

FRANCE / SUD-OUEST / ORAAS

64（ピレネー・アトランティック県）のDNA



生産者について



ドメーヌ・モン・ドラーヌは、2003年に現当主アレクサンドル・フロンテールの父、ティエリー・フロンテールが、塩の街サリス・ド・ペアルヌから数キロ南にある、ピレネー山脈のふもとオラーヌ村に設立したドメーヌです。アレクサンドルが、父の設立したドメーヌと生まれ故郷のペアルヌ地方、そしてこの土地のぶどう樹とワインに愛情を持つようになったのは、ごく自然な成り行きでした。ワインに情熱を燃やし、最高のぶどうを収穫して自分のワインを造りたいという想いがすぐに芽生えました。いつかペアルヌ地方を世界レベルのワイン名産地に育てることを目標に、この地のワインを愛する人々に向け、日常に寄り添う上質なワインを提供し続けています。



畑について

畑は樹齢数百年のオークの壮大な木立に囲まれた丘の上にあり、ピレネー山脈とバスク地方の素晴らしい景色を360度見渡すことができます。

「モン・ドラーヌ（オラーヌの丘）」の最大の特徴は、その土壤にあります。4000万年前の地殻変動により堆積した白い小石と、地下に眠る多様な粘土質土壤が、質の高いぶどうを得るための理想的な土台となっています。また、大西洋から流れる海洋性気候と、ピレネーの山岳気候の両方の恩恵を同時に受ける希少な立地です。

南・南西向きの陽当たりの良い斜面（5ヘクタール）を活かし、タナ、カベルネ・フラン、プティ・マンサン、グロ・マンサンといったこの地ならではの伝統的な品種を栽培しています。

栽培では、1本の樹につき残す芽を6〜8個に厳選。除芽や除葉、グリーンハーベストにいたるまで徹底した手作業を行い、最適な熟度を見極めて手摘みで収穫します。その後、畑とセラーで計3回もの厳しい選果を重ねることで、理想的なぶどうのみを厳選しています。

“ADN64”は、ピレネー・アトランティック県の県番号「64」を名に冠した、地元への愛と誇りに満ちたワイン。ピレネー山脈とバスク地方を背景に、HVE3認証を取得しており、気取らず普段飲み楽しめる上質な「地ワイン」です。



■ HVE認証（Haute Valeur Environnement）

環境に配慮した農場管理を行っている農業開発者（企業含む）に対して、フランス農業・食料省では3段階の環境価値認定（Certification environnementale）を与えています。このうち最高レベルの認定をクリアした開発者に対しHVEのロゴが与えられます。



ワインについて

◆ IGP Comte Tolosan ADN64 Blanc エー・デー・エヌ・ソワソン・キャトル・ブラン

<品種> グロ・マンサン100% <土壌> 粘土砂利質 <醸造> ステンレスタンクで6か月熟成

香りは繊細でありながら複雑さも。エキゾチックなフルーツとレモンの香り。口当たりは非常にまろやかで、その後にフレッシュな爽やかさが続きます。果実のボリューム感と丸みのある酸、キリッとしたミネラル感がバランス良く調和しています。魚介類、お寿司との相性抜群！

◆ **ADN64 Rosé エー・デー・エヌ・ソワソン・キャトル・ロゼ**

＜品種＞タナ、カベルネ・フラン ＜土壌＞粘土砂利質 ＜醸造＞夜明けに収穫し、低温（16℃）発酵することにより、フレッシュで華やかなアロマを引き出す。ステンレスタンクで6か月熟成

あざやかな淡いピンク色をした、軽くてバランスの良いロゼワイン。フレッシュでフルーティーな香りが豊かに立ち上がります。食前酒として、バーベキューの時に。家族や友人と楽しんでください！

◆ **IGP Comte Tolosan ADN64 Rouge エー・デー・エヌ・ソワソン・キャトル・ルージュ**

＜品種＞タナ100% ＜土壌＞粘土砂利質 ＜醸造＞ステンレスタンクで6か月熟成

ガーネット色の赤色で、赤い果実の香りがするワインです。卓越した喜びのワインです。軽く冷やして(16度)飲むと、赤果実のフレッシュな風味がより際立ちます。普段のお料理、シャルキュトリー、チーズと合わせてどうぞ。ワインを愛するすべての人のために。