

ブドウ品種：シャルドネ100%

ドメーヌ・ヴィロはオーガニックでワイン作りを行う家族経営の小規模ドメーヌ。

僅か0.6haの畑で育つシャルドネをオーク樽で12ヵ月熟成(新樽15%)。サンザシやアカシアの白い花、ヘーゼルナッツやアーモンドのドライフルーツの香りに、純粋な口当たり。フレッシュでフルーティーで、まるやかさがバランス良く続き、最後はミネラル感が漂います。

ドメーヌの詳細：

コート・シャロネーズ地区メルキュレイ村のすぐ南にあるサン・マルタン・スー・モンテギュ村に位置する約5haのブドウ畑からなる家族経営の小規模・少量生産の作り手ですが、歴史は古く1888年に設立されて以来、4世代に渡りワインを作りを続けてきた老舗です。

フランス農水省が1870年に創設した伝統と権威あるパリ農業コンクールで、毎年のようにメダルを獲得し、2023年と2024年の2年連続で、同コンクールのブルゴーニュワイン部門で優秀賞を受賞するなど、非常に高い評価を得る注目の作り手です。

現在、ドメーヌでは100%オーガニック認定(2018年よりエコセール認証)を受けています。オーガニックによる生産方法の必須条件に従い、ブドウ栽培の作業を通じて、テロワールと土壌を尊重することを哲学にワイン作りを行っています。

除草剤は廃止し、伝統的な耕作(土寄せ、畝くずしなど)を実践し、ブドウの木を保護するために、銅を使用してカビを駆除し、硫黄を使用してうどんこ病を駆除しています。

品質の維持を保つために、自社のブドウ畑で大切に育てた平均樹齢35年のピノ・ノワールとシャルドネのみを使用し、外部からのブドウは一切購入してません。ブドウは、細心の注意を払って全て手摘みで収穫され小さなコンテナでワイナリーに運ばれます。

摂氏8度の低温マセラシオンの後、熱交換器を内蔵し28°Cに温度制御された二重壁のステンレスタンクでアルコール発酵するなど、徹底した温度管理を行い醸造しています。ワインは、セラーで12ヵ月オーク樽で熟成(新樽比率20%)。亜硫酸塩はワインの保存とアロマの保存の間で最良の妥協点を得るように、最低限使用しています。

当主のピエール・ヴィロ氏は、専門学校で機械学を教えるというキャリアを積んでいましたが、余暇に父のブドウ畑で働き、父からワイン作りのノウハウとブドウ畑への愛情を受け継ぎました。それは、ピエール氏の息子バスティアン氏に継承されようとしています。