

# Domaine Pion

## ドメヌ・ピオン



" La nature, c'est la jungle, pas le désert "

「自然は砂漠ではなくジャングルである」

コート・デュ・リュベロンの「シャトー・ラ・カノルグ」やラングドックの「ドメヌ・ガイダ」といった自然派生産者たちの下で修業を重ねたロマン・ピオンが、2010年にフェリーヌ・ミネルヴォワ村周辺の畑を購入して興したナチュラル・ドメヌです。同年よりビオロジック栽培を開始。年によってビン詰め時にのみ極少量添加するSO<sub>2</sub>を除いて、一切の添加物を使用しないワイン造りを実践しています。看護婦をしていたノルウェンさんと結婚した2014年以降は、夫婦で仲良く運営しています。

「私たちは家族や近所の友人たちと一緒に、私たちが造ったワインを毎日のようにガブ飲みしています。翌朝はとも元気に畑に出て、帰ってきたらまた美味しく楽しくガブ飲みしています。誰が、農薬や添加物を入れようと思うでしょうか(笑)」。

「標高400メートルの冷涼な気候と、この地特有の青色シスト(スレート片岩)土壌が、みずみずしく清涼なぶどうを育ててくれます。収穫後は、中でも自分たちが本当に食べたいと思うぶどうだけを丁寧に選び抜きます。ルモンタージュ(パンピング・オーヴァー)のタイミングや回数だけは私たちの経験や知見が問われますが、それ以外の醸造は非常にシンプルに行っています」。

彼らの造るワインには、繊細でやわらかな口当たりながらコクが豊かで満足感が大きいという特徴があり、それはそのまま、多くのソムリエがワインに求めているものです。そのため、ミシュラン2つ星を擁するナルボンヌの名店「Maison Saint Crescent - La Table Lionel Giraud」をはじめ、フランス全土の多数のレストランやビストロが彼らの作品をオンリストしています。(自分たちがガブ飲みしているだけじゃありませんでした！)

所在村	Félines-Minervois
所有畑面積	7ha
醸造家	Romain Pion
趣味	自然散策、友人たちとの楽しいひととき
継承年	2010年
栽培	2010年よりビオロジック栽培(2021年に「ECOCERT」の認証取得)
醸造	収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクによるナチュラルな醸造。年によってビン詰め時にのみ極少量添加するSO <sub>2</sub> を除き、一切の添加物を使用しない
販売先	フランス国内80%(仏ミシュラン星付きを含むレストラン、自然派ワインショップ、ピオ食材専門店、個人のワイン愛好家)、輸出20%(EU各国)
掲載実績	「Glou Guide」、「Le Rouge & Le Blanc」等
Web	<a href="https://domainepion.com/">https://domainepion.com/</a>

### Merlot free

メルロフリー



Vin de France. メルロ100%。ミネルヴォワ北方、カッサニョル村の標高400mの区画より。1ha。シスト(スレート片岩)土壌。平均樹齢20年。収量25hl/ha。除梗50%。ステンレスタンクで発酵後、10ヶ月間シュール・リー熟成。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。年によってビン詰め時にのみ極少量のSO<sub>2</sub>を使用。ラベルの魚は、「Merlot free」の発音が「merlan frit」(メルラン(タラ科の魚)のフライ)に似ていることと、柔らかな味わいのこのメルロが一定のお魚料理にもよく合うことを表現したものです。