

オリヴィエ・メールラン氏は、ジュラとカリフォルニアで各2年間ワイン造りに携わった後、1987年、マコネ地区で中世から続く歴史あるドメーヌ「ドメーヌ・デ・ヴュー・サン・ソルラン」を購入し、継承したことからワイナリーは始まりました。1990年代以降、マコン・ラ・ロシュ・ヴィヌーズ（ワインの湧き出る岩の意）、プイ・フイッセ、サン・ヴェランなどに畑を拡張し、現在では23haを所有するドメーヌとなりました。

マコネ地区は、ブルゴーニュの南にあります。コート・ドールよりも標高が高く、急斜面に畑が存在します（コート・ドールの標高；200～300m、マコネ地区の標高；220～400m程度）。そして風が強いのが特徴です。

#### 【ドメーヌ・メールランによるマコネ地区の個性】

- マコン・ラ・ロシュ・ヴィヌーズ：ミネラルティ、塩気、フレッシュ感
- プイ・フイッセ：長い余韻、力強さ、長期熟成型
- サン・ヴェラン：女性的、なめらかさ、フルーティーさ

マコネ地区では、全体の95%が除草剤散布と機械収穫を行っています。メールランでは当初より現在に至るまで、化学肥料や除草剤を一切使用せず、畑を頻りに耕し、完熟した健全なぶどうを選別して手摘みで収穫している数少ないドメーヌです。斜面の畑は風が比較的強く、害虫が付着しにくいので、殺虫剤を散布する必要もありません。発酵前にぶどうの実を傷つけないために小さな箱に入れて収穫し、セレクションテーブルで果実を再度選別したのち、素早く発酵タンクに入れ、発酵させます。

シャルドネは全房発酵。ピノ・ノワールは100%除梗（ガメイは全房発酵）。完全なマロラクティック発酵、コラージュせず、ノン・フィルターレーション、または最低限のフィルターレーションで瓶詰めします。

手作業で丹念にワイン造りを行うオリヴィエ氏は、マコネ地区の高品位ワイナリーのリーダーとしての地位を確立しています。

コート・ドールの醸造家たちがマコネ地区に進出するよりもずっと前からこの地を知り尽くしているオリヴィエ氏のもとには、ドメーヌ・コシュ・デュリの4代目当主ラファエル氏など、多くの醸造家の卵たちが若いころスタジエとして訪れました。また、マスター・オブ・ワインのジャスパール・モリス氏は、オリヴィエ氏をマコネ地区を代表する最高のワイン醸造家の一人として紹介しています。さらに2012年には、ムルソーのトップドメーヌ「コント・ラフォン」の当主ドミニク氏とともに新たなワイナリー「シャトー・デ・カール」を興しています（別頁にて詳細記載）。

現在、二人の息子、テオ氏とポール氏もドメーヌに参画し、今後、更なる品質の向上に期待が高まるドメーヌです。



左がメールラン、右がほかのドメーヌ、手入りの違いは歴然

ラベル 色 ヴィンテージ 容量/入数 希望小売価格 JANコード 商品コード



### Mâcon La Roche Vineuse Blanc

マコン ラ ロシュ ヴィヌーズ ブラン

自社畑は、樹齢15～25年。植樹密度8,000本/ha、収穫量60hl/ha。12.5ha。  
粘土質石灰岩土壌(Bathonian, Bajocian)、南南西向き5～20度の斜面、標高230～280m  
ステンレスタンク発酵(2014年vin)、マロラクティック発酵100%、18ヶ月間熟成、清澄剤使用しない。

ヴィンテージ	容量/入数	希望小売価格	JANコード	商品コード
2016	750/12	¥3,000	4986504 126810	212546
2017	750/12	¥3,000	4986504 126810	212547



### Mâcon La Roche Vineuse Blanc Vieilles Vignes

マコン ラ ロシュ ヴィヌーズ ブラン ヴィエイユ ヴィーニュ

樹齢40～75年、植樹密度8,000本/ha、収穫量50hl/ha。2.8ha。  
粘土質石灰岩土壌(Bathonian, Bajocian)、南南西向き5～20度の斜面、標高230～280m  
オーク樽にてアルコール発酵とマロラクティック発酵(新樽～4年樽)、  
ステンレスタンクにて3ヶ月間熟成、樽にて12ヶ月間熟成、清澄剤使用しない。

ヴィンテージ	容量/入数	希望小売価格	JANコード	商品コード
2017	750/12	¥3,900	4986504 130220	212587

ラベル 色 ヴィンテージ 容量/入数 希望小売価格 JANコード 商品コード



## Macon La Roche Vineuse Blanc Les Cras

マコン ラ ロシュ ヴィヌーズ ブラン レ クラ

樹齢50年、植樹密度8,000本/ha、収穫量30hl/ha。La Roche Vineuseで最高の区画。最も石灰が多い土壌。粘土質石灰岩土壌(Middle Bathonian)、南西向き5度の斜面、標高260m、0.7ha  
オーク樽にてアルコール発酵とマロラクティック発酵(新樽・1年樽・2年樽 各30%、4年樽10%)、樽にて18ヶ月間熟成、清澄剤使用しない。

在庫少	2012	750/6	¥6,800	4986504 115364	212622
	2014	750/12	¥6,500	4986504 121297	212624
	2015	750/12	¥5,800	4986504 123444	212625
在庫少	2017	750/12	¥5,800	4986504 123444	212627



## Saint-Véran

サン ヴェラン

樹齢45年、植樹密度8,000本/ha、収穫量50hl/ha。  
粘土質石灰岩土壌(Bathonian)、南向き5度の斜面、標高220m、0.7ha。  
オーク樽にてアルコール発酵とマロラクティック発酵(新樽~4年樽)、樽にて10ヶ月間熟成。清澄剤使用しない。

	2016	750/12	¥4,200	4986504 126827	212666
	2017	750/12	¥4,200	4986504 126827	212667

## Saint-Véran Le Grand Bussière

サン ヴェラン ル グラン ブシエール

樹齢40年、植樹密度8,000本/ha、収穫量50hl/ha。0.72ha。粘土質石灰岩土壌(Middle Bathonian)、南向き5度の斜面、標高220m。早熟で条件が卓越したポテンシャルを持つ区画。  
オーク樽にてアルコール発酵とマロラクティック発酵(新樽・1年樽・2年樽・3年樽 各25%)、樽にて18ヶ月間熟成、清澄剤使用しない。ヴィンテージによっては貴腐が付く。

	2013	750/12	¥7,100	4986504 119553	212703
	2014	750/12	¥6,700	4986504 121310	212704
	2015	750/12	¥6,300	4986504 124373	212705
在庫少	2017	750/12	¥5,800	4986504 130190	212707

## Viré-Clessé Vieilles Vignes

ヴィレ クレッセ ヴィエイユ ヴィーニュ

樹齢55年、植樹密度8,000本/ha、収穫量55hl/ha。0.45ha  
粘土質石灰岩土壌(Roracian, Argovian)、南東向き5度の斜面、標高230m。  
オーク樽にてアルコール発酵とマロラクティック発酵(新樽、1~4年樽 各20%)、ステンレスタンクにて3ヶ月間熟成の後、樽にて11ヶ月間熟成、清澄剤使用しない。  
貴腐菌の付きやすい環境。

	2016	750/12	¥3,900	4986504 126889	212746
	2014	375/24	¥2,700	4986504 118303	212764
	2016	375/24	¥2,600	4986504 126896	212766

## Pouilly-Fuissé

プイイ フェイッセ

樹齢40~80年、植樹密度8,500本/ha、収穫量55hl/ha。粘土質石灰岩土壌(Bathonian, Bajocian)。南東向き8度の斜面、標高230m、南北8ヶ所の区画(chaintre50%、Vergisson 50%)をブレンド。合計約2.4ha。オーク樽にてアルコール発酵とマロラクティック発酵(新樽、1~3年樽 各25%)、10ヶ月間熟成、清澄剤使用しない。

	2016	750/12	¥5,200	4986504 126865	212826
	2017	750/12	¥4,900	4986504 130206	212827
	2015	375/24	¥3,000	4986504 117863	212865
	2016	375/24	¥3,300	4986504 126872	212866
	2017	375/24	¥3,000	4986504 130213	212867



ラベル	色	ヴィンテージ	容量/入数	希望小売価格	JANコード	商品コード
-----	---	--------	-------	--------	--------	-------



### Pouilly-Vinzelles Les Longeays

プイ ヴァンゼル レ ロンジュ

Pouilly-Vinzellesは全体が50haの小さなエリア。0.3ha。  
樹齢50~60歳。粘土質石灰岩土壌で、土が深い。  
メールラン曰く「Les Longeaysは1級並みの畑」

	2017	750/12	¥5,500	4986504 127640	213227
--	------	--------	--------	----------------	--------



### Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes

プイ フェイツェ ヴィエイユ ヴィーニュ

《中部:フェイツェエリア》

樹齢80年、植樹密度9,000本/ha、収穫量50hl/ha。粘土質石灰岩土壌、東向き10度の斜面、  
プイ・フェイツェ中部、Fuisséエリア。標高280m、0.4ha。オーク樽にてアルコール発酵と  
マロラクティック発酵(新樽・1年樽 各20%、2年樽・4年樽 各30%)、樽にて18ヶ月間熟成。清澄剤使用しない。

在庫少	2015	750/12	¥6,300	4986504 125073	212955
	2016	750/12	¥6,500	4986504 126841	212956
	2017	750/12	¥6,200	4986504 130183	212957



### Pouilly-Fuissé sur la Roche

プイ フェイツェ スール ラ ロシュ

《北部:ヴェルジッソンエリア》

樹齢60年、植樹密度9,000本/ha、収穫量40hl/ha。粘土質石灰岩土壌(Lower Aalenian)、  
プイ・フェイツェ北部、Vergissonエリア。南向き15度の斜面、標高330m、0.5ha。ミネラルの多い土壌。  
プルミエの中では一番標高が高いエリア。  
オーク樽にてアルコール発酵とマロラクティック発酵(新樽・1年樽・2年樽・3年樽 各25%)、  
樽にて18ヶ月間熟成。清澄剤使用しない。プルミエクリュ昇格確定。

	2016	750/12	¥6,500	4986504 127633	212906
	2017	750/12	¥6,500	4986504 127633	212907



### Pouilly-Fuissé Les Chevières

プイ フェイツェ レ シュヴリエール

《南部:シャントレエリア》

クロ デ カールより更に南に位置。プイ・フェイツェ南部、Chaintréエリア。赤い土、鉄分の多い畑。  
0.25ha。標高200m。西向きの急斜面。樹齢75年。10,000本/ha。プルミエクリュ昇格確定。

在庫少	2015	750/12	¥6,300	4986504 125080	213185
	2016	750/12	¥6,500	4986504 126858	213186
	2017	750/12	¥6,500	4986504 126858	213187



### Moulin à Vent La Rochelle

ムーラン ナ ヴァン ラ ロシェル

ガメイ100%、樹齢30~65年、植樹密度13,000本/ha、収穫量33hl/ha。土が少なく、砂を多く含有する。  
マンガンを多く含む花崗岩質土壌、南東向き5~10度の斜面、標高330m、0.953ha。  
全房を木製発酵槽にてアルコール発酵。  
(セミセラシオンカルボニック法、ルモンタージュ1日2回、15日間)  
木樽(新樽10%)にてマロラクティック発酵、樽にて18ヶ月間熟成。清澄剤使用しない。

在庫少	2014	750/12	¥4,800	4986504 121716	167224
在庫少	2015	750/12	¥4,800	4986504 121716	167225
在庫少	2016	750/12	¥5,000	4986504 127657	167226



### Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

ピノ・ノワール100%、樹齢30年、植樹密度8,000本/ha、  
石灰岩質粘土土壌(Middle Bathonian)、西向き5度の斜面、標高260m。  
除梗100%、開放木樽にてアルコール発酵(ルモンタージュ朝夕1回ずつ)  
オーク樽40%・木製大樽60%にてマロラクティック発酵、樽にて8ヶ月間熟成。清澄剤使用しない。

	2017	750/12	¥3,500	4986504 126834	213467
	2018	750/12	¥3,500	4986504 126834	213468