

## DOMAINE OLIVIER MERLIN

ドメヌ オリヴィエ メールラン



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年にマコネ地区でも最良のテロワールの一つと言われているラ・ロシュ・ヴィヌーズ(ワインの湧き出る岩の意)村の中腹に位置するドメヌを購入。

以前のドメヌのオーナーであったルネ・ガイヤール氏は、手作業で丹念に畑を手入れし、白・赤ともヴィニフィケーションを樽で行い、全量をドメヌで瓶詰めしていました。メールラン氏もこれに倣ったワイン造りを行い、ドメヌに飛躍的躍進をもたらし、ここ数年でトップ・クラスの評価を得るようになりました。

畑での葡萄栽培については、マコネ地区全体の95%が除草剤散布と機械摘みをしている中、化学肥料・除草剤を一切使用せず、畑を頻りに耕します。斜面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。100%手摘み。8ha (Macon 6.5ha, Saint Veran 1.5ha)。その他は長期間の契約栽培。

収穫は全て丁寧に手摘みで行いますが、その際、葡萄は完熟し、健全なもののみを選別します。醗酵前に葡萄の実に傷を付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後、素早く醗酵タンクに入れ醗酵させます。

ピノ・ノワールは100%除梗。ガメイとシャルドネは除梗しません。完全なマロラクティック醗酵、コラーージュをせず、ノン・フィルタレーションまたは最低限のフィルタレーションで瓶詰めします。開放大木樽で醗酵。白は基本的に小樽でアルコール・マロラクティック醗酵を行います。畑は標高230~280mに位置し、石灰質粘土土壌。



左がメールラン、右がほかのドメヌ、手入れの違いは歴然

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

樹齢15~25年。植樹密度8,000本/ha、収穫量60hl/ha。3.2ha。  
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  
ステンレスタンク醗酵(2014年vin)、マロラクティック醗酵100%、  
熟成18ヶ月間、清澄剤使用しない

2015

750/12

¥2,900

4986504 119973

2212545-8155

## Macon 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40~80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醗酵とマロラクティック醗酵(新樽~4年樽)、  
ステンレスタンク熟成3ヶ月間、樽熟成12ヶ月間、清澄剤使用しない

2015

750/12

¥3,900

4986504 121280

2212585-8165

## 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醗酵とマロラクティック醗酵(新樽・1年樽・2年樽 各30%、4年樽10%)、  
樽熟成18ヶ月間、清澄剤使用しない

在庫少

2013

750/12

¥6,900

4986504 118570

2212623-8173

2014

750/12

¥6,500

4986504 121297

2212624-8174

2015

750/12

¥5,800

4986504 123444

2212625-8175



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
-----	----------	-------	--------	--------	-------



### 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醱酵とマロラクティック醱酵(新樽~4年樽)、樽熟成10ヶ月間、清澄剤使用しない

2015	750/12	¥3,900	4986504 121303	2212665-8185
------	--------	--------	----------------	--------------



### Saint-Véran Le Grand Bussière

サン ヴェラン ル グラン ブジエール

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醱酵とマロラクティック醱酵(新樽・1年樽・2年樽・3年樽 各25%)、樽熟成18ヶ月間、清澄剤使用しない。ヴィンテージによっては貴腐が付く。

2012	750/6	¥7,000	4986504 115371	2212702-8192
2013	750/12	¥7,100	4986504 119553	2212703-8193
2014	750/12	¥6,700	4986504 121310	2212704-8194
2015	750/12	¥6,300	4986504 124373	2212705-8195



### 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醱酵とマロラクティック醱酵(新樽、1~4年樽 各20%)、ステンレスタンク熟成3ヶ月間の後、樽熟成11ヶ月間、清澄剤使用しない。貴腐菌の付きやすい環境。

2014	375/24	¥2,700	4986504 118303	2212764-8294
2015	375/24	¥2,500	4986504 123000	2212765-8295



### Pouilly-Fuissé

プイィ フュイッセ

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ヶ所の区画をブレンド、合計約2.4ha  
 オーク樽にてアルコール醱酵とマロラクティック醱酵(新樽、1~3年樽 各25%)、熟成10ヶ月間、清澄剤使用しない

2014	750/12	¥4,900	4986504 121198	2212824-8264
2015	750/12	¥4,800	4986504 125097	2212825-8625
2014	375/24	¥3,000	4986504 117863	2212864-8274
2015	375/24	¥3,000	4986504 117863	2212865-8275



### Pouilly-Vinzelles Les Longeays

プイィ ヴァンゼル レ ロンジェ

2015	750/12	¥4,800	4986504 118204	2213225-9085
------	--------	--------	----------------	--------------



### Pouilly-Fuissé sur la Roche

プイィ フュイッセ スール ラ ロシュ

《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)、プイィ・フュイッセ北部、Vergissonエリア。南向き15度の斜面、標高250m、0.5ha。ミネラルの多い土壌。  
 オーク樽にてアルコール醱酵とマロラクティック醱酵(新樽・1年樽・2年樽・3年樽 各25%)、樽熟成18ヶ月間、清澄剤使用しない。 プルミエクリュ昇格見込み。

2015	750/12	¥6,300	4986504 122997	2212905-8255
------	--------	--------	----------------	--------------

### Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes

プイィ フュイッセ ヴィエイユ ヴィーニュ

《フュイッセエリア》

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、プイィ・フュイッセ中部、Fuisséエリア。標高280m、0.4ha。オーク樽にてアルコール醱酵とマロラクティック醱酵(新樽・1年樽 各20%、2年樽・4年樽 各30%)、樽熟成18ヶ月間、清澄剤使用しない

2014	750/12	¥6,200	4986504 121211	2212944-8234
2015	750/12	¥6,300	4986504 125073	2212955-8235

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

## 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280m、0.953ha  
 全房を木製醗酵槽にてアルコール醗酵  
 (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醗酵、樽熟成18ヶ月間、清澄剤使用しない



	2014	750/12	¥4,800	4986504 121716	2167224-6184
在庫少	2015	750/12	¥4,800	4986504 121716	2167225-6785

## 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醗酵(ルモンタージュ朝夕1回ずつ)、  
 40%オーク樽・60%木製大樽にてマロラクティック醗酵、樽熟成8ヶ月間、清澄剤使用しない



	2015	750/12	¥2,900	4986504 119607	2213465-8225
--	------	--------	--------	----------------	--------------

