

Domaine Olivier Horiot

<ドメヌ オリヴィエ オリオ>



コート・デ・パールの中心地トロワ（Troyes）から南東に約 40km ほどいったレ・リセ（Les Ricey）に本拠を置くドメヌ。

当主オリヴィエ・オリオ（Olivier Horiot）の父セルジュ（Serge）は、リセにある協同組合の代表を務めており、セルジュ・オリオの名称でそのワインを販売している。2000 年、オリヴィエは、自らのブランドでワインを造りはじめ、ロゼと赤ワインにのみ焦点を絞ることとした。

彼は語る「シャンパーニュを造るよりも、スティルワインを造るほうに刺激を感じるのです」「シャンパーニュ地方でもっともシャンパーニュ地方人らしくないでしょう」近年シャンパーニュも造り始めたのだが、それでもまだ生産量の 2/3 はスティルワインとなっている。

現在オリオは約 7ha 弱を所有しているが、そのうち 1/3 を自らのワイン用に使用

し、1/3 を協同組合向け、さらに残りの 1/3 をネゴシアンへの売却用としている。オリヴィエは全ての醸造過程にこだわりぬいており、他の情熱あふれる新世代の生産者の例に漏れず、オリヴィエ自身も環境に配慮した栽培法を実践する情熱的な生産者である。オリヴィエはドメヌを引き継ぐと同時に化学肥料や除草剤の使用を中止し、2002 年からは自身のブランドでリリースするワイン用の区画でビオディナミを採用。2013 年より Ecocert の BIO 認証、2016 年より Biodyvin の Biodynamie 認証を取得している。



醸造

オリオではそのテロワールにも重きを置き、リセに持っているバルモン（Barmont）とヴァラングラン（Valingrain）という二つの畑をそれぞれ別に醸造している。その結果オリオ名でのシャンパーニュを新しくリリースできるようになり、バルモンの畑からはロゼと赤のスティルワイン、白とロゼのシャンパーニュをリリースしている。バルモンは東～南東向きで粘土質の土壌。「バルモンのワインには特に赤い果実味が溢れていて、この畑から生まれるロゼや赤のスティルワイン、またシャンパーニュは常に好まれるものとなります」これとは対照的にヴァラングランは南向きで他の畑と共通した粘土質石灰土壌となっている。より軽く優れた粘土質で、生まれるワインもまた軽く優れたワインとなる。「控えめで繊細なワインで、熟成能力も備えています」



ロゼと赤のスティルワインはカルボニック・マセラシオンを採用しているが、それはきれいな色合いを出すことができ、同時に野菜や草のような青い香りは出さないためだという。多くのロゼ・デ・リセは 4～5 日間のマセラシオンで造られているのだが、オリオでは全房を使用して 7～8 日間かけて行っている。ブルゴーニュのドメヌ・ダルロ（ニューイ・サン・ジョルジュ）の 1 年樽（バリック）を使い、自然酵母を使用し出来る限り時間を掛けゆくりと醗酵、翌年の秋まで澱と共にエレヴァージュ。清澄も濾過もせず瓶詰め。「木樽で醗酵しても、タンクでの醗酵後に春に樽に移すよりも樽の風味がより少なくなることに気づきました」ビオディナミを採用することで得られたワインの特質こそが、木樽を使ってワインを醸造できることにつながったのだという。



ワインについて

2004年からオリオはブラン・ド・ノワールとロゼ・ド・セニエのシャンパーニュを造り始め、同じ年に通常よりも熟したシャルドネを使った白のコトー・シャンブノワも造り始めた。2006年には、サンク・サン（5 Sens）と呼ばれることになるシャンパーニュ用にピノ・ブランとアルバヌヌを1樽づつ造り始めた。サンク・サンはピノ・ブランとアルバヌヌの他にシャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエをバランスを整える為に加えた5品種で作られたシャンパーニュ。1400本のみがリリースされているが、これは実験的な意味合いも含んでいるのだという。「この程度の少ない本数では、そのリスクはほとんど無いのです。もし何か問題が発生して販売することができなくなっても、飲んでしまえばいいですから」

オリオのロゼは、この地域のワインにはほとんど見られないような洗練されたところがあり、ピュアでシルキー。ビオダイナミで栽培された単独畑産のロゼ・デ・リセは、シャンパーニュ地方全域で見て人目を引きにくいワインには違いないが、その素晴らしい品質と特質を備えたワインは探し求めるに足るワインだろう。同様にテロワールを繊細に表現した彼のシャンパーニュもまた、今後何年にもわたって愛好家の興味を引き続けることになるだろう。

●スティルワイン●



アルバヌヌ



ピノ・ブラン

収量を低く抑えた結果得られる凝縮したブドウを厳しく選果。それぞれのテロワールを尊重しワインに反映されるように醸造・エレヴァージュともに樽を使用。清澄、濾過ともになし。そのためワインはかなり閉じてしまう傾向があり、代わりに5～15年という長い熟成に耐えられる。若いうちに楽しむ場合は、デキャンター・ジュを行い、12～14度で。

Rosé des Riceys « en Valingrain »

【セパー・ジュ】ピノ・ノワール

【区画】Valingrain

【土壌】泥灰質土壌、石灰質土壌

【生産量】ブテイユ 2,658 本、マグナム 30 本

【特徴】チェリーの印象的な香り。また白い花やノワゼットも。アペラシオンの特徴でもある甘草の香りが抜ける。

長い余韻。Valingrain はさらに数年ほど熟成させることが可能。



Rosé des Riceys « en Barmont »

【セパー・ジュ】ピノ・ノワール

【区画】Barmont

【土壌】粘土質土壌、石灰質土壌

【生産量】ブテイユ 1,460 本、マグナム 30 本

【特徴】力強い赤いフルーツの香り。フレッシュでミネラルに溢れる。力強いワインで、

現在でも楽しむことはできるが、まだまだ熟成させることが可能。



Coteaux Champenois « Riceys Rouge »

【セパージュ】ピノ・ノワール

【区画】Barmont

【土壌】粘土質土壌、石灰質土壌

【生産量】ブテイユ 2,260 本、マグナム 30 本

【特徴】ラズベリーやチェリーといった果実溢れる香り。バランスが取れており、非常にフレッシュ。豊かで厚みがあり、樽と柔らかなタンニンが感じられる。長期熟成が可能。



Coteaux Champenois « Riceys Blanc »

【セパージュ】シャルドネ、ピノ・ブラン

【区画】Valingrain

【土壌】泥灰質土壌、石灰質土壌

【生産量】ブテイユ 192 本、マグナム 25 本

【特徴】数が少ない秘密のキュヴェ。1 樽のみ。

« Esquisse No3 » de Rosé des Riceys 2009

【区画】Valingrain, Barmont

【土壌】粘土質土壌、粘土質土壌、石灰質土壌

【生産量】ブテイユ 268 本、マグナム 20 本

【特徴】非常に少ない収穫量で最高の熟度が得られた 2009 年、Valingrain と Barmont をアッサンブラージュし、AOC Rosé des Riceys の絶頂期を活かせるよう、瓶詰め後約 10 年の長期熟成を行った。エキゾチックな料理やスパイシーな料理にも合わせられる、豊かで奥行あるワイン。

●シャンパーニュ●

Cuvée « Métisse » Brut Nature NV

【セパージュ】ピノ・ノワール、ピノ・ブラン（2015 年ベース）

【土壌】粘土質泥灰質土壌、石灰質土壌 【生産量】ブテイユ 10,753 本、マグナム 469 本

【甘辛度】ブリュット・ナチュラル（ノン・ドゼ）

【特徴】8 つのテロワール、2 つのセパージュから。2015 年ベースに大樽で熟成されたワインをアッサンブラージュした「異種混合」のシャンパーニュ。ドサージュなし。



Cuvée « 5 Sens » Brut Nature 2014

【セパージュ】アルバンヌ、ピノ・ブラン、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール、シャルドネ

【土壌】粘土質泥灰質土壌、石灰質土壌 【生産量】ブテイユ 2,668 本、マグナム 100 本

【甘辛度】ブリュット・ナチュラル（ノン・ドゼ）

【特徴】5 樽、5 つのテロワール、5 つのセパージュ。空気・火・土・水の 4 大元素に 5 つめとして生気を融合させ造り上げたシャンパーニュ。シャンパーニュで忘れ去られた品種の独自性そのままに木樽で 1 年かけ発酵、人為的な介入を一切せずにアッサンブラージュ。ドサージュなし。



Cuvée « Soléra » Brut Nature NV

【セパージュ】プティ・メリエ、アルバンヌ、シャルドネ、ピノ・ブラン、ピノ・ムニエ、ピノ・グリ、ピノ・ノワール（2016 年ベース）

【区画】Sol est Roi 【土壌】泥灰質土壌、石灰質土壌

【生産量】ブテイユ 2,926 本、マグナム 90 本

【甘辛度】ブリュット・ナチュラル（ノン・ドゼ）

【特徴】1 つのテロワール、7 つのセパージュから。樽で 1 年かけ発酵し、大樽によるソレラ・システムで熟成したシャンパーニュ。ドサージュなし。



Cuvée « Arbane » Brut Nature 2015

【セパージュ】アルバヌ

【区画】Sol est Roi

【土壌】泥灰質土壌、石灰質土壌

【生産量】ブテイユ 464 本

【甘辛度】ブリュット・ナチュラル（ノン・ドゼ）

【特徴】素晴らしい年であったこの年、Cuvée « Soléra »に使用される 7 品種が混植された区画の稀少かつ忘れ去られた品種アルバヌのみをドゥミ・ミュイで醸造。ドサージュなし。



Cuvée « Petit Meslier » Brut Nature 2015

【セパージュ】プチ・メリエ

【区画】Sol est Roi

【土壌】泥灰質土壌、石灰質土壌

【生産量】ブテイユ 293 本

【甘辛度】ブリュット・ナチュラル（ノン・ドゼ）

【特徴】素晴らしい年であったこの年、Cuvée « Soléra »に使用される 7 品種が混植された区画の稀少かつ忘れ去られた品種プチ・メリエのみをドゥミ・ミュイで醸造。ドサージュなし。



Cuvée « Sève » Rosé de Saignée Brut Nature 2013

【セパージュ】ピノ・ノワール 100%

【区画】Barmont

【土壌】粘土質土壌、石灰質土壌

【生産量】ブテイユ 2,379 本、マグナム 89 本

【甘辛度】ブリュット・ナチュラル（ノン・ドゼ）

【特徴】セニエ法で作られたロゼシャンパーニュ。モノセパージュ、モノクリュ、モノレジムのシャンパーニュ。リセのテロワールをシンプルながらもその本質に迫ったワイン。ドサージュなし。



Cuvée « éphémère » 運命 Brut Nature 2015

【セパージュ】ピノ・ムニエ、ピノ・グリ、ピノ・ノワール

【土壌】泥灰質土壌、石灰質土壌 【生産量】ブテイユ 467 本

【甘辛度】ブリュット・ナチュラル（ノン・ドゼ）

【特徴】毎年その年の天候、ブドウの品質、それぞれの品種の収量などを考慮し、1 回限り仕込むシリーズ。éphémère (カゲロウ)シリーズと生産者は呼んでいる。1 つのテロワール、3 つのセパージュから。2015 年に「偶然」収穫された最高のピノ・ムニエ、ピノ・グリ、ピノ・ノワールを、比率不明なままでドゥミ・ミュイ（中樽）で混醸したレアで驚くべきシャンパーニュ。ドサージュなし。



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前6-25-8 神宮前コーポラス203

TEL : 03-6451-1030 FAX : 03-6451-1031 Email : info@vin-x.jp

