

Domaine Hauvette (Saint-Remy de Provence)

ドメーヌ・オベット (サン・レミ・ド・プロヴァンス)

詳細・歴史

1986年に、ドミニク・オベット女史により設立された、約16haを所有するドメーヌです。サン・レミ・ド・プロヴァンス村はアヴィニヨンの南、約20kmに位置しています。

畑

設立当初よりビオロジックにて畑を管理する自然派志向でしたが、2003年よりピオディナミによる管理を採用し、よりその濃度を強めてきました。今ではプロヴァンスにおけるピオディナミのカリスマ的な存在として度々ワイン情報誌に取り上げられるほどです。エコセールの認証も受けています。

行っていることはそれほど特殊ではなく、畑のブドウを東洋医学で言うところの「未病」の状態に保つために、一切の工程で「科学」と「化学」を用いないことに集約されています。そうすることで本来の自然の強さを最大限に引き出すことができると熱く語ります。



【黒ブドウ栽培面積】約13ha (グルナツシュ50%、サンソー22%、シラー15%、カリニャン8%、カベルネ・ソーヴィニヨン5%)
【白ブドウ栽培面積】約3.2ha (ルーサンヌ51%、マルサンヌ10%、クレレット39%)
【平均樹齢】60~70年 【土壌】粘土石灰質 【収量】17~25hl

醸造

【白ワイン】卵型をした600リットル入りの特殊なコンクリートタンクで行われます。この形状はローマ時代に使われていた素焼きのアンフォラを参考にしているため採用されました。素材は砂とコンクリートからなる非電導素材なので金属ではないため、陰と陽、半々のバランスが生み出され、ワインに好作用を与えるといえます。そのため、ワインがより安定し、フィルターをかけることなく瓶詰めされます。

【赤ワイン】フードルを用い、足でピジャージュを施し、野生酵母による自然発酵を促します。熟成もフードルにて行い、最低2年間、長い時は30ヶ月を超える歳月を経て、シルクのような滑らかさと果実のふくよかさを併せ持つ、エレガントなワインが出来上がります。

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

57100510

VDP des Alpilles Cuvée Dolia Blanc

ヴァン・ド・ペイ・デ・アルピレ・キュヴェ・ドリア・ブラン

2010

¥6,500



【アペラシオン】IGP Alpilles

【品種】マルサンヌ 40% ルーサンヌ 30% クレレット 30%

【樹齢】35年 【土壌】白亜紀の湖由来の、小石の多い石灰質土壌

【収穫】手摘みにて行い果実は小箱に入れます。 【収量】25hl/ha

【発酵】除梗せず直接圧搾し、卵型のコンクリートタンク(600ℓ)で野生酵母による自然発酵を促します。

【熟成】滓と共に卵型のコンクリートタンクで12か月間

【テイステイングノート】アロマはパイナップルや植物、小石のニュアンスがあり、ジュランソン産のワインを思わせる豊かさがあり、味わいには果実味と美しい酸が魅力的で、軽い苦みがワインの味わいを引き締めていて、正に今最高の飲みごろを迎えています。

【アルコール度数】13.5%

JAN なし

57120113

Les Baux-de-Provence Cuvée Cornaline Rouge

レ・ボード・プロヴァンス・キュヴェ・コルナリーヌ・ルージュ

2013

¥5,500



【アペラシオン】AOC Baux de Provence

【品種】グルナツシュ 50% シラー 30% カベルネ・ソーヴィニヨン 20%

【樹齢】40年 【土壌】白亜紀の湖由来の、小石の多い石灰質土壌

【収穫】手摘みにて行い果実は小箱に入れます。 【収量】25hl/ha

【発酵】全て除梗し、円錐台状の木の樽で、日々軽くピジャージュを行いながら2~3週間、野生酵母による自然発酵を促します。

【熟成】古いフードル(30hl)にて24か月間

【年間生産量】約40,000本

【アロマ】様々な果実やミントなどのハーブの爽やかなアロマと、南仏特有のガリグ(ゴツゴツとした岩肌がむき出しの大地に野生のマツや芝やハーブなどが群生している植生エリア)を思わせるような雄大な大地の香りを堪能できます。

【味わい】黒いベリー系果実やスパイス、トリュフのヒントを思わせる豊かな風味が魅力的で、繊細で非常に長い余韻を楽しめます。

【飲み頃】2019~2030年頃まで

【評価】Guide des meilleurs vins de France:17/20

Bettane +Desseauve:16/20 Coup de coeur:17/20

【アルコール度数】13.5%

JAN なし