.20ha <土壌>粘土石灰質と泥土石灰質 <平均樹齢>50年 <栽培>ビオディナミ

<醸造>新樽30%で1年間熟成後、6か月タンク熟成。 <生産本数>960本

エレガントで飲みやすくもありながら、芯が通った骨組みのしっかりしたワインで、余韻の長さを感じるワイン。