

Domaine de l'Olivette

ドメーヌ・ド・ロリヴェット



" Ou la passion et l'art se rencontre "
「情熱と芸術が出会う場所」

マルセイユから地中海に沿って東に30km、バンドール地区のル・カストレ村に1750年から続くヴィニュロンの名門で、1941年にAOCとなった「バンドール」各ワインのパイオニアの1社として、つとに名高いドメーヌです。

2005年にドメーヌを継承した10代目（！）ジャン・リュック・デュムティエは、翌2006年から実質ビオロジックの厳格なリュット・レゾネ栽培を開始。2014年にはHVE（Haute Valeur Environnementale）の最高段階「レベル3」の認証を取得し、環境に優しいワイン造りを実践しています。

ご紹介する「マーレ・ノストラム ロゼ」は、所有するわずか3ヘクタールのIGPの畑からの作品で、（彼のフラッグシップである本格的なバンドールのロゼと比べて）、「より気軽にロゼを楽しんでいただきたい」という思いから生まれた、爽快な辛口ロゼワインです。「ロゼワインが、多様な魚介類に広く合うということを知っていただきたい」と願うジャン・リュックは、エビ（オマール）、カニ（ヨーロッパイチョウガニ）、魚（カサゴ）の、3種類の印象的なエチケットを用意しました。

「醸造は、気軽に行ってはいません（笑）。低位アペラシオンであるほど美味しいワインを造るのは難しく、醸造家の力量が問われます。ある意味バンドール以上に細かく神経を使いながら仕込みました」（ジャン・リュック）。

2019年ヴィンテージからは、可愛らしいヒトデのラベルを纏った白も新登場。

地中海沿岸のレストランやビストロで広く楽しまれている、「私たちの海」。「10～12度くらいでお楽しみください」（ジャン・リュック）。

所在村	Le Castellet
所有畑面積	55ha
醸造家	Jean-Luc Dumoutier
趣味	スポーツ全般
継承年	2005年
栽培	実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、除草剤、殺虫剤、防腐剤は原則として一切使用しない）。2014年に「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」の認証取得
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗100%。ステンレスタンクによる清潔な醸造
販売先	フランス国内90%（地元地中海沿岸のレストランやビストロが多い。個人のワイン愛好家）、輸出10%（EU各国、アメリカ、カナダ）
掲載実績	「La Revue du Vin de France」、「Guide Hachette」等
Web	https://vinsdebandololivette.com/

Mare Nostrum Rosé

マーレ・ノストラム ロゼ



<ラベルデザインは3パターンあります。中身は同じワインです>IGP Méditerranée。グルナッシュ45%、サンソー35%、ムールヴェードル20%のブレンド。直接圧搾法による辛口ロゼワインです。3ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。ステンレスタンクで醸造。作品名「Mare Nostrum」はラテン語で「私たちの海」の意。ラベルに描かれた魚介類は、エビ（オマール）、カニ（ヨーロッパイチョウガニ）、魚（カサゴ）です。

Mare Nostrum Blanc

マーレ・ノストラム ブラン



IGP Méditerranée。クレレット60%、ロル20%、ユニ・ブラン20%。3ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。スキンコンタクト。ステンレスタンクで醸造。作品名「Mare Nostrum」はラテン語で「私たちの海」の意。

Terroirs Rouge

テロワール ルージュ



<ラベルデザインは3パターンあります。中身は同じワインです>IGP Méditerranée。ムールヴェードル90%、グルナッシュ7%、シラー3%。10ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。収量は60hl/ha。ステンレスタンクで醸造。



Bandol Rosé Cuvée Hippocampe

バンドール ロゼ キュヴェ・イポカンブ

AOP Bandol。ムールヴェードル40%、グルナッシュ30%、サンソー30%のブレンド。合計15ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。コールド・マセレーション。直接压榨法によるロゼワインです。ステンレスタンクで醸造。「イポカンブ」は「タツノオトシゴ」の意味です。



Côtes de Provence Rosé

コート・ド・プロヴァンス ロゼ

AOP Côtes de Provence。ラ・カディエール・ダジュール村産のムールヴェードル50%、グルナッシュ50%のブレンド。1.52ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。収量は45hl/ha。直接压榨法によるロゼワインです。ステンレスタンクで醸造。



Bandol Rouge Cuvée Gecko

バンドール ルージュ キュヴェ・ゲッコー

AOP Bandol。ムールヴェードル70%、グルナッシュ20%、サンソー10%のブレンド。合計8ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクでアルコール発酵後、3000Lと5000Lのフールドでマロラクティック発酵&18ヶ月間熟成。「ゲッコー」は「ヤモリ」の意味です。