

DOMAINE DE L'ERMITAGE

ドメヌ ド レルミタージュ



ドメヌ・ド・レルミタージュは、16世紀から続くこの地のぶどう栽培家のオリジナルのひとつです。1986年、メヌトゥー・サロンのオペレーションが設立された時から存在し、現オーナーのジェロー氏の義父ベルナルド・クレマン氏は、このオペレーションが設立された際の主要メンバーであり、まさにメヌトゥー・サロンの起源といえるドメヌです。2004年には、ジェロー氏とローレンス女史の息子アントワン氏がドメヌに参加し、2012年からは彼がドメヌの指揮を執っています。

所有する畑は約9ha。標高約300mに位置するキンメリジャン土壌で、畑からは貝が石灰化した石などが発掘されます。また、大陸性気候からもたらされる昼夜の激しい寒暖差により、バランスの良いぶどうが作られます。

栽培は病害の被害に柔軟に対応する余地を残すため、リュット・レゾネを採用していますが、除草剤などの化学物質は一切使用せず、実質完全無農薬栽培です。収量を制限し、他の生産者よりも収穫を一週間遅らせることでぎりぎりまでぶどうの熟度を高めます。収穫はすべて手摘み。他の産地では珍しいことではない手摘みも、品質重視の生産者が少ないこのオペレーションにおいては、このドメヌを含め僅か2件のみという希少な存在です。

収穫から醸造にかけて酸化を防止する為、亜硫酸を使用せず、ドライアイスを使っています。またコルクは、天然コルクを煮沸消毒したトレスカス社製の最高級コルクを使用。「コストは高くてもブジョネで1本台無しになってしまう消費者のことを思えば、それだけの価値がある」とアントワン氏は考えています。

造り出されるワインは、混じりっ気がなく、ぶどうの味わいを真っ直ぐに感じられるピュアなメヌトゥー・サロン。アントワン氏曰く、「この生産者の多くは、白ワインを造り、白ワインのように赤ワインを造る。しかし私は、赤ワインを造り、赤ワインのように白ワインを造る。だから赤は薄くならず、白は酸っぱくならない」と語ります。より自然な栽培とより自然な醸造を心掛ける彼は、「自然であることが目的ではなく、真っ当なワインを造るために自然を尊重する」という信念を持ち、細部にわたってこだわりを持つ最良のワインを造り出しています。

現在、輸出は生産量のわずか8%のみです。



ラベル	色	ヴァンテージ	容量/入数	希望小売価格	JANコード	商品コード
-----	---	--------	-------	--------	--------	-------



Menetou-Salon Blanc

メヌトゥー サロン ブラン

ソーヴィニヨン・ブラン100%。石灰岩土壌(キンメリジャン土壌)6.5ha。100%除梗。天然酵母使用。低温マセラシオン。2週間シュール・リー。ステンレスタンク醗酵・熟成。

2014	750/6	¥3,700	4986504 117641	2234204-6064
2015	750/6	¥3,700	4986504 117641	2234205-2695