



ヴァンクүүл主催 ノエラ・モランタン10周年 来日試飲会 ～決断の連続が生むエレガンス～ ノエラの感性と、テロワールを知る

ノエラ・モランタンの経歴

ナントの職業技術短大（DUT）でマーケティングを学び、卒業後マーケティング関係の仕事に従事

2000 年
2001 年

ワインづくりに本格的に興味を抱く
30歳を機に退職。ミュスカデのワイン学校で醸造と栽培を学ぶ。並行して、ドメヌ・モスで2年間実地研修を行う

2003 年

フィリップ・パカレで収穫

2004 年

マルク・ペノで醸造と剪定を手伝う

2004 年

ドメヌ・ボワルキヤの醸造栽培責任者

2008 年

ドメヌ・ノエラ・モランタンを立ち上げ

2018 年

ドメヌ設立10周年



エレガンスを生むノエラの秘密

個性：全ての工程における各瞬間の決定が大事。その小さな積み重ねが、最終的にその人のワインの個性となる。ワイン造りをレシピとしてではなく、毎年変わる状況の中で、自分の感性を大事に決定している。

ひらめき：テイastingの際、また寝る前などふと浮かぶ「確信的なひらめき」をワイン造りすべてに投入。

丁寧さと時間：不安定ではない、エレガントなワイン造りを目指している。そのためには、畑でも、醸造でも、丁寧な仕事と時間をかけることが重要。

☆今後のトピックス☆

- Topic 1 ラベルデザインのリニューアル
- Topic 2 2017年より新カーブでの醸造開始 更なる品質向上を目指す
- Topic 3 大好きなロモランタンの植樹計画
- Topic 4 2017年があまりに低収量だったため、初めてシノンのカベルネ・フランを購入し、醸造。単独もしくは、ブレンドで出すか思案中

