# Domaine de la Madone

## ドメーヌ ド ラ マドンヌ

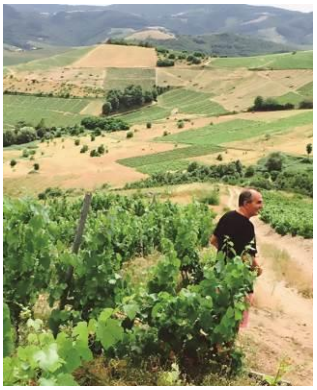
## 樹齢 130 年以上の古い小区画を守り続けるペレオン村の自然派

**【写真:左から、現当主ブルーノ・ベレール、先代(父)ジャン・ベレール、弟のオリヴィエ・ベレール、娘のマリー・ベレニス、ペレオン村のブドウ畑】**

ドメーヌ・ド・ラ・マドンヌは、ボージョレ地区ペレオン村を代表する自然派の造り手です。現当主ブルーノ・ベレールは、穏やかながらも頑固な拘りを持つ仕事人で、父ジャン・ベレールと弟オリヴィエ・ベレールと共にペレオン村の誇りである小さな区画と伝統的なワイン作りの手法を守り続けてきました。マドンヌのワイン造りは、ブルゴーニュを強く意識していると共に、ペレオンの偉大なテロワールへの敬意を込め、テロワールに忠実であることを第一の方針としています。これまでのヌーヴォーのイメージを一新する力強い味わいと奥深さは、世界中で高い評価を受けています。

**「ボージョレのグランクリュ」 ～知る人ぞ知る小さな村ペレオンの小区画～**
ワインアドヴォケート、ワインスペクテーター、リベラシオンを始めとする各ワイン誌が絶賛するマドンヌのワインは、「ボージョレのグランクリュ」とも言える見事なテロワールを誇る複数の小区画で採れたブドウをブレンドさせています。各区画それぞれに独自の個性を持つため、収穫から醸造まで全て区画ごとに個別醸造しています。ペレオンは、ボージョレで 11 番目のクリュになると言われる最も有力なクリュ候補です。

**■樹齢 130 年以上の古樹■** ベレール家がペレオン村に所有する畑は、昔ながらの自然農法とともに数百年にわたって受け継がれてきました。中には 1880 年代に植樹された樹齢 130 年以上の古樹のみの区画もあり、極めて低収量ながらも凝縮感のあるブドウを毎年実らせます。



**■遅摘み、低収量、徹底した選別、こだわりの自然派■** 小高い丘の多いボージョレ地区の中でも特に標高の高い場所に位置するマドンヌのブドウ畑は、実がじっくりと成熟し、果実味の強いフルーティなワインを生みます。低収量で完全に熟した実だけを収穫するのがポリシーであるため、多くのボージョレの造り手よりも収穫期が 1～2 週間ほど遅くなります。マドンヌは、ボージョレでもいち早くグリーン・ハーヴェストを取り入れ、病気が発生してもすぐに農薬に頼ることなく、リュット・レゾネ方式で出来るだけ自然に近いブドウ栽培を徹底しています。過去には、腐ったブドウの房を 1 つ残らず手作業で取り除き、カビの蔓延を防いだこともある程です。

標高や日の当たり具合によって別個に醸造し、最後に発酵具合を見て最終ブレンドを決めるため、格別な複雑味を持つワインに仕上がります。標高の高い畑は小石が多く、良質な酸やスパイシーなニュアンスを持つワインが出来ます。標高の低い畑では、果実味がより豊かで円やかな味わいとなり、双方をバランス良くブレンドすることで、複雑で美しくバランスのとれたワインに仕上がります。

その年の状況や収穫の状態に応じて 3～7 回にわたり徹底して選果するため、品質の悪い実が混ざることがありません。このため、収穫年の出来不出来に大きく左右されず、毎年凝縮感のある上質なワインが期待できます。

**■伝統の味わいを支える最新技術■** 厳しい選定基準による選果を売りとするマドンヌでは、コート・ド・ニュイで使用されるような本格的な選果台を使用しています。必要とあればタンクに入れる前の実を乾燥させるための機器も所持しており、十分な抽出が行えるよう、温度調節機能の付いた醸造設備を完備しています。こういった最新技術は、野生酵母による自然発酵を容易にするための工夫で、無添加で発酵させることで、ブドウが本来持っているフレッシュな味わいや熟成ポテンシャルを損なわないようにしています。ヴォーヌ・ロマネでもこれほどの設備を充実させているドメーヌは珍しいと言えるでしょう。

**■テクニカル情報■** 産地:ボージョレ・ヴィラージュ地区ペレオン村(ブルイイとコート・ド・ブルイイのすぐ南)
栽培品種:ガメイ、シャルドネ 畑面積:27ha(ガメイを栽培する南向き斜面)+2.5ha(シャルドネ用の北向き斜面)
標高:350～550m 平均樹齢:35 年(1880 年代に植樹された樹齢 130 年以上の古樹だけの小区画を含む)
土壌:花崗岩質(低地は砂が多く、フルーティで円やかなワインを生み、高地は小石が多く、スパイシーで骨格の強いワインを生む) 平均収量:30～35hl/ha (樹齢 100 年を超える古樹の収量は僅か 10～20hl/ha)

**【栽培】** 基本リュット・レゾネで 3ha はビオディナミ農法を実施。収穫は 1～2 週遅摘みで、全て手摘みで収穫
**【醸造】** 天然酵母のみで自然発酵。マセラシオンの温度は果実に最も好ましい 20～25℃で、マセラシオンの期間は、キュヴェにより 10～20 日間。毎日味を見て圧搾のタイミングを見計らいます。ブドウは全て除梗されるため、長期マセラシオンが可能となります。エキスがよく抽出される一方、渋味や苦みを出す梗が混ざっていないため、タンニンは非常に柔らかです。

※法律上、手摘みで収穫し房ごとセラーまで持っていくという決まりはありますが、マセラシオンについての規定は厳しくありません。ボージョレ地区では通常、除梗せず房ごとマセラシオンを行ないますが、マドンヌはブルゴーニュスタイル(房ごとセラーに運んだ後、マセラシオンの前にセラーで除梗する手法)をとっており、これも良質なワインを造るための重要な拘りのひとつです。

担当： @millesime.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

■2017 ヴィンテージ情報■ 2017 年は、春の霜害によりフランス全土で 1945 年以来の低収量となった年で、ボージョレでも特に標高の低い地域では、霜による影響を被ってしまった地域がありましたが、その後は、温暖で乾燥した気候が続いたため、病害に見舞われることが殆ど無く、収量は少なかったものの、小粒でよく熟れた健康状態の良いブドウが収穫でき、全体的に見通しの明るい年となりました。

■2019 ヴィンテージ情報■ 冷涼な冬の後、例年よりも春の始まりは早かったものの、4 月下旬から 5 月初旬にかけての春霜がボージョレ全体で猛威を振るい、その後の暑さと 8 月中旬の雹を伴う暴風雨により、ボージョレ南部では全体で 30%もの収量減となり、ボージョレ地区全体で困難な生育期となりましたが、幸いマドンヌの畑ではこのような悪天候による被害が極めて少なく、8 月末頃から収穫期を通して昼間は日照量が高く、夜間は冷涼という素晴らしい天候条件が続いたお蔭で、葉は健康状態の良い緑色を呈し、ブドウは十分な栄養素と上質なフェノール成分を蓄えました。

■2020 ヴィンテージ情報■ この年は早熟なヴィンテージとなりました。春の天候は穏やかで、霜が降りることはなく、雹や病害などの影響をほとんど受けずに暑い夏を迎えました。この年の生育期は、例年になく乾燥していたため、干ばつの影響が懸念されていましたが、収穫を迎える頃のブドウの多くは健全な状態で、アルコール度数が例年より若干高めではあるものの、リッチで豊かな風味を湛えた果実を得ることができました。

■2021 ヴィンテージ情報■ 4 月末に霜の被害を受け、収穫量の 30%を失いました。被害が多かったのは、斜面の中腹に位置する、早い時期に剪定が行われた畑でした。5 月、6 月は、日照量に恵まれましたが(非常に暑い日が 2 週間続きました)、嵐を伴う雨が多く降りました。また、雹も降り、被害を受けた実はすでに落果していました。しかしながら、極めて水はけの良い土壌と急斜面という好条件に加えて、畑を丹念に手入れしたことによりブドウは順調に生育し、健全なブドウを収穫することができました。他のドメーヌと比べて糖度が高く酸味が少ないのが特徴です。

## 2019 Beaujolais Villages　上代価格 ￥2,100(税別)

**ボージョレ ヴィラージュ**　JAN:4543190142397

ベレール家の全区画のガメイをブレンドした伝統的なキュヴェで、一般的なボージョレよりも力強く、しっかりとしたボディとブルゴーニュに近いスタイルを備えています。完熟したブドウを厳密に除梗し、2 週間のマセラシオンでクリュ・ボージョレに匹敵する豊潤な果実味とミネラルに満ちた複雑ながらも繊細な味わいに仕上げています。

■テクニカル情報■ 産地:ボージョレ・ヴィラージュ地区ペレオン村 品種:ガメイ 100%(辛口/赤) 平均樹齢:40 年 Alc :13% 土壌:花崗岩(95%)に片岩が混合 畑の日照:南向き斜面が 90%、北向き斜面が 10% 醸造:全て手摘みで収穫し手作業で選別。圧搾前に 80%除梗し、破砕せず 10～14 日間マセラシオン。3 ヶ月シュールリー熟成。春前に澱引きし、軽くろ過して瓶詰。

■相性料理■ パテ、テリーヌ、白身の肉、中華料理、アジアン料理、山羊乳チーズ、西洋風惣菜など (提供温度:16～18℃)

■コメント■ 外観は美しく深みのあるルビー色で、チェリーやブラックベリーを思わせるアロマが香ります。極めて複雑味のある香りで熟成が進むにつれてスパイシーなアロマが発展してゆきます。丸みのある豊潤な味わいで、非常に柔らかなタンニンを湛え、豊かな果実味が後味に感じられます。最初の 2 年間はボージョレの典型的な特徴が感じられますが、熟成を重ねるにつれてピノ・ノワールのような風味が発展してゆく熟成ポテンシャルの極めて高い豊潤なワインです。

## 2021 Beaujolais Villages Blanc　上代価格 ￥3,000(税別)

**ボージョレ ヴィラージュ ブラン**　JAN:4543190173186

豊潤で上質な味わいの白ワインを造るため、マドンヌではシャルドネが美しい黄金色に熟れるまで待ってから手摘みで収穫します。フレッシュな果実味を失うことなく複雑味を引き出すため、ワインの 10%は新樽で熟成させています。ブルゴーニュの白ワインと同様の醸造手法で造られますが、ワインのスタイルは異なります。その違いは主に花崗岩質の土壌によるものです。

■テクニカル情報■ 産地:ボージョレ・ヴィラージュ地区ペレオン村 品種:シャルドネ 100%(辛口/白) 平均樹齢:17 年 土壌:花崗岩(60%)に片岩が混合 畑:北向き 醸造:除梗せず 8 時間果皮浸漬。2～3 日冷却し 70%樽発酵(新樽率 10%)。マロラクティック発酵を経て 2 週間に 1 度バトナージュしながら 6 ヶ月シュールリー熟成。軽くろ過し収穫から 18 ヶ月後に瓶詰。

■相性料理■ 白身の肉、パスタ、野菜、魚を使った料理、チーズなどと抜群の相性。(提供温度:14～16℃)

■コメント■ 明るいイエロー・グリーン。白い果実や白い花、スミレの花を思わせる心地良く上品なアロマが香ります。味わいは非常に円やかで複雑味があり、アプリコットや洋梨を思わせる果実味にスパイシーな後味が広がります。5 年かそれ以上の熟成期間を置くことでワインの持つ見事な複雑味がその本領を発揮します。

2020VT★パーカーポイント 87 点:洋ナシや焼きたてのパン、柑橘類の皮のアロマが香り立つ。ふくよかさとサテンのように滑らかな質感を持つミディアムボディ。生き生きとした果実味とともに感じられる塩気が印象的。近年リリースされたワインと比べて、よりフレッシュ感があり、酒齢が若いうちに味わうとその美味しさが実感できるだろう。**≪飲み頃:2021 - 2023 年 | 2021/8/20 掲載≫**

## 2020 Beaujolais Le Perréon Cuvée Fûts de Chêne　上代価格 ￥3,000(税別)

**ボージョレ ル ペレオン キュヴェ フュ ドゥ シェーヌ**　JAN:4543190142656

フュ・ドゥ・シェーヌは、フランス語で「オークの樽」という意味です。最高のブドウを選別し、長期マセラシオンにより樽熟成に耐える豊潤で力強い果実味を引き出し、発酵の仕上げとマロラクティック発酵を樽で行うことで果実味と樽香が美しく調和したバランスの良いワインに仕上げています。トロンセ、ベルトランジュ、ヴォージュ、フォンテーヌブロー産のオーク樽を使用。

■テクニカル情報■ 産地:ボージョレ・ヴィラージュ地区ル・ペレオン 味わい:辛口/赤 品種:ガメイ 100%(辛口/赤) 樹齢:40 年 畑:南向き 収量:40hl/ha 醸造:ブドウは破砕せず 90%除梗。14～18 日間の長期マセラシオンを経て澱と共に 12 ヶ月樽熟成。晩春に澱引きし軽くろ過。収穫から 14 カ月後に瓶詰。樽は、トロンセ産、ベルトランジュ産、ヴォージュ産、フォンテーヌブロー産のオーク。新樽、1 年物、2 年物、3 年物をそれぞれ 1/4 ずつ使用。

■相性料理■ ローストビーフやラム肉、チーズなど (提供温度:16～18℃)

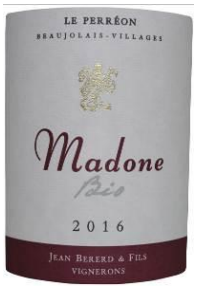
担当: @millesime.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

■コメント■　美しいダークルビー色。しっかりとした骨格を備えた深みのある複雑なアロマは、ブラックベリーやチェリーの香りに仄かなトースト香を湛えたスパイシーな風味が感じられます。味わいは極めて芳醇でシルキーなタンニンが豊かに感じられ、赤果実や黒果実の豊かな果実味にスパイスの風味が後味に広がります。5 以上の熟成で本領を発揮する長期熟成型。

2017VT★ワイン・エンスージアスト 90 点：その名が示す通り、木樽熟成させたワインであり、一部新樽を使用し 12ヶ月間熟成させている。この結果、豊かなトースト香と熟れた黒果実の風味に満ちた濃厚でスパイシーなワインに仕上がっている。既に飲み頃。≪2019/12/31 掲載≫

## 2020 Beaujolais Villages Vin Biologique　上代価格　￥3,300（税別）

ボージョレ　ヴィラージュ　ヴァン　ビオロジーク　JAN：4543190172165




極めて凝縮感のある果実味とシルキーなタンニンを湛えた複雑味のある豊潤なビオワインです。
樹齢 45 年以上の古樹が育つ有機栽培の区画は、厳しい剪定、摘芽、葉の摘み取り、被覆作物の栽培、軽い耕作などを伴う非常に骨の折れる丹念な畑仕事により、極めて低収量ながらも非常によく熟れた良質な果実を実らせます。ビオロジックの規定を守り、伝統的な手法とモダンな技術を組み合わせることによって、よりミネラリーで健康状態が良く、テロワールに根差した個性的なワインを生み出すことが可能となりました。

■テクニカル情報■　産地：ボージョレ・ヴィラージュ地区ル・ペレオン　品種：ガメイ 100%（辛口/赤）　※有機栽培公式認定
樹齢：45 年以上　土壌：花崗岩質　平均収量：35hl/ha　アルコール：13%　醸造：遅めの収穫でブドウを完熟させ、手摘みで厳しく選別し、除梗・破砕し 15 日間果皮ごと発酵させ、木樽で 6ヶ月シュールリー熟成。瓶詰前に軽くろ過・清澄処理。提供温度：16-18℃

■コメント■　外観は暗く深みのあるルビー色。素晴らしく複雑味のあるワインで、繊細なブラックベリーのアロマと牡丹の花を思わせるややスパイシーな風味を持つ花の香りが感じられます。シルキーなタンニンを持つ極めて豊潤な味わいでフレッシュ感もあり、豊かな黒果実とスパイスの風味が後味に広がります。素晴らしく凝縮された果実の味わいが 1 分間も続くかと思われる極めて余韻の長い後味を生みます。

★パーカーポイント 93 点：甘いチェリーやベリーのアロマにポプリとバラの花びらのニュアンスが溶け合う。快活な酸と細やかなタンニンを備えたミディアム～フルボディで、瑞々しい果実味とともに重層的な味わいが口中に広がる。≪飲み頃：2021-2027 年｜2021/8/20 掲載≫
他誌評価：　★ワイン・エンスージアスト 87 点

## 2020　Beaujolais Villages La Vinif à Papa　上代価格　￥3,300（税別）

ボージョレ　ヴィラージュ　ラ　ヴィニフ　ア　パパ　JAN：4543190172172

フランス語で「パパの醸造方法」を意味するこのワインは、現当主ブルーノ・ベレールの父、ジャン・ベレールへの敬意を込めて作られました。先代が 1960～1970 年代に実践していた醸造方法（マセラシオン・カルボニック）を敢えて採用し、当時の味わいを再現しています。チェリーや甘いベリーの魅力的なアロマとともに瑞々しい果実味と柔らかなタンニンが口中に広がります。

■テクニカル情報■　産地：ボージョレ・ヴィラージュ地区ペレオン村周辺　品種：ガメイ 100%（辛口/赤）　畑：南、南東、南西向きの畑。樹齢：20 年、40-50 年、80 年（それぞれ約 1/3 使用）。土壌：ピンク色の花崗岩からなる石の多い土壌。　醸造：全房使用し、12 日間マセラシオン・カルボニックを行う。So2（亜硫酸塩）は瓶詰時のみ使用。軽く濾過した後瓶詰。

★パーカーポイント 90 点：チェリーや甘いベリー、スパイス、バラの花びらのアロマが溢れんばかりに香り立つ。瑞々しさとふくよかさを備えたミディアム～フルボディの味わいで、柔らかいタンニンとジューシーな果実味が印象的。
≪飲み頃：2021-2025｜2021/8/20 掲載≫

★ヴィノス 90 点：伝統的なキュヴェと比べて香りは少し控えめな印象だが、ブラックチェリーやワイルド・ストロベリーの魅力的なアロマがはっきりと感じられる。口に含むと、円熟した果実味を湛えたふくよかな味わいが広がる。しっかりとしたストラクチャーとミネラル感を備えたボジョレ・ヴィラージュで、後味には仄かに鉛筆の芯のニュアンスが漂う。マドンヌが手掛ける傑出したワインの一つ。　≪飲み頃：2022-2028 年｜2021/6 掲載≫
他誌評価：★ジェームズ・サックリング 89 点　★ワイン・エンスージアスト 88 点

## 2017　Beaujolais Villages Cuvée Jean Baptiste Bererd　上代価格　￥4,000（税別）

ボージョレ　ヴィラージュ　キュヴェ　ジャン　バティスト　ベレール　JAN：4543190159807

現当主ブルーノ・ベレールの祖父ジャン・バティストへの敬意を込めて作られた最高キュヴェです。
ブルーノ・ベレールが特に愛情を注ぐ 1 ヘクタール程の畑より収穫したブドウを使用。2009 年から有機栽培しています。

■テクニカル情報■　産地：ボージョレ・ヴィラージュ地区ペレオン村　品種：ガメイ 100%（辛口/赤）　平均樹齢：60 年
畑面積：1ha（Alpes Contrles により有機栽培公式認定）　収穫：周囲のドメーヌより約 2 週間遅い収穫
醸造：3 週間マセラシオンさせ、2 週間に 1 度バトナージュを施しながら 12ヶ月樽熟成（新樽不使用）。無ろ過で瓶詰。

■コメント■　他のキュヴェよりも一段と複雑味があり、上質なテクスチャーとエレガントなスタイルを追求し丁寧に造られたワインです。ガメイというブドウ品種の概念を超越した見事な味わい。黒果実の豊かな果実味が広がり、次第に森の下草やスパイスのニュアンスが加わります。素晴らしく複雑味のある滑らかな味わいです。

★ジェームズ・サックリング　93 点：このアペラシオンにしては、深みのある香りと複雑性を備えたワイン。濃厚なスパイス、湿った土の香りと共に豊かなブラックベリーのアロマを湛え、逞しさとコクのある奥深い味わいが特徴。豊富なタンニンが綺麗にまとまっているが、後味に力強さが長く続く。有機農法で栽培されたブドウを使用。今飲んでも、熟成を経ても美味しく味わえる。≪2021/5/5 掲載≫

★パーカーポイント　92+点：ラズベリー、チェリー、マルベリー、バラの花びらを思わせる香りがあり、昨年のバレルテイスティング時の期待に応え、ボトルでの熟成とともに複雑さが感じられる。滑らかで重層的な味わいのミディアム～フルボディで、見事な凝縮感と生き生きとした酸味、細やかなタンニンが感じられる。ふくよかな味わいの 2018 年と比べると、この 2017 年は、少し熟成を要する長距離走者と言えるだろう。
≪飲み頃：2021-2035 年｜2019/8/31 掲載≫　他誌評価：★ワイン・エンスージアスト 91 点

担当：　@millesime.co.jp　株式会社ミレジム　Tel.03-3233-3801　Fax.03-3295-5619