



マッソン・ブロンデレ

Domaine Masson-Blondelet

生産者名 マッソン・ブロンデレ

生産者名 (英) Domaine Masson-Blondelet

7代にわたってワインを造り続けて来た家族経営のドメーヌ

マッソン・ブロンデレは南～南東向きの斜面に広がる21haの畑を所有し、3つの土壌から4種類のプイイ・フュメを生み出しています。石灰質土壌で育った葡萄から造られる「レ・アンジェロ」、キンメリジャン土壌の「ヴィラ・パウルス」、シレックス土壌の「レ・ピエール・ド・ピエール」、そしてキンメリジャン土壌の樹齢45～80年の樹の葡萄を使った「トラディション・クル」。プイイ・フュメ本来の火打ち石のニュアンスを表現するとともにそれぞれの土壌の違いを意識したワイン造りを行っています。

オーガニック認証は受けていませんが、環境や葡萄、飲み手や造り手に優しいワイン造りを心掛け、1980年代からは有機農法で認められた肥料のみを使用しています。2002年からは除草剤と殺虫剤の使用もやめました。土壌や動物たちを守るため、薬剤散布は最低限に抑えています。



1980年には地上1階・地下2階の温度管理可能な醸造施設を建設。ワインに負荷を掛けないよう重力を利用したワイン造りを行っています。

マッソン・ブロンデレは7代にわたってワインを造り続けて来た家族経営のドメーヌです。現当主のジャン=ミッシェル・ブロンデレ氏とその妻ミッシェル氏、彼らの子供2人を含む10人のチームで丹念にワイン造りを行っています。ジャン=ミッシェル氏は国税総局で働いた経歴を持ち、醸造を専門的には学んでいないものの、INAOの栽培家代表メンバー時代に栽培農家や醸造家との交流を通して多くのことを学びました。また彼は1992年から2015年までプイイ・フュメ生産者協会の会長を務めています。息子のピエール=フランソワ氏は栽培の勉強をした後、ラングドックやリュウリー、ドイツ、ニュージーランドなどの他のワイン産地で経験を積み、現在ではドメーヌにおいて栽培・醸造の現場の指揮をとっています。