



= シャルロパンの栽培長、自身のワインをリリース=

■ 生産者について



1961年生まれのドミニク・ギヨン氏。

1994年にマルサネの「アン・ラレー」の区画をフェルマージュで取得し、シャルドネを植樹しました。元々、この畑はドミニクの祖父が所有していたものとなります。ドミニクは、幼少時、両親の離婚により祖父と生活しており、その中でワインづくりを覚え、祖父から教わったことの多くを今も自身のワインづくりにいかしています。畑を取得後、収穫したぶどうは、彼の勤務するドメヌに販売してきましたが、2014年、ようやく彼の醸造、瓶詰でリリースされることとなりました。

ドミニクは、ボヌのリセ・グランシャン卒業後、数々のドメヌで栽培の手腕を発揮。

ドメヌ・ピエール・ダモワに20年間勤務（うち94年から2003年は栽培長）。

途中3年間ほど抜けて、ドメヌ・ドルーアン・ラローズに勤務。

2003年より2006年、シャルロパン氏の推薦でシャトー・ド・ポマール栽培長。

2007年より2009年、ドメヌ・ドニ・モルテ栽培長。2009年より現在まで、ドメヌ・シャルロパン栽培長。

そんな彼のモットーは、「まず畑ありき、トラディションに則り、できる限りナチュラルに」。多くの畑で栽培を手掛けきた彼らしい言葉です。

「趣味は畑仕事」と迷いなく答える彼ですが、他に写真や絵画も得意で、ワインのラベルも自身でデザインしています。ラベルには、彼の愛称である「Dom」が彼の好きな色である黄色で描かれています（もうひとつの好きな色である赤は、赤ワインのリリースで使用される予定）。

■ 畑・醸造について

所有する畑は、0.32ha。斜面の上部に位置する「アン・ラレー（En Larrey）」は、自治体とのフェルマージュ契約で、1994年に植樹しました。

アン・ラレーは、傾斜がきつ小石が多い、丘陵の上方の森に近い、という意味があります。もちろん、耕作するには厳しく森に近いので鹿の害も多いのですが、ぶどうの生育にはとてもよい条件がそろっています。栽培家らしく「まず畑ありき、トラディションに則り、できる限りナチュラルに」をモットーに実直な畑仕事をおこない、リュット・レゾネで栽培を管理しています。これまで、仕事の余暇としてワイン栽培をおこない、収穫したぶどうは勤務するドメヌに販売してきましたが、2014年より自身での醸造、瓶詰をおこなっています。

■ ワインについて

◆ Marsannay Blanc En Larrey マルサネ・ブラン・アン・ラレー

<品種>シャルドネ100% <樹齢>22年 <区画>Couchey村にある区画 <土壌>コンプランシアン期の粘土石灰質 <面積>0.32ha

<栽培>リュット・レゾネ <醸造>ステンレスタンクでアルコール発酵後、2~5年使用のオーク樽でマロラクティック発酵をおこないます。

<生産本数>900本

◆ Bourgogne Cote d'Or Rouge "En Leautier" ブルゴーニュ・コート・ドール・ルージュ・アン・ローティエ

<品種>ピノ・ノワール100% <樹齢>1980年と81年の植樹 <区画>Couchey村にある区画。場所はグランクリュ街道のかなり下方に位置しています。

<面積>0.15haの畑が2区画でトータル0.30ha <栽培>リュット・レゾネ <醸造>完熟した房を選び、数日かけ数度にわたり収穫。木の開放桶にて15日間100%全房醗酵、その間1日1度のピジャージュ、圧搾後は小樽（1度または2度使用したもの）にて18ヶ月熟成。 <生産量>3樽強