

Dormy

ドルミィ



" L'éloquence de Bourgogne, s'illustrant à travers les perroquets de notre emblème ainsi que de la précision des différents vins proposés. "

「紋章のオウムと多様なワインそれぞれの精緻な違いを通じて、ブルゴーニュワインの雄弁さを表現する」

マコン村に1930年より続くぶどう栽培家で、長らくぶどうを販売していましたが、2014年に継承した4代目オリヴィエ・パヴィオが2021年にドメヌを設立して自社ビン詰めを開始しました。

「ドメヌ名の「ドルミィ」は、私たちの土地をかつて所有していたドルミィ家の名に由来します。ドルミィ家はフランソワ1世からルイ14世までフランス国王の顧問を務め、ブルゴーニュおよびマコネの発展のために多大な貢献をしました。彼らの歴史を語り継ぐためにドメヌ名に採用しました。ラベルのオウムも敷地内の建物に飾られているドルミィ家の紋章をモチーフにしています」。

2020年よりビオロジック栽培を開始し、2023年に「ECOCERT」の認証を取得しました。

「生物多様性を保護するために、18ヘクタールの緑地や牧草地を保全しています。畑の周囲には多数の生け垣を構築して多くの鳥や小動物たちの住みかとし、様々な場所に巣箱を設置して100万匹のミツバチを飼育しています。その他、畑で使用する杭や樽を自給自足するためのアカシアと樫の木の植樹、雨水の利用を含む体系的な水管理、ガラス瓶およびすべての廃棄物のリサイクル、温室効果ガスの削減、地元の人々の雇用などを実践しています」。

「醸造は天然酵母のみを使用し、区画ごとに、月のカレンダーに基づいて行います。人的・技術的な介入、そしてSO2の使用は必要最小限に抑えています。すべてのワインの熟成は、細かい澱とともにシュール・リーで行っています。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰めします」。

ファーストヴィンテージが2021年という新世代ですが、彼のワインはすでに仏「ジョエル・ロブション・グループ」をはじめとする多数のレストランにオンリストされています。2024年2月にパリで開催された大展示会「WINE PARIS」でも大きな話題を集めるなど、今後大注目の造り手です。

所在村	Mâcon
所有畑面積	12ha
醸造家	Olivier Paviot
趣味	ワインとぶどう畑
継承年	2014年
栽培	2020年よりビオロジック栽培（2023年に「ECOCERT」の認証取得）。一部ビオディナミの手法を採用
醸造	赤は100%除梗、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。SO2の使用は必要最小限
販売先	フランス国内70%（「ジョエル・ロブション・グループ」をはじめとするレストラン中心。ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出30%（EU各国等）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Gilbert & Gaillard」等
Web	https://dormywine.com/

DORMY



Bourgogne Blanc Authentic

ブルゴーニュ プラン オーセンティック

マコン村の区画より。8ha。粘土石灰質土壌。樹齢40~50年のVV。収量は55hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成。SO2の使用は必要最小限。キュヴェ名の「オーセンティック」は「真正の、真実の」という意味で、ヴィエイユ・ヴィーニュから生まれ樽を使用していないこの作品が、ブルゴーニュのテロワールを真正に反映したワインであることを表したものです。

DORMY



Bourgogne Rouge Tradition

ブルゴーニュ ルージュ トラディシオン

ピエールクロ、シャルネ、ラ・ロッシュ・ヴィヌーズ、アゼ各村の区画より。合計5ha。粘土石灰質・泥灰土質土壌。樹齢50~60年のVV。収量は45hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、10~12ヶ月間シュール・リー熟成。SO2の使用は必要最小限。キュヴェ名の「トラディシオン」は「伝統」の意味で、ブルゴーニュの伝統的な製法でシンプルに醸造したことを表したものです。

DORMY



Mâcon Villages Heritage

マコン・ヴィラージュ エリターージュ

マコン村の区画より。8ha。粘土石灰質土壌。樹齢40~50年のVV。収量は55hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、8~10ヶ月間シュール・リー熟成。SO2の使用は必要最小限。キュヴェ名の「エリターージュ」は「遺産、継承」の意味で、ドメヌの敷地内に所在するこの畑が代々情熱を持って受け継がれてきたことを表したものです。

DORMY



2023
Saint Véran
Monceau

Saint-Véran Monceau

サン・ヴェラン モンソー

ダヴァイエ村とプリセ村の区画より。合計5ha。石灰質に勝る粘土石灰質土壌。樹齢約80年のVV。ステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。SO₂の使用は必要最小限。キュヴェ名の「モンソー」は「山」の意味で、サン・ヴェランのテロワールを特徴づけている壮大な丘と山々を表したものです。

DORMY



2023
Pouilly Loché
Origin

Pouilly Loché Origin

プイイ・ロシェ オリジン

ロシェ村の区画より。3ha。鉄分に富む粘土石灰質土壌。樹齢60～85年のVV。収量は45hl/ha。228リットルの樽（新樽率30%）で発酵後、18ヶ月間シュール・リー熟成。SO₂の使用は必要最小限。キュヴェ名の「オリジン」は「始まり、起源」の意味で、このドメーヌがこの区画とともに始まったことを表したものです。

DORMY



2023
Pouilly Vinzelles
Les Crilles

Pouilly Vinzelles Les Crilles

プイイ・ヴァンゼルレ・クリュー

ヴァンゼル村の区画「レ・クリュー」より。3ha。小石に覆われた粘土石灰質土壌。樹齢50～70年のVV。収量は45hl/ha。ミネラル感を大切にするためステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。SO₂の使用は必要最小限。キュヴェ名の「レ・クリュー」は、表土を覆う小石の名称です。

DORMY



2023
Pouilly Fuissé
Legend

Pouilly Fuissé Legend

プイイ・フイッセ レジェンド

フイッセ村とヴェルジソン村の区画より。合計5ha。小石に覆われた粘土石灰質土壌。樹齢40～60年のVV。収量は35hl/ha。228リットルの樽（新樽率30%）で発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。SO₂の使用は必要最小限。キュヴェ名の「レジェンド」は「伝説」の意味で、プイイ・フイッセを見下ろす高名な「ソリュトレの岩」にまつわる神話にインスピレーションを得たものであると同時に、この偉大なオペレーションを築き上げたすべての先人たちにオマージュとして捧げられたものです。