

Domaine d'O

ドメヌ・ドー



"Redefine tradition, craft extraordinary wines"

「伝統を再定義し、素晴らしいワインを造る」

ブルゴーニュのメゾンで16年間にわたってワインメーカーを務めたフロリス・レムストラ=バイクは、2007年、南仏のミネルヴォワに移住して自身のワイナリー「シャトー・カネ」を設立しました。氏の長男オリヴェは、物心ついた時から醸造家を志していましたが、そのまなざしは専ら自身のルーツであるブルゴーニュに注がれていました。

「僕はオスピス・ド・ボヌで生まれ、10歳までブルゴーニュで過ごしました。ここ南仏も大好きですが、心の原風景はブルゴーニュの「黄金の丘」です。醸造家の道を歩むことを決意してからますますブルゴーニュを意識するようになり、僕が真に理想とする「昔のブルゴーニュワイン」に向き合ってみたく強く思うようになりました」。

2018年初頭、リムー近郊のヴィラルール・サン・アンセルム村に、ピノ・ノワールとシャルドネを中心に12haの畑を所有するワイナリーが売りに出されました。父子はこれを天啓として購入し、醸造設備をブルゴーニュ仕様に刷新。ここに、「南仏の地でクラシック・ブルゴーニュの新しい解釈を行う」ことを目的とする、「ドメヌ・ドー」が誕生しました。(OはOliverのOです)。

「ピレネー山脈の麓にあるこの地の標高は420m。大西洋からの冷風「セルス」も吹き入れる、南仏で最も冷涼なぶどう産地です。土壌は大小の石が転がる粘土石灰質土壌で、ブルゴーニュに類似しています。醸造も基本的にブルゴーニュ流ですが、南仏の陽光を受け、こちらのぶどうの方が糖度が高くなりますので、マロラクティック発酵を50%でストップしたり、樽醸造の比率や熟成期間を抑制するなどのアレンジを施しています」。

「Haute Valeur Environnementale (高い環境価値)」の最高段階「レベル3」や「Terra Vitis」の認証を取得しているお父さんの「シャトー・カネ」と同じく、彼もサステナビリティやエコロジーに高い関心を持って実践しており、将来的に認証も取得する予定です。しかしながら、ピノ・ノワールとシャルドネについては、昔のブルゴーニュで使用されていた(当時は手吹き)超厚ボトル「ブルゴーニュ・オータニティック」を使用しています。「このボトルは、中身のワインを保護するための最良の容器であり、クラシック・ブルゴーニュの象徴でもあります。僕の思いとして、これだけはどうしても譲れないのです」。そこで彼は、国際規格「PAS2050」に基づいてこのボトル1本あたりのカーボンフットプリント(二酸化炭素排出量)を厳正に算出し、これを完全にオフセットするための「植林」を実践することで、(結果としてペットボトルや紙パック入りのワインにも勝る)カーボンフットプリント・ゼロを達成しています。

(価格的にも)ブルゴーニュワインの入門用 — どころではない、驚天動地の完成度。歴史を含めてブルゴーニュワインへの造詣が深い方ほど、胸に去来するものがあると思います。

シャンパンが発明される150年前、1531年にこの地に誕生したフランス最古のスパークリングワイン、「ブランケット・ド・リムー」も新登場。法定9ヶ月間のところ24ヶ月間ビン熟成させた、こちらも入魂の一作です。

印象的なラベルは、英Harrodsブランドの食品や酒類のパッケージデザインなどを手掛けたイギリス人デザイナー、デブラ・スミス女史が、このドメヌのためにデザインしたものです。(https://www.smithandvillage.com/)

所在村	Villar-St-Anselme
所有畑面積	12ha
醸造家	Oliver Lemstra-Bake
趣味	愛犬と一緒にアウトドアを楽しむこと、セーリング
継承年	2018年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培(化学肥料、殺虫剤、防腐剤は一切使用しない)。植林によるカーボンフットプリント・ゼロを達成
醸造	除梗100%。天然酵母のみで発酵
販売先	輸出90%(ヨーロッパ各国、カナダ)、フランス国内10%(レストランやビストロ中心)
掲載実績	「JancisRobinson.com」等
Web	https://domainedo.com/

Pinot Noir

ピノ・ノワール



IGP Haute Vallée de l'Aude。ピノ・ノワール100%。ピレネー山麓の標高420メートルの畑より。石の多い粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。3~4日のコールド・マセレーションの後ステンレスタンクで発酵し、75%はそのままタンクで醸造、25%はエルミターージュ社製ベルトランジュの森産及びベルトミュー社製ニエーヴルの森産の新樽100%でマロラクティック発酵&8ヶ月間熟成(マロラクティック発酵は50%まで)。

Chardonnay

シャルドネ



IGP Haute Vallée de l'Aude。シャルドネ100%。ピレネー山麓の標高420メートルの畑より。石の多い粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。スキンコンタクトを行った後、65%はステンレスタンクで醸造、35%はエルミタージュ社製ペルトランジュの森産及びペルトミュー社製ニエーヴルの森産の新樽100%で発酵&8ヶ月間熟成（マロラクティック発酵は50%まで）。

Pinot Noir Rosé

ピノ・ノワール ロゼ



IGP Pays d'Oc。ピノ・ノワール100%。ピレネー山麓の標高420メートルの畑より。石の多い粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。直接圧搾法によるロゼワインです。ステンレスタンクで醸造。

Blanquette de Limoux Tête de Cuvée

ブランケット・ド・リムー テット・ド・キュヴェ



AOP Blanquette de Limoux。シャンパーニュ方式によるスパークリングワインです。ピレネー山麓の標高420メートルの畑からのモーザック90%、シャルドネ5%、シュナン5%のブレンド。石の多い粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。24ヶ月間ビン熟成。MCR（濃縮ぶどう果汁）によるドザージュは7g/l。