

Domaine Tempier (Bandol)

ドメーヌ・タンピエ (バンドール)



詳細・歴史

敏腕金融トレーダーに予期せず訪れた南仏のワイナリーでのスローライフに、素敵な恋とワインのエッセンスを加えたラッセル・クロウ主演の映画『プロヴァンスの贈り物』の舞台となった大変美しいドメーヌです。カジュアルな印象のプロヴァンス地方にありながら、重厚な赤ワインの産地である「AOCバンドール/Bandol」に位置しており、地中海沿岸に広がるこのAOCの中でも高台に位置する当ドメーヌは、眼下に地中海を見下ろす抜群のロケーションです。その「AOCバンドール」の名を世界のワインファンに広く知らしめたのが当ドメーヌの先代の当主 リュシアン・ペイロー氏で、今では「バンドールといえばタンピエ」と言われるまでの地位を築き上げており、プロヴァンスにおける第一人者的存在の生産者です。ペイロー氏は早くからムールヴェードルという力強い黒ブドウ品種とバンドールのテロワールの潜在能力に着目し、この赤ワインはボルドーやブルゴーニュ、コート・ロティやエルミターージュ、シャトー・ヌフ・デュ・パブなどに比肩するほど長寿で高品質なワインになり得るという可能性を追求してきました。そのためテーブルワインに用いられる大量生産の手法とは真逆の、非常に自然に忠実なアプローチで栽培から醸造までを行い、その個性溢れるテロワールを忠実に再現し、力強さとフィネスを兼ね備えた「バンドール」を生み出しました。その後彼は「ムールヴェードルの偉大な父」と呼ばれるようになりましたが、代替わりをした今でも彼の名はバンドールの生産者らの心に深く刻まれています。1996年にペイロー氏は亡くなりましたが、ドメーヌに受け継がれてきたワイン造りの精神は今も変わることなく受け継がれており、現在は若き天才ダニエル・ラヴィエ率いるチームの面々が皆、地球の声に耳を傾け、季節のリズムと太陰暦のサイクルに忠実に、開拓者精神を持ち続け、日々の畑の変化に驚きまた胸をときめかせながらワイン造りを行っています。

畑・栽培

乾燥したプロヴァンスならではの土地の利と長年の経験を元に、7人の常勤のチームで日々隈なく畑を観察しながら、ケミカルなものを一切使わない伝統的な農法や、ホメオパシー、太陰暦を用いた手法などを組み合わせ、自然に配慮した独自のアプローチによってほぼ手作業でブドウ樹、土壌、畝の管理をしています。また、畑に放牧されている羊らが余分な草を食みながら土壌に栄養分を与え、敷地内にはミミズや幼虫、テントウムシなどの昆虫が多種多様に生息しています。

【自社畑面積】約60ヘクタール

【立地】「AOCバンドール」は比較的広い面積を占めるため地区によっては味わいが全く異なりますが、当ドメーヌは「バンドール」の中でも標高の高い最良のエリアに自社畑を所有しています。

【区画・土壌】マルチレイヤーの豊かな地層で、複雑なテロワールを持つそれぞれの区画は正にモザイクのような様相です。

【樹齢】古樹

【収穫】畑で選別しながら手摘みで収穫したブドウは即座にセラーに運ばれ、セラーマネージャーのチームによって再び厳密に選別されます。

徹底して自然の摂理に沿って栽培を行うため畑作業は経験が必要で重労働を伴いますが、その分テロワールは大いに個性を発揮し、高品質なワインを生み出してくれます。

醸造

【全房使用率】基本的に0% (除梗100%)

醸造チームは醸造過程を「生命の創造」と捉えており、「全てのヴィンテージは新しい子供の誕生」をポリシーに掲げ、清潔に保たれた醸造設備を用いて、テクニックを駆使することなく、人的介入をしないで発酵を進め、静かに寝かせます。セラー（熟成室）は伝統を感じさせる昔ながらの造りで、AOCの規定をはるかに超えた長い熟成期間を可能にする十分な広さがあり、厳かさや神秘的な雰囲気漂っていて、見学に訪れたワイン愛好家たちは皆その独特の空気感を堪能できます。



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

57713119

Bandol Blanc

バンドール・ブラン

2019

¥5,200



【キュヴェ】生産量が非常に少ない希少キュヴェ。自社畑の中でも最も涼しい最上の区画で、南向き斜面にありながら熟成がゆっくりと進むため、とても美しい酸を湛えています。

【品種】クレレット 60%、ユニ・ブラン 30%、ロール & プールブーラン & マルサンヌ 10%

【平均樹齢】25~30年 【全房使用率】0% (除梗100%)

【醸造】温度管理のできるステンレスタンクと樽にて野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】フードル樽にて8~10カ月間

【テイスティングノート】イエローがかった淡い色調で、グラスからフレッシュな柑橘系や白い小さな花の繊細なアロマ、ミネラルのニュアンスが美しく立ち上ります。豊かな酸と果実味のバランスが素晴らしく、食欲を刺激します。

【アルコール度数】13.5% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

完売・次回入荷未定

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
57723119	Bandol Rosé バンドール・ロゼ	2019	¥5,000
57723120	Bandol Rosé バンドール・ロゼ	2020	¥5,000



【キュヴェ】ワイン・スペクテイター紙で『世界最高峰のロゼ』と称えられたキュヴェで、セニエ方式(醸し)と圧搾方式の組み合わせによる美しいロゼ色をしていて、たっぷりとした旨味を湛えています。
 【品種】ムールヴェードル 約60%、グルナッシュ 約30%、サンソー 約8%、カリニャン 約2%
 【樹齢】約25年
 【醸造】ステンレスタンクにてセニエ方式(醸し)と圧搾方式を組み合わせ、野生酵母による自然発酵
 【熟成】ステンレスタンクにて6~8カ月間
 【テイastingノート】淡く繊細なサーモンピンク色で、アロマには赤いベリー系果実や桃、アブリコットなどのニュアンスが豊かで、ほのかにフェネルやマジョラムなどの香りが感じられます。切れの良い酸と果実味が、口中っぱいに軽やかにジュシーに広がりますが、ムールヴェードルの成す骨格がしっかりと感じられます。
 【アルコール度数】≪2019年≫13.5% ≪2020年≫13.5%

JAN なし

在庫僅少・要問合せ

57731118	Bandol Cuvee Classique バンドール・キュヴェ・クラシック	2018	¥6,000
----------	---	------	--------



【キュヴェ】異なる区画のブドウを用いたアッサンブラージュ・キュヴェ
 【品種】ムールヴェードル 約70%、グルナッシュ 約15%、サンソー 約9%、カリニャン 約4%、シラー 約2%
 【畑】「プティ・ムーランド・ラ・カディエール」(南に面した起伏のある棚田状)「ラ・バスティード」(中生代の厚歯二枚貝の石灰質土壌)
 【全房使用率】0%(除梗100%)
 【醸造】ステンレスタンクにて野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり
 【熟成】フールド(25~50hl)にて18~20カ月間
 【テイastingノート】深いルビー・レッドの色合いが美しく、小さな赤や黒のベリー系果実のアロマが豊かで、ほのかになめし革のニュアンスがあり、丸みを帯びたまるやかなタンニンがたっぷりとして非常にバランスの良い味わいです。少なくとも15年以上の熟成が可能です。
 【アルコール度数】14.0% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

在庫僅少・要問合せ



Make wine as the Landscape.

