

Domaine Vendange

ドメーヌ・ヴァンダンジュ



" Laisser parler le terroir, révéler le cépage "

「テロワールが語り、品種が表現するままに」

ぶどう栽培の申し子のような名前のヴァンダンジュ（収穫）家は、サヴォワに4世代続く名門の苗木屋で、フランス全土の錚々たる生産者達を顧客に抱えています。

2015年、4代目のバンジャマンが家業を継承したのを機に、自家ドメーヌを設立。「苗木屋ですので（笑）、ぶどう栽培については熟知しています。「ルイ・ロデレール」グループで醸造の修行を積んだ経験を活かし、また、エノログ（国家資格の醸造技師）である家内とも意気投合して、私たち自身が本当に飲みたいと思うサヴォワワインを造りたいと思いました」。

真南向き斜面区画を厳選した計10haの畑では、実質ビオロジックの厳格なりユット・レゾネ栽培を実践。2018年から段階的に、HVE（Haute Valeur Environnementale。高い環境価値）のレベルをランクアップしています。

「サヴォワのテロワールの特徴であるさわやかな酸やミネラルの塩味はもちろん、たっぷりとしたコクのあるワイン造りを目指しています」というそのワインは、ファーストヴィンテージから多くのシェフやソムリエを魅了し、美しい地サヴォワやパリの50軒以上のレストランで、美しい星々の下、美味しいお料理とともに楽しまれています。

所在村	Saint-Pierre-d'Albigny
所有畑面積	10ha
醸造家	Benjamin Vendange
趣味	登山、スキー、ガーデニング
継承年	2015年
栽培	2021年にビオロジック栽培開始（2024年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	白は除梗せず、赤は100%除梗。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンク、セメント製卵型タンク、砂岩製アンフォラ、228リットルの樽で醸造
販売先	フランス50%（多数の仏ミシュラン星付きレストランを含む地元サヴォワやパリの50軒以上のレストラン中心）。輸出50%（EU各国、イギリス、スイス、アメリカ、カナダ）
掲載実績	「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」、「le Point」等
Web	https://www.domaine-vendange.com/



Crémant de Savoie

クレマン・ド・サヴォワ

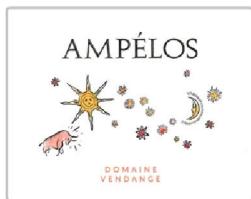
AOC Crémant de Savoie。シャンパーニュ方式によるスパークリングワインです。ジャケール45%、アルテス30%、シャルドネ25%のブレンド。0.6ha。粘土石灰質・泥土質土壌。平均樹齢25年。ステンレスタンクで醸造（マロラクティック発酵は行いません）。18〜24ヶ月間ビン熟成。MCR（濃縮果汁）によるドザージュは6g/l。



Méli Mélo

メリ・メロ

IGP des Allobroges。シャルドネ40%、ソーヴィニヨン20%、サヴァニャン10%、ルーサンヌ10%、ヴィオニエ10%、アリゴテ10%の混植・混醸。1.5ha。泥灰土質土壌。平均樹齢15年。ステンレスタンクで発酵後（マロラクティック発酵は行いません）、6ヶ月間シュール・リー熟成。「メリ・メロ」は「ごちゃまぜ」の意味で、6品種の混植・混醸であることを表現したものです。



Ampélos

アンペロス

<Méli Méloから改変>IGP des Allobroges。シャルドネ40%、ソーヴィニヨン20%、サヴァニャン10%、ルーサンヌ10%、ヴィオニエ10%、アリゴテ10%の混植・混醸。コワズ村に1.5ha。泥灰土質土壌。平均樹齢15年。ステンレスタンクでアルコール&マロラクティック発酵後、5ヶ月間シュール・リー熟成。「アンペロス」は様々なぶどう樹の意味で、6品種の混植・混醸であることを表現したものです。



Jacquere La Côte

ジャケール ラ・コート

AOC Vin de Savoie。ジャケール100%。0.5ha。石灰質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクで発酵後（マロラクティック発酵は行いません）、6ヶ月間シュール・リー熟成。作品名の「ラ・コート」（丘）は、丘陵畑であることを表現したものです。



Altesse Madam de M...

アルテス マダム・ド・エム

AOC Roussette de Savoie。アルテス100%。2ha。粘土質・泥土質土壌。平均樹齢20年。90%をステンレスタンクで、10%を228リットルの樽で発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。作品名「マダム・ド・M...」の最後のMは、奥さんのディアンヌさんの出身地である南仏のミュルル（Murles）村の頭文字で、エノログである奥さんのオリジンを表したものです。



Mondeuse Le Coz

モンドゥーズ ル・コズ

AOC Vin de Savoie。リウ・ディ「ル・コズ」からのモンドゥーズ100%。2ha。石灰質土壌。平均樹齢20年。50%をステンレスタンクで、50%を228リットルの樽で発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。