

Domaine Mathias Parent-Gros (Vosne-Romanée)

ドメーヌ・マチアス・パラン・グロ (ヴォーヌ・ロマネ)

詳細・歴史

ヴォーヌ・ロマネの名門の血をひくサラブレッド、フランソワ・マチアスが満を持して独立。母は伝説の醸造家:ジャン・グロの長女で、現在はA.F.グロの当主、アンヌ・フランソワーズ・グロ。父はドメーヌ・パランの当主、フランソワ・パラン。当代一のドメーヌのひとつグロ一族より継承した畑で、エレガントで芯の強さを表現した王道のブルゴーニュを生み出します。



畑

マチアス氏の栽培管理はグロファミリーに代々受け継がれてきた伝統ののち、持続可能な農業の原理を重んじるため、除草剤と殺虫剤は一切使用しません。収穫時は果実のほんの少しの傷みも防ぐため全て手摘みで、厳格に選房しながら小箱に収穫し、すぐさま低温温度制御トラックで20分以内にドメーヌに運ばれます。

醸造

4段階による厳密な選粒ののち、香りや色の抽出のため4日間低温マセラシオンを行います。天然酵母により自然発酵が始まり、25℃～30℃の間で温度管理のもと10日間発酵を継続させ、樽に移し約45日間マロラクティック発酵を行います。SO2は添加せず、代わりに液体タンニンで構成された天然のアジュバントを加え腐敗に備えます。使用する樽はアリエのトロンセの森がフォンテーヌブロー産のフレンチオークで、新樽や1～4年使用樽を用いて、12～18カ月熟成させます。オート・コート・ド・ボージュは1～2年古樽を40%、村名の新樽使用は50%、グラン・クリュの新樽使用は100%。ろ過は必要な場合のみ行うため、レンチキュラーによる濁度分析により実施し、その後重力の力によって瓶詰します。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
26150114	Hautes Cotes Nuits Rouge オート・コート・ド・ニュイ・ルージュ	2014	¥5,500
	畑立地:コート・ド・ニュイの中心地Arcenantに位置する標高275m～480mの斜面 畑面積:680ha 土壌:ジュラ紀の石灰質 植樹:母方の祖父によって1973年 栽培:伝統を重んじ、持続可能なリュットレゾネ 収穫:手摘みにて小さなバスケットに入れ、厳格に選果 低温浸漬:15～18℃にて4～5日間 発酵:10日間バトナージュとピジャージュを行う 熟成:木製のフールドが60%、1～2年使用樽40% アルコール度数:12.5%		
JAN なし			
26151514	Chambolle-Musigny シャンボール・ミュジニー	2014	¥15,000
	シャンボール・ミュジニー村の4つの区画:Fremières, Le Pas de Chat, Derrière le Four, Les Athets 畑立地:全区画標高250～300m 畑総面積:223ha 土壌:非常に水はけがよく浅い土が表面を覆う 栽培:伝統を重んじ、持続可能なリュットレゾネ 収穫:手摘みにて小さなバスケットに入れ、厳格に選果 低温浸漬:15～18℃にて4～5日間 発酵:10日間バトナージュとピジャージュを行う マロラクティック発酵:45日間 新樽比率:50% 熟成期間:18カ月 アルコール度数:13.0%		
JAN なし			
26150714	Vosne-Romanée ヴォーヌ・ロマネ	2014	¥12,000
	畑面積:約100ha 土壌:石灰岩と粘土層 栽培:伝統を重んじ、持続可能なリュットレゾネ 収穫:手摘みにて小さなバスケットに入れ、厳格に選果 低温浸漬:15～18℃にて4～5日間 発酵:10日間バトナージュとピジャージュを行う マロラクティック発酵:45日間 熟成:新樽50%、2～3年使用樽50% アルコール度数:13.0%		
JAN なし			
26151314	Echézeaux エシェゾー	2014	¥42,000
	畑:標高250～300mで13度の斜面に位置する石積みの塀に囲まれた「ル・プティ・シトー」と呼ばれる小さな区画 畑面積:26アール 土壌:泥灰岩 栽培:伝統を重んじ、持続可能なリュットレゾネ 収穫:手摘みにて小さなバスケットに入れ、厳格に選果 低温浸漬:15～18℃にて4～5日間 発酵:10日間バトナージュとピジャージュを行う マロラクティック発酵:45日間 新樽比率:100% 熟成期間:18カ月 アルコール度数:13.0%		
JAN なし			