

Domaine du Moulin Camus

ドメヌ・デュ・ムーラン・カミュ



"Aimer la vie et les gens"
「人生と人々を愛する」

ロワール河最下流、「ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌ」の中心村ヴァレットに、1955年に設立されたドメヌです。2003年に、フランソワ・ブランジェが婿入りして継承しました。

「このAOCは、花崗岩質とガプロ（斑れい岩）質の土壤が多く、それらがムロン・ド・ブルゴーニュ（ミュスカデ）の酸を引き立たせます。しかし私の畑の土壤は、90%がシスト（片岩）と片麻岩質で構成されており、一般的なミュスカデS&Mと比べて酸はまろやかで、むしろミネラルの風味が際立ち、豊かなコクのある酒質になります」（フランソワ・ブランジェ）。

実質的にビオロジック栽培を実践するなど、こだわった造りをしている割には価格設定も良心的で、パリを中心に、300軒以上のビストロで魚介類とともにガブ飲みされているというのも分かります。

「ラベルのデザインを考えるのも大好き」という彼。クラシックなラベルがとりわけ多い(?) ミュスカデとしては、なかなかスタイリッシュなそのデザインも、パリジャンに人気の秘密のようです。

所在村	Vallet
所有畑面積	40ha
醸造家	François Boulanger
趣味	夏休みに家族でアルプス登山、グラベルロードバイク
継承年	2003年
栽培	実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培（除草剤、殺虫剤、防腐剤は一切使用しない）
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗しない。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクによる清潔な醸造
販売先	フランス国内90%（300軒以上のビストロやレストラン）、輸出10%（ドイツ、ベルギー、アイルランド、ブラジル）
掲載実績	「Guide Hachette」
Web	http://www.huteau-boulanger.com/

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie

ミュスカデセーヴル・エ・メーヌシュール・リー

ムロン・ド・ブルゴーニュ（ミュスカデ）100%。ヴァレット村とサン・ジュリアン・ド・コンセール村に合計30ha。シスト（片岩）、片麻岩質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクで醸造後、地下に埋めてあるガラス製タンクで9ヵ月間シュール・リー熟成。



Muscadet Sèvre & Maine Vallet

ミュスカデセーヴル・エ・メーヌヴァレット

クリュ「ヴァレット」産のムロン・ド・ブルゴーニュ（ミュスカデ）100%。2ha。ミカシスト（雲母片岩）土壌。平均樹齢40年のVV。コンクリート製ガラスコーティングタンクで発酵後、3年間熟成。高い酸と濃密なコクを高次元で両立した、圧巻のミュスカデです。



Chardonnay

シャルドネ

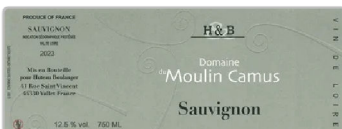
IGP Val de Loire。シャルドネ100%。ヴァレット村とサン・ジュリアン・ド・コンセール村に計3.4ha。片岩・片麻岩・火山岩土壌。樹齢約10年。ステンレスタンクで発酵後、6ヵ月間熟成。水捌けの良い岩石土壌に由来するたっぷりとした果実味が、口いっぱいに広がります。



Sauvignon

ソーヴィニヨン

IGP Val de Loire。ソーヴィニヨン100%。ヴァレット村に5ha。雲母片岩・片麻岩・火山岩土壌。平均樹齢30年。収量は60hl/ha。コンクリート製タンクで発酵後、6ヵ月間熟成。柑橘系果実やエキゾチックフルーツの爽快な香りとフルーティーな口当たり、豊かなミネラルの塩味をお楽しみいただけます。



Cabernet Franc de Loire

カベルネ・フラン・ド・ロワール

IGP Val de Loire。カベルネ・フラン100%。ヴァレット村に3ha。ガブロ（斑れい岩）土壌。樹齢約25年。ステンレスタンクで発酵後、6ヵ月間熟成。丘陵斜面畑ゆえの水捌けの良さと岩石土壌に由来する、豊かなコクとうまみに満ちたカベルネ・フランで、お肉料理の大親友になってくれます。

