

# 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年よりビオダイ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ビオダイ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。

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 (グルナッシュ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

【収量】17~25hl

## 醸造

【白ワイン】ピオ特有の卵型をした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で金属ではないため、陰と陽、半々のバランスが生まれ、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・パイ・デ・アルピレ・キュヴェ・ドリア・ブラン	2010	¥6,500
	【品種】マルサンヌ40%、ルーサンヌ40%、クレレット20% アルコール度数:13.5% JAN なし		
57110113	Les Baux-de-Provence Cuvée Petra Rosé レ・ボー・ド・プロヴァンス・キュヴェ・ペトラ・ロゼ	2013	¥3,800
	【品種】サンソー60%、シラー20%、グルナッシュ20% アルコール度数:13.0% JAN なし		
57120109	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	2009	¥5,500
	【品種】グルナッシュ50%、シラー30%、カベルネ・ソーヴィニヨン20% アルコール度数:13.5% JAN なし		
57130111	Les Baux-de-Provence Cuvée Améthyste Rouge レ・ボー・ド・プロヴァンス・キュヴェ・アメジスト・ルージュ	2011	¥6,500
	【品種】サンソー70%、カリニャン25%、グルナッシュ5% 【キュヴェ】樹齢が非常に高く、ほんのわずかししか実らないブドウから造られたごく少量生産の希少キュヴェ アルコール度数:13.5% JAN なし		