

伝統×テロワール×新たな感性

ドメーヌ・モスより アニエス&ジョゼフ&シルヴェストルを迎えて



アニエス&ルネ

- 1987 トゥール市内でバーを兼ねたワインショップを経営
取引先のフランソワ・シデーヌやジョー・ピトンに影響を受ける
- 1993 ワイン造りに転身するため、ショップを閉店
- 1994 アンボワーズにある栽培醸造職業訓練学校にてワイン造りの基礎を学ぶ
先生はティエリ・ピュズラ、クリスチャン・ショサール
- 1995 卒業後、ボセイ・スール・クレーズの小さなワイナリーに入る
- 1996 初めて醸造
- 1997 ブルゴーニュで研修 フレデリック・コサール、ドメーヌ・テブノ、フランソワ・ミクルスキ、ドミニク・ドゥラン等に出会い、精力的に学ぶ
- 1999 サン・ラベール・デュ・ラティ村のドメーヌを引き取りドメーヌ・モス設立
- 2018 ドメーヌを正式に息子たちに引き継ぐ



長男ジョゼフ 1989年9月生 2008年高校卒業
 2008年 - 2010年 トゥールの BTS で国際商業専攻
 2010年 6-9月 パリのレストラン Deux Amis
 2010年10月 ルネモスのドメーヌを手伝う
 2013年2-7月 ローヌでソムリエの資格を取る
 2013年8月 ルネモスのドメーヌを手伝う
 2014年3-7月 チリのワイナリーで働く
 2014年8月 ルネモスのドメーヌで正式に働く
 *2010年から2014年まで毎年バニユルスのブリュノ・デュシェンの収穫を手伝う
 2018年12月 ドメーヌを正式に引き継ぐ

ヴァンナチュールに興味を持ったきっかけ

ワイナリーで育ちながら20歳になるまでワインをほとんど飲まなかった。(フランスでは、アルコールは18歳以上) 2010年パリのレストラン Deux Amis の立ち上げを手伝った時、ヴァンナチュールに触れ、学ぶ。この時点で、ヴァンナチュールの良さをまだはつきりと認識していなかった。はっきりと意識したのは、2013年にローヌでソムリエの勉強をした際。教材として飲んだワインがどれを飲んでも美味しいと思えず、この時にはっきりとクラシックなワインとヴァンナチュールとの違いを体感したとのこと。

最初に影響を受けたワインはサヴォワのドメーヌ・ベリユール、ルネモスのサヴニエール・アレナ。



次男シルヴェストル 1991年8月生 2009年高校卒業
 2009 ルネモスのドメーヌを手伝う
 2010年8月 ボーヌの職業高校で醸造栽培を学ぶ
 同時に2年間シャソルネイにて、スタージュ
 2013年2-8月 イギリスのレストランで働く
 2013年8月 ルネモスのドメーヌを手伝う
 2014年2-3月 南アフリカのワイナリーで収穫
 2014年4月 ルネモスのドメーヌを手伝う
 2015年1-8月 パリのシャトーブリアンで働く
 2015年9月 ルネモスのドメーヌで正式に働く
 2018年12月 ドメーヌを正式に引き継ぐ

ヴァンナチュールに興味を持ったきっかけ

高校卒業時は、ワインよりも畑仕事に興味を持つ。きっかけは2010年フレデリック・コサールのところに2年間研修をした時。ここで多くのヴァンナチュールを飲み、魅かれる。

最初に影響を受けたワインはシャソルネイのサンロマン白、マコンのドメーヌ・ヴァレット。