

Domaine des Pérégrins (Eléonore Moreau)

ドメーヌ・デ・ペレグラン (エレオノール・モロー)



" Nous restons fidèles à nos valeurs, dans le respect de la terre et du fruit "

「 私たちは土地と果物を尊重し、私たちの価値観に忠実であり続ける 」

シャブリ地区南東部、ポワリー・シュル・スラン村に長く続く農業家の家系で、1982年にローラン・モローがぶどう畑を拓きました。2011年に娘のエレオノールが参画。5年後の2016年にドメーヌを継承し、本格的に自社ビン詰めを開始しました。

もともと環境に対して高い意識を持っていた彼女は、2011年の参画と同時に、お父さんの時代のリュット・レゾネ栽培から、完全ビオロジック栽培に切り替えました。

「化学肥料や農薬を使わないことで、ぶどう樹、土壌、土中の生態系、そして畑で働く私たちすべてにとって、持続可能なぶどう栽培が可能になります。根は地下深く伸び、チトニアン（ポルトランディアン）、キンメリジアンといったシャブリ地区が誇る石灰質土壌から、ミネラルをたっぷりと吸い上げてくれます。シャブリ地区は早霜や雹害も多く、ビオロジック栽培を実践する生産者は他の産地と比べて少ないのですが、私はいつまでもその一人であり続けたいと思います。

醸造設備の刷新や、彼女自身が気に入るまで時間をかけて創り上げた新しいパッケージの完成を経て、2020年からようやく輸出にも目を向けられるようになりました。2021年にはブルミエ・クリュの初リリースも予定しております。

大地の深き恵みに溢れる彼女の作品には、他のシャブリとは一線を画するようなみずみずしさがあ、体の細胞のひとつひとつに染み入るような「癒し」を感じることができます。

所在村	Poilly-sur-Serein
所有畑面積	14ha
醸造家	Eléonore Moreau
趣味	家族でアルプス登山
継承年	2016年
栽培	2011年よりビオロジック栽培（2022年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	ステンレスタンクと500リットルの樽による清潔な醸造。一部ビオディナミの手法を採用
販売先	フランス国内（レストラン、ワインショップ）がほとんど。アメリカと日本を皮切りに輸出開始中
掲載実績	「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」

2022

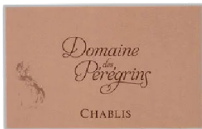


Petit Chablis

プティ・シャブリ

ポワリー・シュル・スラン村のリウ・ディ「ヴォールナル」「ヴォードレール」「ポールガール・ノール」「ジャック・ネサン」より。合計で5.89ha。平均樹齢約20年。チトニアン（ポルトランディアン）（石灰質）土壌。ステンレスタンクで発酵後、15～19ヶ月間熟成。

2021



Chablis

シャブリ

ポワリー・シュル・スラン村のリウ・ディ「ヴォールナル」「ポールガール」「ヴァレ・ド・グルタルモン」より。合計で8.31ha。平均樹齢約30年。キンメリジアン（石灰質）土壌。ステンレスタンクで発酵後、90%をステンレスタンクで、10%を500リットルの樽で20ヶ月間熟成。

2021



Chablis 1er Cru Côte de Jouan

シャブリ プルミエ・クリュ コート・ド・ジュアン

0.29ha。平均樹齢約30年。キンメリジアン（石灰質）土壌。25%はステンレスタンクで発酵&16ヶ月間熟成。25%はステンレスタンクで発酵&6ヶ月間熟成後、228リットルと500リットルの樽で10ヶ月間熟成。50%は228リットルと500リットルの樽で発酵&16ヶ月間熟成。