

# Domaine Lombard

## ドメーヌ・ロンバール



" Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets - Salvador Dali "

「味わうことを知る者は、もはやワインを飲むのではなく、秘密を味わうのだ -サルバドール・ダリ」

「コート・デュ・ローヌ北部」の最南端、ヴァランス市より15km南のリヴロン・シュル・ドローム村に1981年に設立されたドメーヌです。この地のアペラシオン「(コート・デュ・ローヌ・) プレゼム」を白眉とし、創業者のジャン・マリー・ロンバールは同アペラシオン再興活動の始祖として知られます。2012年にフィリップ・サペがドメーヌを購入して、ビオロジック栽培を開始。2018年よりビオディナミに移行し、難関である「BIODYVIN」への加盟も果たしました。2020年に娘婿のジョナタン・アルメラに世代交代し、醸造設備を刷新して、新たな飛躍の道を歩み始めました。

「小難しいことは全部抜きにして、シンプルに、誰がいつ飲んでもただただ「美味しい！」と感動していただけるワイン造りを目指しています。一見小難しくそうなビオディナミやアンフォラによる醸造なども、すべてはその一点のためだけに行っています」。

ご紹介するシリーズは、この地のIGP (de la Drôme) の畑からの作品集です。

「家族みんなに愛されていた義母のマリー・ロールは、長年にわたって日本の文化に強い憧れを抱き続け、老後にゆっくりと日本を訪れることを生きる糧としておりましたが、一度も日本の土を踏めないまま2005年に天国に旅立ちました。私たちは彼女が特に好きだった花をラベルに描いて彼女に捧げることにしたのですが、最愛の花「ピヴォワヌ」については、美しい日本名「牡丹」と名付けました。今回初めて日本の皆様に飲んでいただく機会をいただけることになり、家族一同、天国の義母とともに、心から感激しております」(ジョナタン・アルメラ)。

所在村	Livron-sur-Drôme
所有畑面積	23ha
醸造家	Jonathan Alméras
趣味	ラグビー、スキー、料理(クロジフレットが得意)
継承年	2020年
栽培	2012年からビオロジック栽培(2015年に「ECOCERT」の認証取得)。2018年からビオディナミ(2021年に「BIODYVIN」に加盟)
醸造	収穫はすべて手摘み。赤は85~90%除梗、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。アンフォラや様々な容量の樽を使用。清澄は行わない
販売先	フランス国内70%(仏ミシュラン3つ星「ジョルジュ・ブラン」や、「アンヌ・ソフィー・ピック」「レ・セードル」等高級レストランが多い、ワインショップ、個人のワイン愛好家)、輸出30%(EU各国、イギリス、アメリカ等)
掲載実績	「La Revue du Vin de France」等
Web	<a href="https://www.domaine-lombard.com/">https://www.domaine-lombard.com/</a>



### Azalée

アザレ

IGP de la Drôme。シラー90%、ヴィオニエ10%。地元リヴロン・シュル・ドローム村に3ha。ガレ・ルーレ(丸く大きな石)に覆われた石灰質土壌。樹齢20~40年。収量は40hl/ha。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、400リットルの樽でマロラクティック発酵&7ヶ月間熟成。作品名およびラベルの花は「ツツジ」です。



### Botan

ボタン

IGP de la Drôme。マルサンヌ50%、ルーサンヌ50%。地元リヴロン・シュル・ドローム村に2ha。ガレ・ルーレ(丸く大きな石)に覆われた石灰質土壌。樹齢10~20年。収量は40hl/ha。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、タンク60%、400リットルの新樽20%、アンフォラ20%でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成。作品名およびラベルの花は「牡丹」です。



### Rosea

ロゼア

IGP de la Drôme。シラー50%、メルロ50%。直接圧搾法によるロゼワインです。地元リヴロン・シュル・ドローム村に0.5ha。ガレ・ルーレ(丸く大きな石)に覆われた石灰質土壌。樹齢約20年。収量は40hl/ha。コンクリート製タンクで発酵後、7ヶ月間熟成。作品名およびラベルの花は「バラ」です(最後のaは装飾文字です)。