

Domaine de Terrebrune

ドメヌ・ド・テールブリュヌヌ
Loire



ロワール地方アンジュ・ソーミュール地区の造り手です。

各テロワールに合わせて、白・赤・ロゼ・泡・甘口と異なるタイプのワインを造っています。
また、栽培からボトリングまで全て自社で行い、トレーサビリティの管理を徹底しています。



「ロゼ」だけではない！アンジュの魅力

ロワール地方アンジェールの街の南西20キロに位置するヌートル・ダム・ダランソン村のドメヌヌです。1986年に栽培を担当するアラン・ブロー (Alain Bouleau)、そして醸造と営業を担当するパトリス・ローランドー (Patrice Laurendeau) の二人によって共同経営で設立されました。現在はアランの息子のニコラ (Nicolas) が2代目当主としてドメヌヌを引き継いでいます。

所有畑は合わせて55ha。赤白6品種 (カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、グロロー、シュナン・ブラン、ガメイ、シャルドネ) を栽培しています。ロゼが主体の地域の為、テールブリュヌヌも全体の60%の割合でロゼを作っていますが、その他に赤・白・クレマン、そしてコトー・デュ・レイヨンやボンヌゾー畑の甘口ワインなど、様々なタイプのワインを造っています。

年間生産量は約34万本。ドメヌヌのこだわりとして、クレマンも含めた全てのワインを、栽培から醸造・ボトリングまで全て自社で行っています。



2代目当主ニコラ・ブロー



■ブドウ樹の畝にはハーブ類を植えている。樹勢を整え、土壌のバランスを保っている。また表土の浸食・流出も防いでいる。

リュット・レゾネ農法を導入

テールブリュヌヌのブドウ畑は、肥沃なロワール渓谷の南に位置しています。穏やかな丘陵地帯の谷間に位置し、異なる複数の土壌が存在しますが、テールブリュヌヌでは、ブドウ品種やワインのタイプごとに、最適なテロワールを選択しています。砂利の混ざる粘土質の畑は、カベルネ・フラン等の赤系品種に適しています。ブドウ樹は地中15mまで根を下ろし、土中の要素を吸収。ワインに僅かにスパイスの要素を与えます。一方で粘土頁岩の畑はシュナン・ブランの栽培に適しており、非常に繊細な味わいのワインに仕上がります。

栽培には周囲の自然環境のバランスを保つ為に、リュット・レゾネ (減農薬農法) を導入しています。除草材等は使用せずビオロジック農法とほぼ同じ手法ですが、認証の取得にはこだわっていません。近年は気候の変動も大きく、その年の気候やブドウ樹の成長に合わせて柔軟に対応する事が、最終的に自然環境の保護につながると考えているからです。

徹底したトレーサビリティの管理

1999年には醸造所を新設し、最新の設備を導入しました。さらに2018年には、周辺の造り手に先駆けて、クレマン・ド・ロワール専用の施設も敷地内に建てています。クレマン・ド・ロワールは、殆どの造り手は専門業者に自らのブドウを預け、醸造を依頼します。しかし、テールブリュヌヌは、全てのワインのトレーサビリティを管理する為に、年間約37万本のワインの栽培からボトリングまでを一貫して自社で行っています。その為、ボトルに記載している番号を調べれば、そのワインに使われたブドウの区画はもちろんの事、剪定から収穫、醸造、ボトリングまでの全ての履歴を確認する事が出来ます。

『自らが栽培するブドウは最後まで責任を持って醸造し、最良の状態での飲み手へ届けた』という、2代目当主ニコラの思いが、テールブリュヌヌの醸造所には集約されています。



■新たに導入した瓶詰機。注文に合わせて、自社でボトリングやデゴルジュマンが可能に。



クレマン・ド・ロワール

○ Cremant de Loire

手作業で収穫後、シャンパーニュと同様に瓶内二次発酵で造られるスパークリングワイン。自社で醸造・熟成を行っています。天然酵母を使用し15~18℃で発酵。瓶内二次発酵後に、最低12ヶ月以上の瓶内熟成を経て出荷されます。

残糖は2g/L以下。

品種：Chenin Blanc 40%, Chardonnay 40%,
Grolleau gris 20%

タイプ：泡白

ビンテージ：NV

バーコード：3344430755114

ケース入数：750ml×12

商品コード：TB01NV

小売価格：¥3,300（税抜）



アンジュ・ルージュ

■ Anjou Rouge

砂利を含む、粘土質土壌の畑。平均樹齢25年。アンジュ地域特有の粘土質が、ワインに丸みとエレガントさを与えます。5~10日のマセラシオン後に発酵。マロラクティック発酵を行います。

パスタや肉料理などの幅広い料理やチーズと相性が良いです。暑い季節には低めの温度（12℃）での提供がお勧めです。

品種：Cabernet Franc 80%, Cabernet Sauvignon 20%

タイプ：赤

ビンテージ：2021

バーコード：3344430753219

ケース入数：750ml×12

商品コード：TB0321

小売価格：¥3,000（税抜）



コトー・デュ・レイヨン

□ Coteaux du Layon

砂礫質土壌の急斜面の畑。レイヨン川から湧き上がる朝霧の影響を受け、ブドウ果に「貴腐菌」が付き、糖度が上昇。酸味とのバランスが良い甘口ワインに仕上がります。黄色く熟した果実や、花のブーケの様な、香ばしくエレガントな味わい。冷やし過ぎずに食前酒やフォアグラ、ソースを使った魚料理に。残糖80g/L。

品種：Chenin Blanc 100%

タイプ：白

ビンテージ：2021

バーコード：3344430751215

ケース入数：750ml×12

商品コード：TB0221

小売価格：¥3,300（税抜）