## **Veuve Olivier**

## ヴーヴ・オリヴィエ



生産量の大部分がフランス国内で消費される隠れた優良生産者。高品質のブドウレ か用いないことで有名なボランジェにもブドウを供給しており、近年フランスの主要 ガイド誌でも注目されつつある。



ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区のトレルー・シュル・マルヌに構えるヴーヴ・オリ ヴィエは、1922年の創業のレコルタン・マニピュランである。醸造所の歴史は、 エドモン・ブダンが自ら手掛けたトレルー・シュル・マルヌのシャンパーニュを、 村の風景にちなんで"Terroir des Buttes(=小さな丘のテロワール)"と名付 けてリリースしたことに始まる。その後、エドモンの娘のリリアンと孫のピエー ルが少しずつ畑を買い足し、1955年にヴーヴ・オリヴィエ・エ・フィスの名で醸 造所を設立。現在は、ピエールの娘であり、4代目となるサンドリーヌ・シャル パンティエ=オリヴィエが、トレルー・シュル・マルヌにのみ所有する18haの畑 からシャンパーニュを手掛けている。創業以来、自社畑のブドウのみを用いる レコルタン・マニピュランとして、そのテロワールを可能な限り細やかにシャン パーニュに表現することを、変わらぬ信条としている。

エペルネから約30km西に位置するトレルー・シュル・マルヌは、マルヌ川の 右岸にあり、川に面した南向き斜面に畑が広がる。同じ右岸でもエペルネ周 辺の村と比べると土壌は重く、粘土の比率が高い。また、遅霜が発生しやす いエリアのため、芽吹きが遅く、成熟が早いピノ・ムニエが多く植えられてお り、豊かな日照と重い土壌がもたらすふくよかな果実や、恵まれた環境で育つ ムニエのフローラルなキャラクターを備えたシャンパーニュが生まれる。

ヴーヴ・オリヴィエの畑はこの村の斜面の海抜70-90mの間に広がり、粘 土、砂、石灰の混合土壌からなる。21もの区画に分かれたそれぞれの畑の特 徴を引き出すため、栽培にはリュット・レゾネを採用。「畑仕事が最も重要なポ イント」というサンドリーヌの言葉通り、入念に手入れされた彼女の畑のブドウ のクオリティは高く、高品質のブドウしか用いないことで有名なボランジェにも 供給されている。

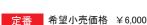
テロワールの表現とともに、伝統のワイン造りを大切にしているヴーヴ・オ リヴィエでは、ブドウの圧搾に昔ながらの木製のコカールを用いている。コ カールでブドウをゆっくりとプレスすることで、よりピュアでクリアな果実が得ら れるという。ベースワインの醸造は区画ごとにステンレスタンクで行い、マロラ クティック発酵により、滑らかな質感を引き出している。

トレルー・シュル・マルヌは知る人が少ない村だが、この地で地道にクオリ ティを追求してきたヴーヴ・オリヴィエのシャンパーニュは近年、フランスの主 要ガイド誌で注目されつつある。ベーシックなキュヴェながら、3年という長期 熟成で造られるカルト・ドールは、ギド・アシェット初掲載で1ツ星(=非常に素 晴らしい)評価を受けている。



## カルト・ドール ブリュット

N.V. Carte d'Or Brut



● 産地: Champagne

● 品種: ムニエ65%、ピノ・ノワール35%

●熟成: ステンレスタンクで熟成後、瓶熟43ヶ月以上

●評価: —

●アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 6g/L

桃やリンゴのフレッシュな白い果実やシトラス香るフローラルなアロマ。 泡は細かく、熟した果実と直線的な酸が織りなす味わいは非常に ジューシーでしなやか。フレッシュな余韻が心地よい。