

Domaine des Annibals

ドメヌ・デ・ザニバル



" Prospiciamus, soit Regardons
vers l'Avenir "

「プロスピキアムス（未来に目を向ける）」

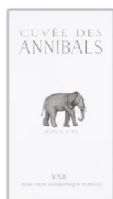
プロヴァンス地方中心部のブリニョール村に1792年から続くぶどう栽培家で、2001年に7代目ナタリー・コケルが継承して自社ビン詰めを開始しました。同年よりすべての畑でビオロジック栽培を開始し、早2004年には「エコセール」の認証を取得しています。2016年に、リサイクル会社を運営していたアンリ・ド・ヴルフと結婚し、以来夫婦で仲良くドメヌを運営しています。

ドメヌ名の「アニバル」およびラベルに描かれた象は、第二次ポエニ戦争下の紀元前218年に、カルタゴの将軍ハンニバルが6万人の兵隊と37頭の象を率いて、現在このドメヌの畑がある場所を通過したことに由来しています。また、12世紀に建造された由緒あるセラーは、彼らのラインナップの白眉である「コトー・ヴァロワ・アン・プロヴァンス」のAOC認定調印式が行われた場所としても知られています。

贅沢な収量制限とナチュラルな醸造から生まれる彼らのワインは、みずみずしくジューシーな果実味に溢れた、満足度の高い味わい。地元ヨーロッパでは、「アラン・デュカス・グループ」をはじめ、極めて多数のレストランやワインショップにオンリストされています。

「地中海の程近くにある私たちの場所は、丘や森、ぶどう畑、オリーブやイチジクの木、様々なハーブ、小川、そしてローマ時代の遺跡に囲まれています。私たちのワインを美味しいお料理と一緒に楽しんでいただきながら、プロヴァンスの情景を少しでも感じていただけたら、とても嬉しく思います」。

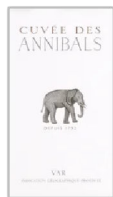
| | |
|-------|--|
| 所在村 | Brignoles |
| 所有畑面積 | 42ha |
| 醸造家 | Nathalie Coquelle |
| 趣味 | フリーマーケット巡り、ガーデニング |
| 継承年 | 2001年 |
| 栽培 | 2001年よりビオロジック栽培（2004年に「ECOCERT」の認証取得） |
| 醸造 | 除梗100%。ステンレスタンクを使用した清潔な醸造。赤は無清澄、ノンフィルターでビン詰め |
| 販売先 | フランス国内70%（「アラン・デュカス・グループ」をはじめとする多数のレストラン、極めて多数のワインショップ）、輸出30%（EU各国、イギリス、スイス、アメリカ、カナダ、シンガポール、香港等） |
| 掲載実績 | 「Guide Hachette」、「Le Figaro」、「VertdeVin」、「Art et Vin」、「Rosés en Provence」等 |
| Web | https://www.annibals.com/fr_FR/ |



Cuvée des Annibals Rosé

キュヴェ・デ・ザニバル ロゼ

IGP VAR。グルナッシュ40%、シラー35%、サンソー20%、ユニ・ブラン5%のブレンド。セニエ法によるロゼワイン。9ha。石の多い粘土石灰質土壌、平均樹齢25年。収量は45hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、5ヶ月間熟成。2021年ヴィンテージは「2022年度パリ農産物コンクール」および「2022年度フェミニナリーズ・コンクール」でダブル金賞受賞。



Cuvée des Annibals Rouge

キュヴェ・デ・ザニバル ルージュ

IGP VAR。グルナッシュ55%、サンソー25%、アリカント20%のブレンド。2ha。石の多い粘土石灰質土壌、平均樹齢45年のVV。収量は35hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、18ヶ月間熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。