

Domaine Laurent P & F ドメヌ・ローラン・ペール・エ・フィス 2007

■ ドミニク・ローラン氏について

1956年生まれ。パティシエから転身し、1970年後半からワイン業に従事。1989年にネゴシアン業を開始し、こだわりを持った独自のスタイルで世界中から注目を集めています。近年は息子ジャン・ローラン氏とともにドメヌを設立し、さらに精力的にワイン造りに取り組んでいます。



■ ジャン・ローラン氏について

1980年生まれ。モンペリエの醸造学校で醸造学を専攻後、6年前から父ドミニク・ローラン氏と共に働いています。現在は、樽工房でスタッフ管理と樽作り、ドメヌのワイン造りを担当。家族だけに伝えられる秘伝の醸造スタイルの継承に努めています。



■ ドメヌの栽培・醸造について

除草剤などの化学肥料は使用せず、自然な農法を実践。葡萄は全房で発酵し、醸造工程以前の亜硫酸無添加、補糖をしないのが特長です。

全房発酵により、特に赤ワインは熟成感があり、葡萄の特長を反映した味わいに仕上がります。ムルソーには 100 年前の垂直型圧搾器を使用し、一部のワインは蠟ろうキャップを施すなど、今でも多くの作業を人の手で行い昔ながらの造りを踏襲しています。

