

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

アヴィニヨンの南約20kmに位置しており、ローマ時代の遺跡が残り、ゴッホが『星降る夜』を描いたことで知られるサン・レミ・ド・プロヴァンス村に、1986年に、元弁護士だったドミニク・オベット女史により設立されたドメーヌで、約17haの自社畑をビオディナミで管理しています。アルピユ山脈の麓に位置し、ブドウ畑は岩だらけの荒涼とした風景に囲まれています。粘土石灰質の土壌は乾燥した夏の間も推移分を保ち、一年の半分はミストラルが吹き、ガリーグがいたるところに見られます。

畑

設立当初からビオロジックにて畑を管理する自然派志向で、2003年より徐々にビオディナミによる管理に移行し、今ではプロヴァンスにおけるビ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になりました。エコセルの認証を取得しています。彼女曰く、それほど特殊なことを施しているのではなく、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ると言えます。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 【土壌】粘土石灰質 【収量】17~25hl 【収穫】手摘み

醸造

【ロゼワイン】ローマ時代に使われていた素焼きのアンフォラのデザインを参考に特注で造った600Lの特殊なコンクリートタンクを用いており、この発酵槽はビオディナミの醸造に適しているためオベット女史が当地で初めて採用したものです。非電導素材の砂とコンクリートでできており、金属ではないため陰と陽がちょうど半々のバランスになり、ワインに好作用を与え、より安定するため、フィルターをかけずに瓶詰めすることが可能になります。

【赤ワイン】フードルを用いて足でピジャージュを施しながら野生酵母による自然発酵を促し、最低2年以上の長い歳月をかけてじっくりと寝かせるため、シルクのような滑らかさと果実のふよかさを併せ持つ、エレガントなワインに仕上がります。



| 商品コード | 商品名 | VT | 参考上代 (税抜) |
|----------|---|------|-----------|
| 57105121 | IGP Alpilles Cuvée Petra Rosé IGP アルピレ・キュヴェ・ペトラ・ロゼ | 2021 | ¥6,200 |



【キュヴェ】早飲みタイプではなくしばらく置いてからリリースされており、プロヴァンス地方における最高のロゼワインのひとつであると世界中で高評価を受けている銘キュヴェ。

【品種】サンソー 70%、グルナッシュ 15%、シラー 15%

【区画面積】約1ha 【土壌】粘土石灰質 【ブドウ樹】古樹(ヴィエイユ・ヴィーニュ)

【醸造】特注のコンクリート製の卵型のタンクで野生酵母による自然発酵を経て、1年間ゆっくりと寝かされます。

【マロラクティック発酵】あり

【テイステイングノート】わずかに動物的なニュアンス、ローズマリーやローレル、桃、ガリーグ(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)に生息する植物、火打石などのアロマが複雑で奥行きがあり、やや支配的な酸と滑らかなタンニン、ほのかにスパイシーな風味が鼻腔を心地よく抜け滋味深さを感じさせ、他のロゼとは一線を画す仕上がりとと言えます。

【アルコール度数】12.0% ◆無濾過・無清澄

JAN なし

| | | | |
|----------|--|------|--------|
| 57120117 | 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 | 2017 | ¥9,800 |
|----------|--|------|--------|



【品種】グルナッシュ 40%、シラー 40%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%

【原産地呼称】AOC Baux de Provence

【区画面積】約12ha 【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 【全房使用率】0%(除梗100%)

【発酵】台形型の木樽を用いて、軽くピジャージュを行いながら15日間、野生酵母による自然発酵

【熟成】100年以上使用している古いフードル(30hl)にて適宜パンチングダウンを行いながら澱と16日間。

【テイステイングノート】様々な果実やミントなどのハーブの爽やかなアロマと、南仏特有のガリーグに生息する植物を思わせるような野性味あふれる雄大な大地の香りを堪能できます。

味わいには黒いベリー系果実やスパイス、トリュフなどの豊かな風味が感じられ、酸は繊細で丸みを帯びた滑らかなタンニンと幾重にも重なる層を成していて、とても風格があり、非常に長い余韻を楽しむことができます。

【アルコール度数】13.0% ◆無濾過・無清澄

JAN なし