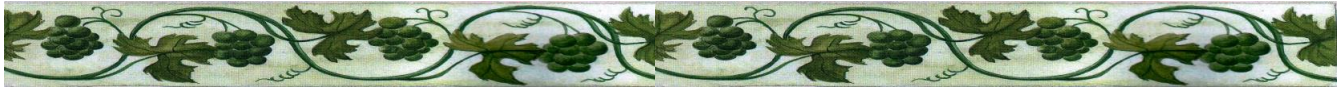
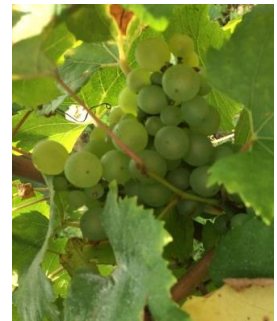


# 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



## Domaine Madelin Petit/ Bourgogne ▼ ドメーヌ・マディラン・プティ/ ブルゴーニュ



### 概要


ドメーヌ・マディラン・プティはオセール(Auxerre)の生産者です。元々はサクランボの生産者ですが、1994年にサクランボ畑の一部をシャルドネに植え替えて2001年からワインの生産を始めました。オセールのポー(Vaux)の南東向きのゆるやかな丘の上にブドウ畑は位置しており、周りに太陽を遮るものはなく、とても日当りは良さそうでした。現在シャルドネを約3ha、ピノアールを2ha、有機栽培を行っています。(一時ビオディナミも行っていましたが現在認証は持っていないとのこと)


オーナーのダニーさんの自宅の敷地内に小さな醸造所があり、白、赤共にステンレスタンクで、自然酵母で発酵、熟成しています。(一部のピノアールは樽熟)なんというか、全てにおいて手作業でこじんまりと素朴に生産している感じでした。間もなく実家のあるより畑に近いサン・プリに醸造所を移転すると話していました。

### 栽培・醸造

1994年にシャルドネを植え、その後徐々にシャルドネとピノアールの畑を増やして現在約5ha。もう少しブドウを植える区画はあると話していました。植樹以来約20年、一度も殺虫剤や除草剤などの類は使用していません。ダニーさんと地元に住むブドウ栽培家で畑は面倒を見ているそうです。土壌は粘土とキンメリジャンの柔らかい石灰、ポルトランディアン製の硬い石灰の混ざり合った土壌です。

醸造はいたってシンプルのようで、白はプレスしてステンレスタンクで自然酵母により発酵、赤は除梗後に同じくステンレスタンクで発酵したいい6-8か月熟成し瓶詰。(樽も僅かに置いてありピノアールの一部は樽で熟成しブレンドすることもある模様)。瓶詰前にSO2を1Lあたり25-40mg程度添加するそうです。

	<b>Chardonnay (シャルドネ)</b>			粘土とキンメリジャン／ポルトランディアン石灰土壌。手摘みで収穫後プレス、12時間澄ました後で自然酵母によりステンレスタンクで発酵。8か月ステンレスタンクで熟成。(マロラクティック発酵100%)ほんのり黄金色の外観、白い花や柑橘、ほんのりリナッティーな芳香と味わい。14年は比較的軽いヴィンテージだったそうですが、心地よい酸が後味を引き締めています。(澱があります)
	AOP Bourgogne Côtes d'Auxerre			
	品種:シャルドネ100%			
	価格:¥3000	色:白	2014年	
	アルコール度数:13.11%	樹齢:平均20年		
	総亜硫酸:64 mg/L	栽培:有機農法		
	遊離型亜硫酸:-	収穫:手摘み		
	残糖:-	醸造:自然酵母		
認証:Ecocert				

	<b>Pinot Noir (ピノアール)</b>			粘土とキンメリジャン／ポルトランディアン石灰土壌。除梗後4日間の浸漬、自然酵母によりステンレスタンクで発酵後約8か月熟成。(マロラクティック発酵100%)ルビー・赤紫色の外観、サクランボなど赤い果実や野生の黒い果実のような芳香、優しくジューシーな果実感とほんのりスパイシーな味わい。15年は比較的暖かいヴィンテージで程よいコクと滑らかさがあります。
	AOP Bourgogne Côtes d'Auxerre			
	品種:ピノアール100%			
	価格:¥3500	色:白	2015年	
	アルコール度数:12.56%	樹齢:平均15年		
	総亜硫酸:77 mg/L	栽培:有機農法		
	遊離型亜硫酸:-	収穫:手摘み		
	残糖:-	醸造:自然酵母		
認証:Ecocert				

※総亜硫酸の数値は白64mg/L、赤77mg/Lとなっております、添加は25-40mg/L程度とのことです。