

ドメヌ・ボビネはソミュール地区ダンピエール・シュル・ロワールでワイン造りを続ける一家の7世代目セバスチャン・ボビネが、2002年に母方の祖母から1.8haの畑を引き継ぎ始めました。哲学者で農業環境保全運動家でもあるピエール・ラビの自然回帰運動に共感しオーガニック栽培や環境保全理論に基づいた栽培をしながら畑を買い足し、2011年にはパートナーでソムリエのエムリーヌもドメヌに加わりました。ブドウに余計な負荷をかける可能性を避けるため、化学薬品や機械設備の使用は可能な限り避け、できる限りブドウに寄り添い、健康や自然環境、喜び、品質、人間性、サステナビリティに真摯に取り組みワイン造りを続けています。



Poil de Lièvre 2022  
ポワル・ド・リエーヴル 4,600円



地方：ロワール 750ml 白  
原産地呼称：ヴァン・ド・フランス  
品種：シュナン・ブラン100%  
醸造：手摘みで収穫。圧搾後、22℃に管理したコンクリートタンクにて天然酵母によるアルコール発酵とマロラクティック発酵。コンクリートと大樽で澱と共に4ヶ月熟成させブレンド。SO2、フィルター不使用。

草原の花、リンゴ、洋なし、アーモンドのアロマが広がり、口を含むと丸みや柔らかさとともに美しいミネラルを感じる澁刺としたワインです。

Les Gruches 2020  
レ・グルシュ 8,500円



地方：ロワール 750ml 白  
原産地呼称：ヴァン・ド・フランス  
品種：シュナン・ブラン100%  
醸造：樹齢65～80年のブドウを使用、収量14hl/ha。天然酵母によるアルコール発酵とマロラクティック発酵、18ヶ月樽熟成。SO2不使用。

石灰岩土壌の古木から生まれる特別なこのワインは白い果実、白い花、ハチミツ、ローストしたナッツなどの複雑なアロアを備え、リッチで芳醇な味わいとミネラルがもたらす快活さが美しいバランスを見せています。

Ida 2018  
イダ 10,000円



地方：ロワール 750ml 白  
原産地呼称：ヴァン・ド・フランス  
品種：シュナン・ブラン100%  
醸造：樹齢35年。除梗後コンクリートタンクで3週間スキンコンタクト、アンフォラで約1年半熟成、SO2不使用。イダはセバスチャンの祖母の名前。

美しい黄金色。砂糖漬けのフルーツ、生姜、柑橘のリッチで華やかアロマ。控えめなタンニンとシルキーなストラクチャーを備え、石灰岩由来のミネラルが全体のボリュームを引き締めています。

Hanami 2021  
ハナミ 3,800円



地方：ロワール 750ml 赤  
原産地呼称：ヴァン・ド・フランス  
品種：カベルネ・フラン100%  
醸造：手摘みで収穫。35%全房使用。破碎せずにコンクリートタンクにて部分的にマセラシオン・カルボニック。22℃で天然酵母による発酵後20日スキンコンタクト。アルコール発酵途中で圧搾したタンクに戻し発酵を完了。フィルター不使用。

新しいエネルギー、新鮮さや春の美しさなど、日本の桜祭りをイメージ。アロマティックで生き生きとしたエレガントで口当たりの良い味わいです。

Piak! 2021  
ピアク 4,000円



地方：ロワール 750ml,1500ml 赤  
原産地呼称：ヴァン・ド・フランス  
品種：グロロー100%  
醸造：手摘みで収穫。50%除梗、50%全房のままマセラシオン・カルボニック。ブレンド後、ガラスファイバー製の樽で1ヶ月熟成。

エムリーヌと友人が、喉が渇いた時に使っていたフレーズ”Piak!”が名前の由来。フレッシュな赤い果実を詰め込んだ果物籠のようなアロマで味わいは軽やかでフルーティー。乾いた喉を潤わす楽しいワインです。

Aunis 2022  
オニス 4,400円



地方：ロワール 750ml 赤  
原産地呼称：ヴァン・ド・フランス  
品種：ピノー・ドニス100%  
醸造：2010年植樹、0.8ha。手摘みで収穫。20日マセラシオン・カルボニック、4ヶ月コンクリート熟成。

シュナン・ノワールとも呼ばれるロワール固有の品種ピノー・ドニスで造ったこのワインはジュシーでアロマティック。軽やかな味わいに上品なペッパーのニュアンスを感じます。

Saumur Champigny Ruben  
ソミュール・シャンピニー・ルーベン

2019  
5,000円



地方：ロワール 750ml 赤  
原産地呼称：ソミュール・シャンピニーAOC  
品種：カベルネ・フラン100%  
醸造：手摘みで収穫。除梗後破砕せずにコンクリートタンクに入れてマセラシオン・カルボニック。22℃で天然酵母による発酵後30日スキンコンタクト。圧搾しバリックと40hlのフードルで8ヶ月熟成させ自然清澄の後瓶詰。

セバスチャンとエムリーヌが2人で造った初めてのキュヴェ。デリケートなストラクチャーで深みや新鮮さを楽しむことができ、色々な料理に合わせられるカメレオンのようなワインです。

Saumur Champigny Echaliere  
ソミュール・シャンピニー・エシャリエ

2016  
13,000円



地方：ロワール 750ml 赤  
原産地呼称：ソミュール・シャンピニーAOC  
品種：カベルネ・フラン100%  
醸造：1947年植樹、石灰岩土壌の最も古い区画。除梗後1ヶ月スキンコンタクト、18ヶ月樽熟成。特別な年のみ生産。

繊細な赤いベリーやカシス、スパイスのアロマ。滑らかで濃密なストラクチャーと熟した果実のフレーヴァーを伴うゴージャスで複雑なワインです。

Saumur Champigny Les Landes  
ソミュール・シャンピニー・レ・ランド

2016  
5,800円



地方：ロワール 750ml 赤  
原産地呼称：ソミュール・シャンピニーAOC  
品種：カベルネ・フラン100%  
醸造：赤い粘土とシレックス土壌の単一区画“レ・ランド”のブドウを手摘みで収穫。除梗後破砕せずにコンクリートタンクでマセラシオン・カルボニック。22℃で天然酵母による発酵、30日スキンコンタクト。圧搾後古いバリックで18ヶ月熟成。SO2不使用。

ベルベットのような心地よいタンニン。シルクのように滑らかで、凝縮し複雑な味わいのワインです。