



「エスプリ・ナチュール」の優しさにあふれるワイン



生産者について



当主のマルレーヌさん

1966年、現在の当主マルレーヌさんの父・ジェラルド・ドゥロング氏がドメーヌを設立。当時は、協同組合にぶどうを供給する栽培農家でした。1980年より元詰めを開始し、2002年、マルレーヌさんがドメーヌに参加、2008年からは夫のダミアンさんもドメーヌに加わり、今の体制となりました。

ドメーヌの信念は、「エスプリ・ナチュール」。当主のマルレーヌさんは、自然体の美しさが魅力的な方で、ライフスタイルからワインづくりの端々にまで彼女の「エスプリ・ナチュール」を感じることができます。

自然や生態系の尊重、共存をめざしながらぶどうを栽培し、できるだけ人の手を介入させることなく、その自然なありのままのぶどうを豊かに個性的に表現したワインをめざしています。2015年には、より環境に配慮した栽培方法を取り入れたOCACIAの認可をうけ、さらに2016年からは、ボルドー液の使用も最小限に減らすなど、ビオロジック栽培にも着手しています。

彼女のワインは、自生酵母を使い、マロラクティック発酵には、自身のドメーヌの冷蔵保存した澱を使用。また、ドザージュにも自社のぶどうをベースとしたリキュールを使用するなどドメーヌとその近辺でつくられたものを使用しており、地元セザンヌへの愛にもあふれたワインとなっています。



畑について

畑所有する畑は、5.30ha。アルマン(Alleman)、ブロワ(Broyes)、Sézanne(セザンヌ)の3つの区画に平均樹齢10～40年のぶどうが植わっています。

また、少し離れたVitry-Francoisにも4haの畑を所有していますが、こちらのぶどうは、自身のドメーヌには使用せず、すべて売却しています。

醸造には、自生酵母を使用し、ステンレスタンクで5～6か月のシュル・リー熟成をおこないます。マロラクティック発酵には、冷蔵保存した澱を使用、自然な温度で約8か月かけて完了させます。



ワインについて

◆ Cuvée Ter Originel キュヴェ・テル・オリジネル

<品種>シャルドネ68%、ピノ・ノワール15%、ピノ・ムニエ17% <栽培>ビオロジー <土壌>粘土石灰質 <ドザージュ>6.5g/ℓ <醸造>自生酵母を使用しステンレスタンクでアルコール発酵。澱とともに8か月以上熟成、リザーヴワインは2年以上熟成。最低3年間の瓶熟。

ドゥロングのスタイルが反映されたスタンダードな1本。洋ナシやバターの香りがバランスよく混ざり合い、アペリティフから前菜まで万能なワイン。

◆ Brut Rosé ブリュット・ロゼ

<品種>シャルドネ40%、ピノ・ノワール45%、ピノ・ムニエ15% <栽培>ビオロジー <土壌>粘土石灰質 <醸造>自生酵母を使用しステンレスタンクでアルコール発酵。アルマン村に所有する区画「Bézetelle」と「Le Grand Larry」のピノ・ノワールを20%アッサンブラージュしています。最低7年の瓶熟。 <ドザージュ>6.0g/ℓ ワイルドストロベリーの香り。フルーティで爽やかな酸と細やかで柔らかい泡のバランスがよく、口当たりがスムーズ。アペリティフとしても、また、鶏肉のグリルなどとも相性のいいワイン。

◆ Grande Réserve グラン・レゼルヴ

<品種>シャルドネ50%、ピノ・ノワール30%、ピノ・ムニエ20% <土壌>粘土石灰質(Alleman村)、砂質(Broyes村) <栽培>ビオロジー <ドザージュ>6.0g/ℓ <醸造>自生酵母を使用しステンレスタンクでアルコール発酵。澱とともに8か月以上熟成、リザーヴワインは2年以上熟成。6年間の瓶熟。

ブリオッシュやはちみつのような香り。丸みのある柔らかな口当たりで、凝縮した旨味が広がる余韻の長いワイン。フォアグラのポワレやぶどうのジュレを添えたシャウルスチーズなどとの相性が良いでしょう。

◆ **Linstant Boisé ランスタン・ボワゼ**

<品種>シャルドネ57%、ピノ・ノワール29%、ピノ・ムニエ14% <土壌>粘土石灰質

<栽培>ビオロジ <醸造>自生酵母を使用しステンレスタンクでアルコール発酵後、新旧のオーク樽で4年熟成。

<ドザージュ>3.3g/ℓ

キャラメルやバニラのような甘い香り、パイナップルのようなトロピカルでエキゾチックな香りもあります。泡は弱めで柔らかく、ワインとしての旨味がたった1本。

◆ **Esprit Nature Pinot Noir エスプリ・ナチュール・ピノ・ノワール**

<品種>ピノ・ノワール100% <樹齢>「ラリー」と「ベズテル」の畑のピノ・ノワール100% 南向きの樹齢40年のブドウの木 <土壌>粘土石灰質 <栽培>ビオロジ <醸造>自生酵母を使用しステンレスタンクでアルコール発酵。澱とともに8か月以上熟成。最低4年瓶内熟成。 <ドザージュ>3.3g/ℓ

きめ細かい泡と繊細な色調。ローズ、はちみつ、アーモンドのノートとしなやかでフレッシュなアタック。クリーミーでとろけるような発泡性。ストラクチャーのしっかりとしたボディ。エレガントなシャンパーニュ。

◆ **Coteaux Champenois Chardonnay コトー・シャンプノワ・シャルドネ**

<品種>シャルドネ100% <土壌>粘土石灰質 <樹齢>53年 <区画>ブロー村のRougemont と呼ばれる区画

<栽培>ビオロジ <醸造>オーク樽の中で澱と共に最低15ヵ月熟成。アロマを損なわないよう、ノンフィルターで瓶詰めされます。また、清澄剤の使用や冷却処理も行われません。

ごく限られた良年にのみ、十分に熟したぶどうからつくられるワイン。リッチな果実味。自生酵母による自然なつくり由来のピュアな風味と、石灰質土壌がもたらす生きいきとしたミネラル感の調和を楽しめます。

◆ **Coteaux Champenois Meunier コトー・シャンプノワ・ムニエ**

<品種>ピノ・ムニエ100% <土壌>粘土石灰質 <樹齢>48年 <区画>南向きのLe Grand Larryと呼ばれる区画

<栽培>ビオロジ <醸造>オーク樽とワイン・グローブ（ガラス製容器）を50%ずつ併用し、最低15ヶ月間熟成。

十分に熟した、出来のよいぶどうを、完璧な衛生状態で管理することが必要なため、生産できるのはごく限られた年のみ。ムニエらしいチャーミングな果実味と、古樹由来の凝縮感が調和。伝統的なシャンパーニュのブレンド役としてのムニエではなく、単一品種としての力強さとエレガンスを兼ね備えた、個性的で純粋な味わいが楽しめます。

◆ **Ratafia Champenois ラタフィア・シャンプノワ**

<品種>フィヌ・ド・シャンパーニュ、ピノ・ムニエ <栽培>ビオロジ

<醸造>ピノ・ムニエの搾汁を160Lにフィヌ・ド・シャンパーニュを68L足して228Lにしてつくっています。その後、樽熟成5年以上。アルコール度数は17.43度。

銅色がかかったオレンジ色で、パイナップルのキャラメリゼやバニラの香り。クリーミーで、くるみやはちみつのようなおいしさが余韻長く続く。チョコレートやフルム・ダンペールなどのチーズなどよく合います。