

# Domaine de la Madone

ドメヌ 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。各小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せす。

■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。

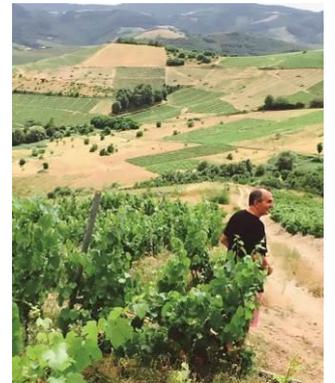
■伝統の味わいを支える最新技術■ 厳しい選定基準による選果を売りとするマドンヌでは、コート・ド・ニュイで使用されるような本格的な選果台を使用しています。必要とあればタンクに入れる前の実を乾燥させるための機器も所持しており、十分な抽出が行えるよう、温度調節機能の付いた醸造設備を完備しています。こういった最新技術は、自然酵母による自然発酵を容易にするための工夫で、無添加で発酵させることで、ブドウが本来持っているフレッシュな味わいや熟成ポテンシャルを損なわないようにしています。ヴォーヌ・ロマネでもこれほどの設備を充実させているドメヌは珍しいと言えるでしょう。

■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。毎日味を見て压榨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行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。



■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、被害を受けた実はず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。他のドメヌと比べて糖度が高く酸味が少ないのが特徴です。

■2022 ヴィンテージ情報■ この年は、一部の地域で発生した雹や7月以降の熱波により、収量が減少しましたが、クオリティの高いブドウが収穫できました。6月は雨が少なかったものの、それ以降は気温が上昇し、乾燥していたため、ブドウの樹は健全な状態を保つことができました。マドンヌでは、理想的な気象条件のもとでブドウが生育し、豊かな果実味としっかりとしたストラクチャーを備えたワインができました。

■2023 ヴィンテージ情報■ 8月は熱波が懸念されていましたが、前半は比較的涼しく乾燥し、曇天が続きました。後半は暑さが戻ったことで、ブドウは理想的な成熟を迎え、凝縮度の高いブドウが出来ました。マドンヌでは、ブドウは順調に成長し、健全なブドウからシルキーなタンニンを持つエレガントなワインが造られました。

◀ワイン・アドヴォケート記事より抜粋 記者:ケンナ・ウェルズ▶

「(マドンヌの)2023年は秀逸なヴィンテージ。白、赤ともにフィネスに富んだ重層的な味わいで、見事な深みとよく熟したフェノール類が印象的」

## 2022・2023 Beaujolais Villages Blanc

上代価格 ¥3,300(税別)

ボージョレ ヴィラージュブラン

JAN:4543190179089

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つてから手摘みで収穫します。白い果実や柑橘類の皮のアロマを湛えた豊かな風味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 品種:シャルドネ 100%(辛口/白)

樹齢:25年以上 土壌:表土が粘土砂質。下層土は花崗岩に片岩が混合。標高:350m 畑:北向き

醸造:手摘みで収穫。優しく圧搾し、10日間低温で静置。天然酵母を用いて樽(約80%)とステンレスタンク(約20%)で発酵。9ヶ月樽熟成。年間生産本数:約14,000本

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。

■コメント■ 明るいイエロー・グリーン。白い果実や白い花、スマ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發揮します。

2023VT★ジェームス・サックリング 90点:カットした洋ナシやアーモンドの花の香りにバナナのニュアンスが漂う爽やかな白。クリーミーでフレッシュなミディアムボディの味わい。今が飲み頃。◀2025/2/14掲載▶

## 2019・2021 Beaujolais Villages

上代価格 ¥2,100(税別)

ボージョレ ヴィラージュ

JAN:4543190142397(2019VT), 4543190185141(2021VT)

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、破碎せず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。

## 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メディアム〜フルボディの味わいで、柔らかな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ージョレ・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:★ジェームス・サックリング89点 ★ワイン・エンスージアスト88点

## 2023 Beaujolais Villages Le Perréon

上代価格 ¥3,000(税別)

ボージョレ ヴィラージュ ル ペレオン

JAN:4543190185158

ペレオン村のテロワールの個性が表現された魅力的なキュヴェ。複数区画で育つクオリティの高いガメイを用いて、滑らかなタンニンとエレガントなテクスチャーを備えたワインに仕上げています。通常のボージョレ・ヴィラージュよりもさらに凝縮感と深みが増した味わいは、クリュ・ボージョレと並ぶ実力を備えています。



■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) 植樹:1945年-2010年 土壌:ピンク色の花崗岩 畑:南向き 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。無ろ過で瓶詰。

■相性料理■ パテ、テリーヌ、赤身の肉、中華料理、アジア料理、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。

★ジェームス・サックリング91点:ブルーベリーや赤系果実、サワーチェリー、ドライハーブのアロマが香る。瑞々しい赤系果実を思わせる果実味、引き締まったタンニンが印象的。後味に爽やかな酸が広がる。◀2025/2/14 掲載▶

## 2022 Beaujolais Le Perréon Cuvée Fûts de Chêne

上代価格 ¥3,800(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:4543190185189

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) 植樹:1991年 畑:南西向き 土壌:ピンク色の花崗岩 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ヶ月後に瓶詰。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。無ろ過で瓶詰。

■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℃)

■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▶

## 2023 Beaujolais Villages Cuvée Jean Baptiste Bererd

上代価格 ¥5,500(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:4543190185172

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約1haで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) 植樹:1941、1948、1952、1971、1972、1982年 畑面積:1ha(Alpes Contrlesにより有機栽培公式認定) 畑:南向き 土壌:ピンク色の花崗岩 収穫:周囲のドメーズより約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ヶ月熟成。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と滑らかな質感を備えたワインで、森の下草やスパイスの絶妙なニュアンスも感じられます。

★**パーカーポイント 91点**:ドメーズで最も樹齢の高い樹の果実を使用したワイン。スモーキーな還元香から始まり、徐々にプルーンやダークチェリー、シャクヤクのアロマが表れ、その奥にユーカリのニュアンスも漂う。鮮やかな酸を伴うミディアム〜フルボディの味わい。ギュッと詰まった滑らかなタンニンが全体を支え、調和を生む。内側から静かに広がる重層的な味わいがゆっくりと花開いていく。終盤に向けて塩味や旨味が増す。

◀**飲み頃:2026-2033年 | 2025/3/21 掲載**▶

★**ジェームス・サックリング 90点**:赤系果実や黒系果実のアロマにスパイス、革、大地を思わせるニュアンスが重なる。瑞々しいミディアムボディの味わい。凝縮感のある果実味と生き生きとした酸を持つ。爽やかなフィニッシュ。◀**2025/2/18 掲載**▶

