

Martenot Mallard

マルトノ・マラー



" Dans la vie, rien n'est acquis, en peu de temps tout peut changer "

「人生において保証されているものは何もない。すべてが短期間で変わる可能性がある」

「サン・トーバン、サン・ロマン、ペルナン・ヴェルジュレスなどの村のワインはムルソー、ピュリニー・モンラッシェ、シャサーニュ・モンラッシェ、アロース・コルトンのものよりも「劣る」とかつては考えられていたのだが、気温の高い夏のおかげで現在では少なくともそれらに並ぶようになった。」(ジャンシス・ロビンソン)

一般的に、冒頭の3つの村などのワインは、その後に列記された著名村のワインよりもお財布に優しいわけですから、ブルゴーニュワインラヴァーにとっては朗報と言えるでしょう。

マルトノ家は、ぶどう栽培家としての歴史を1387年まで遡ることができるという(日本は室町時代!)、サン・ロマン村の名門です。19世紀半ばには自社ビン詰めを開始し、長らくフランス国内を中心にワインを販売してきましたが、2010年、23代目(!)のダミアンが継承したのをきっかけに、輸出にも目を向けてくれるようになりました。

「ブルゴーニュのヴィニュロンやクルティエにサン・ロマンのイメージを訊けば、全員が「岩、石、石灰質、ミネラル」と答えます。この村の畑は標高が高く(300~400m)、厚重な岩石基盤に乗った石だらけの急斜面畑であり、大部分は白垂質を含む石灰質土壌です。まさしくミネラリーなワインを造るためにあるようなテロワールなのです」。

「昔のサン・ロマンはミネラルや酸がやや突出して感じられるきらいがありましたが、近年は温暖化のためかぶどうが毎年完熟するようになり、果実味がたっぷりとのようになりました。「新・サンロマン」とも言うべき今のスタイルでこそ、ミネラルの真の旨味を堪能していただけたらと思います」(ダミアン・マルトノ)。

ダミアンの作品は、果実味とミネラルがとりわけ高い次元で両立しています。ぜひ美味しいお料理とともにお召し上がりください。

所在村	Saint-Romain
所有畑面積	16ha
醸造家	Damien Martenot
趣味	サッカー、サイクリング、ハイキング
継承年	2010年
栽培	厳格なリュット・レズネ栽培(化学肥料、殺虫剤は一切使用しない)
醸造	天然酵母のみで発酵。白は除梗せず、赤は100%除梗
販売先	フランス国内75%(レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家)、輸出25%(ヨーロッパ各国)
掲載実績	「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」、「Bourgogne Aujourd'hui」等



Bourgogne Côte d'Or Blanc

ブルゴーニュコート・ドールブラン

ピュリニー・モンラッシェ村内の区画「ロルモー」に0.7ha。樹齢約10年。50%をステンレスタンクで、50%を樽(新樽率25%)で醸造。10ヶ月間熟成。



Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc

ブルゴーニュオート・コート・ド・ボヌブラン

サン・トーバン村内の区画「スー・ゼギソン」に1.2ha。平均樹齢20年。50%をステンレスタンクで、50%を樽(新樽率25%)で醸造。10ヶ月間熟成。



Saint-Romain La Perrière Les Vieilles Vignes Blanc

サン・ロマンラ・ペリエールレ・ヴィエイユ・ヴィーニュブラン

1.58ha。石灰質に勝る粘土石灰質土壌。樹齢は約40年。樽で発酵後、新樽率30%で14ヶ月間熟成。サン・ロマンらしいミネラル感と、ヴィエイユ・ヴィーニュに由来する濃密な果実味が特徴です。



Saint-Romain Sous Le Château Blanc

サン・ロマン スー・ル・シャトーブラン

0.83ha。石灰質に勝る粘土石灰質土壌。樹齢は約10年。樽で発酵後、新樽率30%で14ヶ月間熟成。サン・ロマンの白眉たる、美しい酸とたっぷりとしたミネラル感が特徴です。



Saint-Romain Les Poillanges Rouge

サン・ロマンレ・ポワランジュルージュ

4.82ha。粘土質に勝る粘土石灰質土壌。樹齢約45年のVV。ステンレスタンクで発酵後、新樽率3分の1で13ヶ月間熟成。



Puligny-Montrachet Les Petits Grands Champs

ピュリニー・モンラッシェレ・プティ・グラン・シャン

0.12ha。粘土石灰質・泥灰土質土壌。樹齢約35年。樽で発酵後、新樽率40%で13ヶ月間熟成。ヘーゼルナッツのような香味とミネラルに富み、比較的若いうちからお楽しみいただけるワインです。



Chassagne-Montrachet Fontaine Sot Blanc

シャサーニュ・モンラッシェフォンテーヌ・ソブラン

0.38ha。ピュリニー・モンラッシェ寄りのリウ・ディです。小石が多い石灰質・泥灰土質土壌。樹齢約10年。樽で発酵後、新樽率30%で13ヶ月間熟成。たっぷりとしたミネラルとはちみつのようなコクが印象的な、長期熟成型のワインです。