

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した家族経営のドメーヌです。マチアスの母アンヌ・フランソワーズ・グロは、かの伝説の醸造家ジャン・グロの長女で、現在は『A.F.グロ』の当主を務めている人物で、父は『ドメーヌ・パラン』の当主 フランソワ・パランです。マチアスの所有する畑は、正に当代一の銘ドメーヌのひとつである『グロー族』より継承したもので、その伝統が息づいたエレガントで芯の強さを表現する「王道のブルゴーニュワイン」を生み出します。



畑

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に則って行われ、持続可能な農業の原理を重んじリュットレゾネで管理されており、除草剤や殺虫剤などは一切使用しません。収穫時には果実のほんの少しの傷みをも防ぐため、最適なタイミングを見極め、ブドウは全て手摘みで厳格に選房しながら小箱に摘み取られ、すぐさま低温に温度制御されたトラックで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、香りとの抽出のため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日間発酵を持続させ、樽に移し約45日間マロラクティック発酵を行いますが、この間SO2は一切添加しません。熟成用の樽の原木はアリエのトロンセの森かフォンテーヌブロー産のフレンチオークで、主に新樽と1～4年使用樽を用い、12～18カ月間熟成させます。新樽使用率はキュヴェによって異なり、「オート・コート・ド・ボーヌ」は40%、「村名」は50%、「グラン・クリュ」は100%です。ろ過はレンチキュラーによる濁度分析によって必要な場合のみ行い、瓶詰は重力を用いてゆっくり行われます。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
26150115	Hautes Cotes Nuits Rouge オート・コート・ド・ヌイ・ルージュ	2015	¥5,500
	<p>【品種】ピノ・ノワール 【畑地】コート・ド・ヌイの中心地 Arcenant に位置し、標高275m～480mの斜面 【区画面積】680ha 【土壌】ジュラ紀の石灰質 【植樹】1973年:母方(グロ家)の祖父が植樹 【低温浸漬】15～18℃にて4～5日間 【発酵】10日間バトナーージュとピジャージュを行う 【熟成】木製のフードル:60%、1～2年使用樽:40% 【アルコール度数】12.5%</p>		
JAN	なし		
26151514	Chambolle-Musigny シャンボール・ミュジニー	2014	¥15,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール 【畑区画】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」 【畑地】全区画標高250～300m 【区画総面積】223ha 【土壌】非常に水はげがよく浅い土が表面を覆う 【低温浸漬】15～18℃にて4～5日間 【発酵】10日間バトナー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】18カ月間 【新樽比率】50% 【アルコール度数】13.0%</p>		
JAN	なし		
26150715	Vosne-Romanée ヴォーヌ・ロマネ	2015	¥12,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール 【区画面積】約100ha 【土壌】石灰岩と粘土層 【低温浸漬】15～18℃にて4～5日間 【発酵】10日間バトナー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 【熟成樽】新樽:50%、2～3年使用樽:50% 【アルコール度数】13.0%</p>		
JAN	なし		
26151314	Echézeaux エシェゾー	2014	¥42,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール 【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 【区画面積】26アール 【土壌】泥灰岩 【低温浸漬】15～18℃にて4～5日間 【発酵】10日間バトナー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 【熟成期間】18カ月間 【新樽比率】100% 【アルコール度数】13.0%</p>		
JAN	なし		