

# Domaine des 13 Lunes

ドメーヌ・デ・トレーズ・リュヌヌ



" le chemin de la qualité n'est  
jamais le plus court "

「品質への道は決して最短ではない」

グラニエ山麓のシャパレイヤン村に2016年に創業した、超新星自然派ドメーヌです。

継承する畑を持たなかったシルヴァン・リオタールは、DRCやルフレーヴらにビオディナミを伝授した巨匠ピエール・マッソンの実子にして後継者、ヴァンサン・マッソンにビオディナミを師事した後、錚々たるオペレーションの古樹畑を購入する幸運に恵まれ、「ドメーヌ・デ・トレーズ・リュヌヌ」を設立しました。

「13の月というドメーヌ名も、ビオディナミの基本となる月の運行に由来しています。大地、海、そして動植物の活動は月のリズムに連動しており、私のすべての仕事もこのリズムに対応させています」。

合計5.65ヘクタールの畑にはジャケール、アルテス、モンドゥーズといったサヴォワ主要品種の古樹が輝き、「クリュ・アプルモン」「クリュ・アビーム」「ルーセット・ド・サヴォワ」といったフラッグシップ以外にも、意趣あふれるラインナップを展開しています。

51軒ものミシュラン星付きレストランを抱えるフランスきっての美食の地サヴォワにあって、彼のワインはファーストヴィンテージから大きな話題となり、3つ星「フロコン・ド・セル」を筆頭に多数のレストランのワインリストを飾っています。

偉大なヴィニュロンのオーラを早くも纏いはじめている彼のワインは、豊潤にして深奥。サヴォワ特有の控えめなアルコール度数も相まって、日常の食事から究極的美食まで、純然たるマリアージュの喜びを提供してくれます。

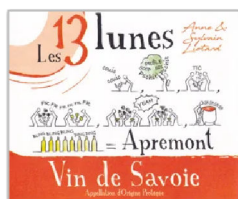
所在村	Chapareillan
所有畑面積	5.65ha
醸造家	Sylvain Liotard
趣味	映画鑑賞、漫画、クロスカントリースキー、友人や家族と一緒に美味しい食事を楽しむこと
継承年	2016年
栽培	2016年の創業時よりビオロジック栽培およびビオディナミ（2020年に「AB」および「demeter」の認証取得）
醸造	原則として除梗しない。天然酵母のみで発酵。白は無清澄、赤は無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2の使用は極少量
販売先	輸出70%（EU各国、アメリカ、オーストラリア等）、フランス国内30%（仏ミシュラン3つ星「ル・フロコン・ド・セル」をはじめとする多数のレストランやワインショップ）
掲載実績	「Capital」、「Liberation」、「Dauphine」等
Web	<a href="https://www.domainedes13lunes.com/">https://www.domainedes13lunes.com/</a>



## Pet Nat 13 Bulles

ペット・ナット 13 ビュル

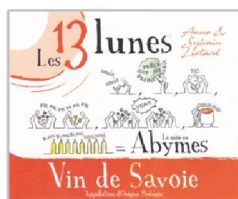
ポルト・ド・サヴォワ村産のジャケール100%。粘土石灰質土壌。樹齢40年以上のVV。除梗しない。ステンレスタンクで発酵開始後、6ヶ月間の瓶内発酵熟成。SO2は不使用。



## Apremont

アプルモン

AOP Vin de Savoie Apremont。クリュ「アプルモン」からのジャケール100%による白ワインです。2ha。粘土石灰質・泥灰土質土壌。平均樹齢50年以上のVV。グラスファイバー製タンクで発酵後、6ヶ月間熟成。華やかな香りと豊かな果実味が特徴です。



## Abymes

アビーム

AOP Vin de Savoie Abymes。クリュ「アビーム」からのジャケール100%による白ワインです。2ha。痩せた粘土石灰質土壌。平均樹齢50年以上のVV。グラスファイバー製タンクで発酵後、6ヶ月間熟成。ミネラルの塩味と複雑な味わいが特徴です。



### Une Hirondelle…

ユンヌ・イロンドル…

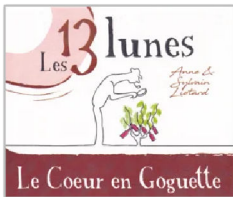
AOP Rousette de Savoie。アルテス100%の白ワインです。0.7ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。70%をグラスファイバー製タンクで、30%を500リットルの新樽100%で発酵後、9ヶ月間熟成。作品名は「一羽のツバメ…」。



### Montre moi la Lune

モントル・モワ・ラ・リュヌ

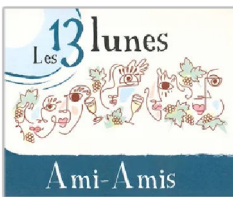
AOP Vin de Savoie。ジャケール100%によるオレンジワインです。0.2ha。痩せた粘土石灰質土壌。樹齢約70年の超VV。収量は50hl/ha。ステンレスタンクで3週間のマセラシオン発酵後、ステンレスタンク80%、228リットルの新樽20%でマロラクティック発酵&10ヵ月間熟成。作品名は「私に月を見せて」。



### Le Cœur en Goguette

ル・クール・アン・ゴゲット

AOP Vin de Savoie。モンドゥーズ・ノワール80%、ガメイ20%のブレンドによる赤ワインです。0.85ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。除梗しない（全房発酵）。ステンレスタンクとグラスファイバー製タンクでアルコール発酵後、50%をタンクで、50%を228リットルと500リットルの樽でマロラクティック発酵&8ヶ月間熟成。作品名は「ほろ酔い加減のいい気分」。



### Ami-Amis

アミ・アミ

AOP Vin de Savoie。ジャケール60%、早摘みしたヴェルトリーナー・ルージュ40%のブレンド。標高450メートルの高標高区域に0.3ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。収量は50hl/ha。ジャケールは（中のワインが流動する）楕円形ステンレスタンクで発酵後、9ヶ月間熟成。ヴェルトリーナー・ルージュは8日間マセラシオン・カルボニックを行なった後、228リットル、500リットル、1200リットルの樽で発酵後、9ヶ月間熟成。その後ブレンド。作品名は「友へ」。



### La Nuit nous appartient…

ラ・ニュイ・ヌー・ザバルティヤン…

AOP Vin de Savoie。モンドゥーズ・ノワール100%による赤ワインです。0.3ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢35年。収量は50hl/ha。除梗しない（全房発酵）。木製開放槽でアルコール発酵後、228リットルと500リットルの樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。作品名は「私たちの夜…」。