



DOMAINE MANUEL OLIVIER

ドメヌ・マニユエル・オリヴィエ

今フランスで最も注目を集める、新世代の造り手の一人。コート・ドール各地域のワインを造る一方で、醸造家としての腕を買われ、数か所のドメヌでコンサルタントとしても働きます。価格上昇前の、今が買い時!!

フランスで今最も注目を浴びる醸造家の一人

「最近のマニユエル・オリヴィエのワインのブラインド・ティスティングでは、上品で気品があり真にワインらしい味わいに、あつと言わせられた。…30代の青年が伝統を知り、醸造を語る前に葡萄そのものを尊重するということを、正確に知っていたのだということを示している。」

(『LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010』巻頭の「今年の私達の発見」10生産者よ

今ブルゴーニュでは、世代交代や外部からの情熱溢れる生産者が入り、変革の時代を迎えています。活躍する若手の醸造家、ブルゴーニュへの憧れが高じてよそから移り住んだワイン生産者、さらにアメリカ人やカナダ人の熱心な若者がワインを造り、その品質から名を知られる…こんな出来事が頻繁に見られるようになってきました。彼ら新しい生産者達は、ブルゴーニュの土地、伝統へ敬意を表しつつ、最高のワインを造るため努力を惜しみません。その仕事は今着実に評価され始めています。

ドメヌ・マニユエル・オリヴィエ

オリヴィエ・ガール(ドメヌ・マニユエル・オリヴィエの正式名称)は、ニュイ・サン・ジョルジュからオート・コート・ド・ニュイ方面に上って行った、コンクール・エ・コルボンにあるドメヌです。当主マニユエル・オリヴィエの実家はカシスなどを造っている農家でしたが、1990年に一念発起しドメヌを開業しました。現在所有する畑は11haになっています。

リュット・レゾネ 土地とブドウの安全を第一に考える栽培方法

ビオロジック栽培、ビオディナミ栽培を研究し、その長所をいくつも取り入れていま有機肥料の使用 化学肥料では強すぎて、却って過保護になるため葡萄の木のを弱めてしまうため、使用しません。

除草剤の廃止 除草剤の使用を考えるよりも、畑で働くことを選択すること。土地の勢力が衰えるため、薬品は避けます。

除草剤は土地の力を弱め、多くの生産者はその弱さを補うために化学肥料を使用する。その結果、数年後には葡萄の木自体が弱くなってしまいます。ワインは軽くなり、土地の特徴というべきものはワインに見出せなくなってしまいます。彼らはこのような悪循環を避けるため、リュット・レゾネを実践します。合理的な方法をとりながら、葡萄の木を守っていくためです。



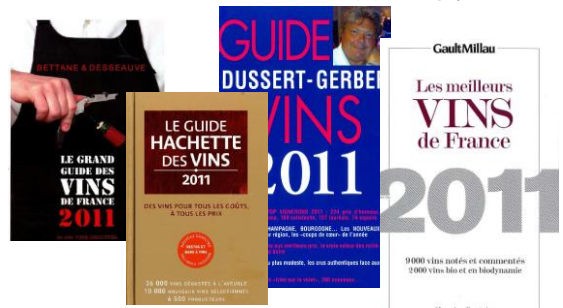
ドメヌ・マニユエル・オリヴィエ外観

栽培・醸造家 そしてもう一つの顔はコンサルタント

マニユエル・オリヴィエのもう一つの顔はコンサルタント。短期間で一流生産者の仲間入りを果たした彼のアドバイスを受けようと、多くの生産者が彼に助けを求めます。畑仕事と醸造という過密スケジュールの合間を縫って、彼はクライアントの為に最適なアドバイスを提供します。彼の顧客の中には、誰もが知るあの大御所も…



ブルゴーニュ・コート・ドールの北から南まで各村の畑を管理します。メタイヤージュ(借地耕作)か、自分の畑だけを管理し、原材料のブドウからワインを造ることにこだわります。彼のワインを飲めば、各村の畑が持つ特徴がしっかりと表現していることに驚きます。



各ワイン評価誌で次々と高評価!! まさに今注目の生産者です!!

「最近のマニユエル・オリヴィエのブラインド・ティスティングでは、上品で気品があり真にワインらしい味わいに、あつと言わせられた。」

『LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010』

2011年、彼はついに羨望に値する格付けを手に入れた、と言える。マニユエル・オリヴィエは1990年にこの道に入り、最初はわずかなぶどう畑とベリー類の畑を半分ずつ所有する生産者であった。今日では、彼の努力の賜物である、リュット・レゾネで健全に管理された11haの畑から、膨大な手間を経て最高の品質のブドウを収穫しているのだ。『Guide Dussert-Gerber』より

「オート・コート・ド・ニュイ白」このワインはよく熟したシャルドネのイメージそのものだ! 力強いアタック、粘性のあるヴォリューム感溢れる味わいは、鶏肉や豚肉等の白身肉に最適で、例えばクリームソースを添えた鶏料理等と最高の相性を見せる。

Gault & Millau 2011より



					
ワイン名	Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ	ワイン名	Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes アリゴテ ヴィエイユ・ヴィーニュ	ワイン名	Hautes cotes de nuits blanc オート・コート・ド・ニュイ・ブラン
年	2009	年	2008	年	2008
地域	Bourgogne Aligoté	地域	Bourgogne Aligoté	地域	Hautes cotes de nuits
品種	アリゴテ 100%	品種	アリゴテ 100%(樹齢35年以上)	品種	シャルドネ 100%
畑	標高は400m、東向きのゆるやかな斜面で、厚さ50cmの、深く、白い泥灰質土壌。栽培はリュット・レゾネ(オーガニックの肥料のみ使用)	畑	標高は400m、東向きのゆるやかな斜面で、厚さ50cmの、深く、白い泥灰質土壌。栽培はリュット・レゾネ(オーガニックの肥料のみ使用)	畑	よく耕された畑はリュット・レゾネで管理され、標高350m、グランクリュの「クロ・ド・ヴァージョ」のすぐ近くにあり。南東向きのゆるやかな斜面で、表土は深さ20cmほどの赤い土に覆われ、50%ほどが砂利質の水はけの良い土壌。
発酵	定温コントロール可能なステンレスタンク内で、15～16℃を維持しながら30日間かけて発酵。マロラクティック発酵後すぐ瓶詰めし、フレッシュな味わいを活かすようにします。	発酵	定温コントロール可能なステンレスタンク内で、15～16℃を維持しながら30日間かけて発酵。その後澱と共に16カ月熟成させます。(シュール・リー製法)	発酵	50%は、マロラクティック発酵も含め樽で行い、残り50%はステンレスタンク内、18～19℃の定温コントロール下で発酵させる。その後16カ月熟成させる。樽の方は途中で攪拌し活性化を促す。
備考	シトラス、青リンゴの爽やかな香り。前菜、または豚肉の料理と相性が良い。カシスリキュールと混ぜることで、ディジョン発祥のカクテル、「キール」になります。8～10℃でサーヴして下さい。	備考	白い花の香りと豊かな白桃、杏のアロマを感じられる。フレッシュな味わいと共に、ふくやかな個性も感じ、ミネラルに裏打ちされた力強さがあります。食前酒として、または魚介類とよく合います。鶏肉の前菜ともおすすめ。	備考	洋ナシ、白い花、そして香ばしい樽香が心地よい。ふくやかな味わい。エッジがあるミネラル感もあり、長い余韻をもたらします。魚料理全般、またはクリームソースを添えた合鴨料理とも良く合います。
					
ワイン名	Meursault ムルソー	ワイン名	Bourgogne Pinot Noir Rouge ブルゴーニュ・ピノワール	ワイン名	Morey St. Denis モレ・サン・ドニ
年	2008	年	2009	年	2008
地域	AOC Meursault	地域	Bourgogne Rouge	地域	Morey St. Denis
品種	シャルドネ 100%(樹齢30年)	品種	ピノワール 100%	品種	ピノワール 100%(樹齢40年)
畑	Les Pellandsと呼ばれる、緩やかな傾斜の下部に広がる畑です。標高は250m、石灰を多く含む白い粘土混じりの土壌で、砂利、石も見られます。機械は使用せず、馬で耕し、有機肥料のみ使用、化学的な薬品は一切使用しません。(リュット・レゾネ)	畑	標高380m、ブルゴーニュの東側に広がる、緩やかな傾斜の中腹に位置する畑。表土から約50cmは、粘土石灰質の土壌が堆積し、表面は様々な種類の草花に覆われており、風通しもよい。(リュット・レゾネ)	畑	les Cognées, les Crais Gillon, les Champs de la Vigne と呼ばれる区画の下部。東向きで標高は250m。わずかに泥灰質混じりの粘土石灰質土壌が基本。表土から30cmは、鉄分混じりの黄土と、水はけのよい砂利質で構成される。(リュット・レゾネ)
発酵	樽で発酵、熟成(うち30%は新樽)。18～19℃で発酵を行う。その後18カ月熟成。毎週澱を攪拌し、味わいある旨みを引き出します。	発酵	完全徐梗後、低温下で1週間醸しを行い、その後20～25℃を維持しつつ、3～4日間かけて、野生酵母で醸造。発酵が終わった時、果汁がすべてワインになっているようコントロールします。	発酵	選果台で選別後、果皮から抽出できる滑らかなタンニンを活かすため、ぶどうは完全徐梗。1週間低温で醸しを行い、30℃を保ちながら野生酵母を使用し5～6週間アルコール発酵。毎日テイastingを行い、必要があればポンピング・オーバー(桶の中でワインを循環させる)を行う。
備考	樽へのこだわり:フランス中央の山岳地帯より樽を取り寄せます。36か月かけてじっくり乾燥させ、ゆっくりと時間をかけながら、丁寧に、しかし軽く内側を焙る(ローストする)ことで、香ばしい上品な風味をワインに与えます。	備考	ステンレスタンク内で、マロラクティック発酵が終わった後すぐに瓶詰を行う。これによって、よりフレッシュでピノワールらしいアロマを活かすことができる。	備考	熟成は、澱と共に18カ月間。樽へのこだわり:アリエ産とヴォージュ産のものを取り寄せ、36か月乾燥させてからゆっくりと、時間をかけて焙る。10%新樽、30%1年使用樽、60%3年以上使用した古樽を使用。15～20年間は熟成可能。長い余韻と、シャープな果実味が魅力です。
受賞	ワインスペクティーター90点 W.E.誌90点 2010ブルゴーニュタストヴァン。	受賞	ブルゴーニュタストヴァンに選ばれる (2010年秋)	受賞	ブルゴンディアードールに選ばれる (2011年春)

					
ワイン名	Chambolle-Musigny シャンボール・ミュジニ	ワイン名	Aloxe-Corton アロース・コルトン	ワイン名	Pommard ポマル
年	2008	年	2008	年	2008
地域	Chambolle-Musigny	地域	Aloxe-Corton	地域	Pommard
品種	ピノワール 100% (樹齢30年)	品種	ピノワール 100% (樹齢55年)	品種	ピノワール 100% (樹齢30年)
畑	東向き、標高280mに位置する「Les Fouchères」と呼ばれる区画の、斜面上部を所有。畑は粘土石灰質土壌で、表土から30 cmは赤茶色の粘土と水はけを良くする砂利質から構成。3年に一度鋤起こし、リュット・レゾネで栽培。	畑	東南東向き、標高240mの「les Citernes」と呼ばれる区画下部分を所有。粘土石灰質の土壌。3年に一度鋤起こしを行い、肥料は有機のみ、除草剤等は自然なもののみを使用するリュット・レゾネ。	畑	標高300m、東向きの畑で、丘の頂上部にある。粘土石灰質土壌だが、表土はそれほど深くなく、すぐ下には岩がある、特徴的な土壌。3年に一度鋤起こしを行い、肥料は有機のみ、除草剤等は自然なもののみを使用するリュット・レゾネ。
発酵	選果台で選別後、50%は徐梗せず発酵桶下部へ入れ、その上へ残りのブドウの粒を入れる。醸しは低温で1週間、野生酵母のみ使用し、30℃で5〜6週間かけてアルコール発酵。毎日味をチェックし、必要の際はポンピングオーバー（桶の中を循環させる）を行う。	発酵	選果台で選別後、50%は徐梗せず発酵桶下部へ入れ、その上へ残りのブドウの粒を入れる。醸しは低温で1週間、野生酵母のみ使用し、30℃で5〜6週間かけてアルコール発酵。毎日味をチェックし、必要の際はポンピングオーバー（桶の中を循環させる）を行う。	発酵	選果台で選別後、50%は徐梗せず発酵桶下部へ入れ、その上へ残りのブドウの粒を入れる。醸しは低温で1週間、野生酵母のみ使用し、30℃で5〜6週間かけてアルコール発酵。毎日味をチェックし、必要の際はポンピングオーバー（桶の中を循環させる）を行う。
備考	熟成は、澁と共に18カ月間。樽へのこだわり：アリエ産とヴォージュ産のものを取り寄せ、36か月乾燥させてからゆっくりと、時間をかけて焙る。1/3新樽、1/3一年使用樽、1/3三年以上使用した古樽を使用。チャーミングな果実の香りと、花束を思わせる華やかなブーケ。	備考	熟成は、澁と共に18カ月間。樽へのこだわり：アリエ産とヴォージュ産のものを取り寄せ、36か月乾燥させてからゆっくりと、時間をかけて焙る。1/3新樽、1/3一年使用樽、1/3三年以上使用した古樽を使用。リキュールのような濃密な香り、バランス良い味わい。ジビエ等。	備考	熟成は、澁と共に18カ月間。樽へのこだわり：アリエ産とヴォージュ産のものを取り寄せ、36か月乾燥させてからゆっくりと、時間をかけて焙る。1/3新樽、1/3一年使用樽、1/3三年以上使用した古樽を使用。熟した果実の甘い香りと森の香り。
受賞	Grand Guide Bettane et Desseauve 2011 Gault et Millau 2011 W.E.誌90点	受賞	2010年度タストヴァン、ブルゴンディア ドール選出、2011年Gault et Millauに掲載	受賞	W.E.誌90点 タストヴァン(2010年春) ブルゴンディアドール(2010年秋)
					
ワイン名	Nuits-Saint-Georges ニユイ・サン・ジョルジュ	ワイン名	Gevrey-Chambertin ジュヴレ・シャンベルタン	ワイン名	Vosne-Romanee ヴォーヌ・ロマネ
年	2008	年	2008	年	2008
地域	Nuits-Saint-Georges	地域	Gevrey-Chambertin	地域	Vosne-Romanee
品種	ピノワール 100% (樹齢40年)	品種	ピノワール 100% (樹齢30年)	品種	ピノワール 100% (樹齢30年)
畑	「Belle Croix」と「La Petite Charmotte」の2つの区画、斜面の下部分を所有。標高は240m。畑は粘土石灰質土壌で、表土から50cmは赤茶色の粘土と水はけを良くする砂利質から構成。3年に一度鋤起こし、リュット・レゾネで栽培。	畑	標高260m、東向きの「La Brunelle」と呼ばれる区画。畑は村の中心部にあり、斜面の下部に位置する水はけのよい小石が多い粘土石灰質土壌から構成されている。3年に一度鋤起こし、リュット・レゾネで栽培。	畑	「les Maizières Basses」と呼ばれる区画の緩やかな東向き斜面の底部。クロ・ド・ヴァージュ、グラン・ゼシエという二つのゲランリュから100m程離れた場所での、標高は250m。粘土石灰質の土壌で、表土から50cmは赤茶の粘土と水はけのよい砂利質。
発酵	選果台で選別後、50%は徐梗せず発酵桶下部へ入れ、その上へ残りのブドウの粒を入れる。醸しは低温で1週間、野生酵母のみ使用し、30℃で5〜6週間かけてアルコール発酵。毎日味をチェックし、必要の際はポンピングオーバー（桶の中を循環させる）を行う。	発酵	選果台で選別後、50%は徐梗せず発酵桶下部へ入れ、その上へ残りのブドウの粒を入れる。醸しは低温で1週間、野生酵母のみ使用し、30℃で5〜6週間かけてアルコール発酵。毎日味をチェックし、必要の際はポンピングオーバー（桶の中を循環させる）を行う。	発酵	選果台で選別後、50%は徐梗せず発酵桶下部へ入れ、その上へ残りのブドウの粒を入れる。醸しは低温で1週間、野生酵母のみ使用し、30℃で5〜6週間かけてアルコール発酵。毎日味をチェックし、必要の際はポンピングオーバー（桶の中を循環させる）を行う。
備考	熟成は、澁と共に18カ月間。樽へのこだわり：アリエ産とヴォージュ産のものを取り寄せ、36か月乾燥させてからゆっくりと時間をかけて焙る。1/3新樽、1/3一年使用樽、1/3三年以上使用した古樽を使用。濃密な果実の香りそして、熟成によりレザー、獣のような雰囲気が見えます。	備考	熟成は、澁と共に18カ月間。樽へのこだわり：アリエ産とヴォージュ産のものを取り寄せ、36か月乾燥させてからゆっくり時間をかけて焙る。1/3新樽、1/3一年使用樽、1/3三年以上使用した古樽を使用。カシスのようなベリーの香り。熟成によりニカワや獣のような熟成香も。	備考	熟成は、澁と共に18カ月間。樽へのこだわり：アリエ産とヴォージュ産のものを取り寄せ、36か月乾燥させてからゆっくり時間をかけて焙る。1/3新樽、1/3一年使用樽、1/3三年以上使用した古樽を使用。滑らかでエレガントな質感を持ち、ヴォーヌ・ロマネの魅力をよく表現する。
受賞	W.E.誌90点 タストヴァン(2010春) ブルゴンディアドール(2010秋)	受賞	Dussert-Gerbet, Bettane & Desseauve掲載 タストヴァン、ブルゴンディアドール W.E.誌91点	受賞	Gault Millau, Bettane & Desseauve 掲載 タストヴァン (2010春)

			
ワイン名	Pommard 1er Cru ポマルル ブルミエクリュ(1級)	ワイン名	Grand Cru Clos de Vougeot グランクリュ クロ・ド・ヴージョ
年	2008	年	2008
地域	Pommard 1er Cru	地域	Grand Cru Clos de Vougeot
品種	ピノワール 100% (樹齢35年)	品種	ピノワール 100% (樹齢30年)
畑	丘の上半部、《Les Arvelets》と呼ばれる標高270mの区画。茶色の粘土石灰質土壌。表土から40cmは、石灰(ライムストーン)と砂利質で構成される。3年に一度鋤起こし、リュット・レゾネで栽培。	畑	村の中央部、《La Brunelle》と呼ばれる区画を所有。東南東向きで標高は250m。石灰石(ライムストーン)が豊富に混じる粘土石灰質の土壌。3年に一度鋤起こし、リュット・レゾネで栽培。
発酵	選果台で選別後、50%は徐梗せず発酵桶下部へ入れ、その上へ残りのブドウの粒を入れる。醸しは低温で1週間、野生酵母のみ使用し、30℃で5～6週間かけてアルコール発酵。毎日味をチェックし、必要の際はポンピングオーバー(桶の中を循環させる)を行う。	発酵	選果台で選別後、50%は徐梗せず発酵桶下部へ入れ、その上へ残りのブドウの粒を入れる。醸しは低温で1週間、野生酵母のみ使用し、30℃で5～6週間かけてアルコール発酵。毎日味をチェックし、必要の際はポンピングオーバー(桶の中を循環させる)を行う。
備考	熟成は、澱と共に18カ月間。樽へのこだわり:アリエ産とヴォージュ産のものを取り寄せ、36か月乾燥させてからゆっくりと時間をかけて焙る。1/2新樽、1/2一年使用樽を使用。黒系の熟した果実の、甘く濃密な香りが熟成と共にゴージャスに。余韻はとても長く、力強い味わいとタンニンが感じられます。	備考	熟成は、澱と共に18カ月間。樽へのこだわり:アリエ産とヴォージュ産のものを取り寄せ、36か月乾燥させてからゆっくりと時間をかけて焙る。1/2新樽、1/2一年使用樽を使用。凝縮した、複雑な果実の香りとフローラルな、花束を思わせるブーケ。細かく目の詰まったタンニンが心地よい。一言で表すなら、「ハイクラスなワイン」。
受賞		受賞	ブルボンディアドール(2010秋) Gault et Millau 2011に掲載

WE誌:ワイン・エンスーシエスト誌
アメリカで発行されているワイン専門誌。