

# Domaine de Noiré

ドメーヌ・ド・ノワレ



シノン村に1930年頃に創業したドメーヌで、2001年に3代目のジャン・マックス・マンソーが継承しました。同年より実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培を実践した後、2009年に完全ビオロジック栽培を開始。2014年よりビオディナミに移行しました。

「本物のシノンを作る」という確固たるフィロソフィーの下、精緻な畑仕事と最高度の醸造管理を実践するジャン・マックスは、現代シノンを代表するトップ生産者のひとりに数えられます。顧客名簿には3500人を超えるヨーロッパ中のワイン愛好家たちが名を連ね、仏ミシュラン3つ星「トロワグロ」をはじめとする国内外の多数の高級レストランのソムリエたちが、その美食を極めた料理に合わせて彼のシノンをお勧めしています。

ご紹介するバックヴィンテージは、熟成したワインを選好する愛好家やレストラン向けに、毎年一定量をカーヴで貯蔵しながら大切に販売しているものです。

「本物のシノン」は、熟成させてはじめてその姿を現します。ですので、最初から中長期の熟成を前提としてワインを仕込んでいます。ミネラルの塩味や、様々なスパイスのように感じられる香味は、これこそがシノンのテロワールです（ジャン・マックス・マンソー）。

所在村	Chinon
所有畑面積	18ha
醸造家	Jean-Max Manceau
継承年	2001年
栽培	2001年より実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培。2009年に完全ビオロジック栽培開始（2014年に「ECOCERT」の認証取得、およびビオディナミに移行）
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗100%。天然酵母のみで発酵。清澄は行わない
販売先	フランス国内80%（仏ミシュラン3つ星「トロワグロ」等パリやロワールの100軒以上のレストラン、ワインショップ、約3500人の個人のワイン愛好家）、輸出20%（EU各国、アメリカ、オーストラリア、シンガポール等）
掲載実績	「Bettane & Desseauve」、「Guide Hachette」、「Gilbert & Gaillard」、「Dussert-Gerber」、「La Revue du Vin de France」、「Un Vin Presque Parfait」、「Le Petit Fûte」、「Le Bottin Gourmand」等多数
Web	<a href="https://domainedenoire.fr/?lang=en">https://domainedenoire.fr/?lang=en</a>



## Chinon Elégance Rouge

シノン エレガンス ルージュ

カベルネ・フラン100%。クラヴァン・レ・コトー村の真南向き斜面畑より。5ha。砂礫質・粘土珪土質土壌。樹齢35~50年のVV。収量は45hl/ha。コンクリートタンクで発酵後、ステンレスタンクで12ヶ月間熟成。



## Chinon Caractère Rouge

シノン カラクター ルージュ

カベルネ・フラン100%。シノン村の真南向き斜面畑より。6ha。真南向き斜面畑。石灰質土壌。樹齢60年以上のVV。収量は45hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、400リットルの樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。