

VIN PASSION & C^{IE}

VIN FINS DEPUIS 2004

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2014

時を超えて受け継がれてきた「偉大なるテロワール」という遺産
盛大なお祭り騒ぎと化したボジョレー・ヌーヴォーの狂乱を経て
消えかけていった「テロワールの個性」と「比類なきボジョレーの魅力」を蘇らせてゆく
～造り手の哲学や情熱に共鳴し、ボジョレーの魂に触れる～
本物を追求する マチュアなワイン上級者に贈る
「ボジョレー・ヌーヴォー」をご案内いたします。

(写真：2014年6月撮影)

～ テロワールへの回帰 ～

ボジョレー再発見



まずは、ボジョレーを正しく知ること・・・

一昔前リヨンやパリのビストロでの大流行を皮切りに、世界的なムーヴメントとなったボジョレー・ヌーヴォ。近年ではその商業的成功を背景とした大手資本による寡占が進み、工業的大量生産によるフレッシュで軽い安酒が市場を席卷し続けてきた。

しかし、コート・ドールでは長年ガメイを中心に銘酒が造り続けられていたし、また、近年のアヴィロン、ラピエール、デ・ジャックといった造り手の作になるボジョレーが示す通り、優れたテロワールに優れた造り手が組み合わされば、ガメイはその個性を発揮した比類なき魅力を持つワインを生み出す。

ガメイは樹勢の強い品種で、剪定やヴァンダンジュ・ヴェルトによるコントロールが難しく、粘土の多い肥沃な土地では凡酒を生み出す結果になりやすい。

よって自然に収量が制限される痩せた土地でしか、その個性を発揮しにくい品種である。一方、ボジョレー約250カ村の中でもヴィラージュ及びクリュに認定される北部の約40カ村では、痩せた花崗岩や砂地の土壌を持つ急激な斜面を持つ丘が連なり、自然な収量の低下によつて最高峰のガメイが生み出される。(南部では粘土が増えて平地の畑が多くなる。)

ヴァンパッションがお勧めする造り手たち

我々が専門とするシャンパーニュやコート・ドールにおいても、先祖たちが脈々と守り続けてきた大切な畑の固有の個性「テロワール」を尊重し、その個性を最大限に発揮しようとする情熱を燃やす「人」があつてこそ、美味しくただけではない感動するワインを生み出している。

いかに大手資本による大量生産イメージがあるとしても、これはボジョレーにおいても真実である。

今回我々が紹介する造り手たちは、試飲及び人柄によつて選び抜いたが、結果としてピオロジックあるいは厳格なラ・リュット・レゾネ(対処農業栽培)による栽培を行う方ばかりとなった点も、我々のシャンパーニュやコート・ドールの造り手と一致した。

これら生産者達の持つ畑は、全て「クリュ」、もしくは「クリュに隣接したヴィラージュ」の区画のみ。

それら区画から生まれるワインは、その土地の個性を声高に表現する。それは決して培養酵母技術から来るバナナ風味などではない。

あるワインは厚みのある果実、あるワインは優美なエレガンス、あるワインはミネラリー・・・、それぞれの味わいの特徴が何に由来するのかご理解を頂けたとしたら生産者達も本望である、と切に願う。

ワイン愛好家の皆様へ

この度、クリュのテロワールの特徴が良く出た、素晴らしい生産者が造る本格派のワインを、消費者がアプローチしやすい「ボジョレー・ヌーヴォー」としてご紹介出来ることを嬉しく思っております。

造り手たちの熱い想いが少しでも消費者の皆様へ届きましたら幸いです。

また、今回ご紹介する3のドメーヌの作になるヌーヴォーは、本格的なフラインワインだけが身にとろう「テロワールの個性」を知る入り口として、最高のコレクションであると自負しております。フラインワインの裾野を広げ、ワイン文化発展の一助となる事が出来ましたら望外の幸いです。





Beaujolais MAP

<生産者一覧>

The Crus of Beaujolais
Beaujolais - Villages
Beaujolais

4P

<サンジョセフ村>



“BIO 雑誌でも NO.1 評価”

Domaine Roland Pignard

クリュ・ボジョレー中、最高のテロワールと評されるモルゴン。とりわけ最上の畑と称される「シャルム」に隣接するサン・ジョセフ村から。「2013 年 BIO ボジョレー生産者 NO.1」の高い評価を得る<ローラン・ピニャール>

11P

<ラルブレスル村>



「究極のオーガニック MLP
ヌーヴォー」

Nicolas DUBOST

2015 年には「デメテル」取得予定のバイオダイナミ栽培の造り手。南部ながら、ワインにミネラルと複雑味をもたらす「花崗岩」が多い土壌があるラルブレスル村に拠点を置く。2013 年 BIO ボジョレー生産者 TOP30 にも選出注目度 NO.1<ニコラ・デュボスト>

6P

<ジュリエ村>



“伝説のトップドメーヌ”

Domaine du Clos du Fief by Michel Tête

ローマ皇帝、ジュリアス・シーザーが語源のジュリエナス村に隣接するジュリエ村の葡萄から。R.パーカーも軒並み 90 点以上の高評価。ジュリエナス最上の造り手<クロ・デュ・フィエフ>

8P

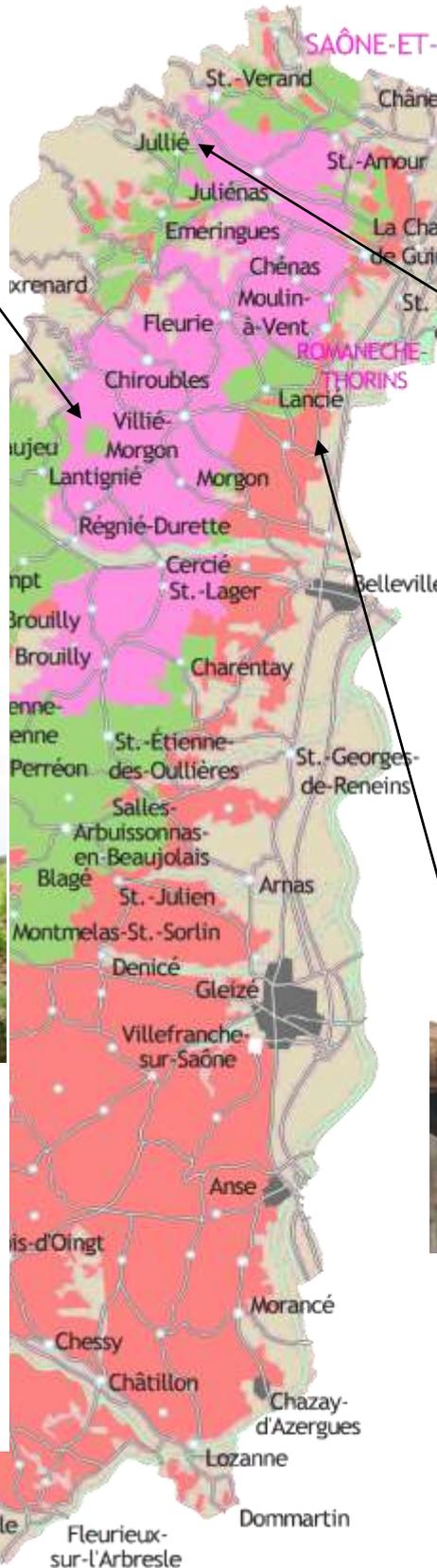
<ランシエ村>



“ラベルデザインコンクール
最優秀賞ラベル”

Château du Bourg

18 世紀から続くシャトーを継承する 3 兄弟華やぎと品位を感じさせるヌーヴォーのフルーリー村に隣接するランシエ村の造り手のフローラル・ヌーヴォー<シャトー・デュ・ブール>



1:220,000

0 1 2 3 4 5 6 Km
0 1 2 3 Miles



モルゴン最高峰の評価

Roland Pignard

ドメヌ・ローラン・ピニャール

Beaujolais Villages Nouveau

参考小売価格 ¥4,100(750ml)



demeter 2011年デメテル取得

- AC モルゴンのヴィリエ・モルゴン村。
- エコセール取得。「Vin Bio」誌で、モルゴン村トップの評価を得る。
- ヌーヴォーは、モルゴンに隣接するヴィラージュ区画。モルゴンに近い土壤を持ち、花崗岩の岩盤上に、粘土、大理石、シレックスの表土。
- モルゴンのトップ・クリュ「シャルム」に程近く大きなボディと果実味に加え、ミネラルを持つ。SO₂は10mg/L。



クリュ・ボジョレーの中でも最高のテロワールを擁するモルゴン。とりわけ、最上の畑と称される「シャルム」に隣接するサン・ジョセフ村

秀逸なクリュ、モルゴンを産み出すとして名高いリュードイ「コート・ド・ピイ」と「シャルム」。ピニャール家のクリュ・ボジョレーは、このシャルムから生み出される。

そのシャルムに隣接する「サン・ジョセフ」と呼ばれるヴィラージュ格付けの村は、花崗岩の基岩に、花崗岩が風化した砂岩、砂、大理石の混じる表土を持つ土壌。この区画からヌーヴォーの葡萄は生み出され、ピオディナミで丁寧に栽培される。

同家の畑は、2011年デメテールを取得。ワインは非常に評価が高い。

掲載されるだけで意義のある『VinBio』誌にて「モルゴン・ナンバーワン」生産者として注目を集める。地域全体でも、上位に入るボジョレー屈指の造り手。

『Vin BIO』『La Revue Du VIN De France』誌でもモルゴン・ナンバーワン評価 国立ビオロジックワイン・コンクールで銀賞受賞 2011年デメテール取得 “ローラン・ピニャール”



高地ゆえの酸味と、土壌からくるミネラル感を持つ同家のボジョレーは、軽くしかフィルターをかけないせいか、果実の凝縮度も高くエレガント。滑らかな質感を持つ。ピオらしく、アタックの果実味も穏やかで柔らかなのが特徴。

「ドメーヌが所有する、とても痩せた土地を誇りに思う」というローラン氏。それは、樹勢の強いガメイ種にとって、人為的では無く、自然に収量が落ちる事が大切であると理解しているから。葡萄樹はしっかりと管理され、鋤起しも2010年からは、馬による耕作。

「原点への回帰」
2010年からは、馬による耕作も再開

現当主で2代目と比較的歴史は浅い。モルゴンの他、レス等、合計7ヘクタール所有する。醸造過程では一切SO2は使用せず、最終的に瓶詰前に加えるSO2は10mg/L。少ないと言われる造り手でも30-40mg ゆえに、極限まで制限された量である。



フランスを代表するワイン雑誌「La Revue Du VIN De France」(2013年9月号)

「BIO ボジョレー生産者 TOP30」 NO.1 評価!

従来のボジョレーとは一線を画す“テロワールの個性”を加え、ボジョレーに真の価値を与えた「BIO ボジョレーワイン TOP30」の「30生産者中最高得点獲得」& 「私たちが選ぶTOP5」にも選ばれました!

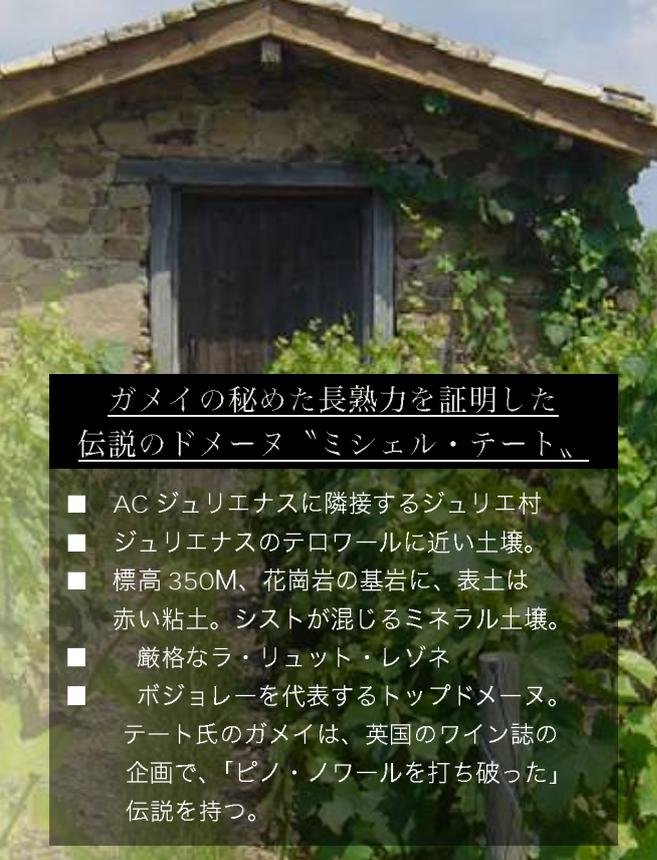
「Concours National des Vins issus de Raisins de l'Agriculture Biologique (AMPHORE)*」

(フランス・ビオロジック・コンクール・アンフォール)

銀賞受賞(2012年)

フランス全土のビオロジック生産者の中から、品質面含め優秀なワインを選出する由緒あるコンクール。ボジョレー地方では、ドメーヌ・ローラン・ピニャールのみに与えられた榮譽。





ガメイの秘めた長熟力を証明した 伝説のドメーヌ「ミシェル・テート」

- AC ジュリエナスに隣接するジュリエ村
- ジュリエナスのテロワールに近い土壌。
- 標高 350M、花崗岩の基岩に、表土は赤い粘土。シストが混じるミネラル土壌。
- 厳格なラ・リュット・レゾネ
- ポジョレーを代表するトップドメーヌ。テート氏のガメイは、英国のワイン誌の企画で、「ピノ・ノワールを打ち破った」伝説を持つ。

伝説のトップドメーヌ

Michel Tête

ミシェル・テート (ドメーヌ・クロ・デュ・フィエフ)

かつて、誰もが知りえなかったガメイの潜在性を引き出し、偉大と称されるピノ・ノワールのワインをブラインド試飲で凌駕し世界を驚かせたミッシェル・テート氏の造りだす

Beaujolais Villages Nouveau

参考小売価格
 (750ml) ¥ 3,800
 (375ml) ¥ 2,300

最上区画「レ・ロベール」の最も高い樹齢の古木から造られる特別なキュヴェ

Beaujolais Villages Nouveau CUVÉE VIEILLES VIGNES

限定 50 ケース 参考小売価格 **¥5,300** (750ml)

「ジュリエナス村」に隣接した「ジュリエ村」の最上区画「レ・ロベール」は、ジュリエナスとほぼ変わらぬピンクやブルーのミネラル分を含む花崗岩土壌を持つ偉大なテロワール。プレミアム・キュヴェ用には、レ・ロベールの畑でも、最も樹齢の高い古木の葡萄(平均樹齢 40 年以上)のみを手摘みで厳選。

「レ・ロベール」という特別な土地の力や古木の葡萄ゆへの凝縮感、ミネラルが最大限込められた、ストラクチャの大きなシリアスな一瓶を醸す。ヌーヴォーの枠を超えた特別なキュヴェは「蠟キャップ」でお届けいたします。





専門誌では、「ボジョレー10のクリュの中で最上のクリュ」という話題が紙面を賑わせるが、長熟を誇るムーラン・ナヴァンと並び、最上の深みと奥行き、バランスとライネスを持つジュリエナスを支持する声も多い。

ローマ皇帝、ジュリアス・シーザーが語源とされる、ジュリエナス村に隣接した「ジュリエ村」。その最上の区画が「レ・ロベール」。土壌は花崗岩の基岩に、花崗岩の小石とシスト、鉄分を含む赤い粘土の表土を持つ。さらに、ブルーシストが存在する特殊な土壌。南々南東向きの急斜面で、標高の高い所に位置する。非常に硬い土質、急斜面ゆえ葡萄樹にストレスがかかり、自然と収量は下がる。小粒で凝縮した果実が収穫される。また、日照条件は良いが、標高が高めなので、エレガントな酸の余韻も併せ持つ。平均樹齢は約35年。

ムーラン・ナヴァンと並び「ボジョレー最上のクリュ」との評価も高い、ジュリエナス最上のテロワールを持つ「レ・ロベール」

R. パーカー評価も軒並み 90 点以上の高評価、 ニューヨークタイムズ誌も 「ジュリエナス最上」の造り手と称賛する “ミッシェル・テート”



さらに注目したいのは、同家特有の醸造方法。マストの半分は通常のマセラシオン・カルボニック法だが、残りの半分は熱を加えるテルモ・ヴィニフィケーション法。その後22〜25度という、白ワイン並みの低温発酵を行うことにより、豊かなアロマを引き出す事ができ、より官能的な味わいを目指す。

その結果、テート家のジュリエナスは最高の評価を受け、他のピノ・ノワールのワインを軒並み凌ぎ「トップ3に入った伝説」を残す。それ程までに、彼の醸すガメイは長熟しても輝きが失せないポテンシャルを持つ。

ジュリエナス・トップの評価を受ける、テート家。2001年、英国のワイン誌が企画した「10年モノの比較試飲特集」にて、1991年の彼のジュリエナスも他のピノ・ノワールと並んで試飲された。

ピノ・ノワールを凌ぐ驚愕の長熟カガメイの秘めたポテンシャルを証明英国のワイン誌にて「驚愕のガメイ伝説」を残したテート家



ジュリエナス・トップの評価を受けるテート家。2001年、英国のワイン誌が企画した「10年物の比較試飲特集」にて、1991年の同家のジュリエナスも、他のピノ・ノワールと並んで試飲された。その結果、テート家のジュリエナスは最高の評価を受け、他のピノ・ノワールのワインを軒並み凌ぎ「トップ3に入った伝説」を残す。それ程までに、同家の醸すガメイは長熟しても輝きが失せないポテンシャルを持つ。



ニューヨーク・タイムズが選ぶ 家族が揃う感謝祭に適したワイン・テート家の「ジュリエナス」

90



フランスで最も有名かつ権威のあるワイン評価本『LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2012』「心に響くワイン」にも選ばれました。

POINT R.Parker 90 点を獲得



ラベルテーマ

倖せの 実り

第6回「ラベルデザイン・コンクール」最優秀作品
「バチック（ろう染め）」で表現された
デザイナー：江寄 桃子
（エスモード大阪校）

太陽の恵みを受け、葡萄が色付いてゆく「葡萄の輝き」
そのきらきらと煌めく輝きは「宝石」を思わせる
まるで、葡萄自身が新酒となる喜び、
幸せを色で表しているかのよう
一粒一粒の葡萄に込められた自然のエネルギー
ボジョレーのフレッシュ&フルーティな躍動感を
「バチック（ろう染め）」で表現

蠟が浮かび上がらせた葡萄一粒一粒の「倖せの実り」が
待望の新酒を口にした時感じる倖せ、喜び興奮や感動をもたらす
新酒の到来を祝う「ボジョレー・ヌーヴォー」は
造り手と飲み手、大切な人達を繋ぐ
1年に1度の大切な「カンパセーションピース」です



第6回 ボジョレー・ヌーヴォー ラベルデザイン・コンクール最優秀作品【2014年限定ラベル】

Château du Bourg

シャトー・デュ・ブール
Beaujolais Nouveau 2014

【2014年限定ラベル】小売価格(税別) ¥2,900



18世紀から続くシャトーを継承する3兄弟
ブリュノ、ドゥニ、パトリックの新たな挑戦
厳格なリュット・レゾネを实践
フルーリーの造り手らしい
華やぎと品位を感じさせる
ボジョレー・ヌーヴォー





“Deux Jeunes Talents” “2人の若い才能”をご紹介します

Château du Bourg

自然を慈しみ

ボジョレーのテロワールと伝統を守る

Bruno, Denis, Patrick (ブリュノ、ドウニ、パトリック)

ボジョレー新世代を率いる3兄弟

1731年からワイン造りを行ってきたMATRAY家(マトレイ家)。フルーリーにドメーヌを構え、1992年から兄のブリュノとパトリックが、2003年には弟のドウニもエノログの資格を取得しドメーヌに加わった。ボジョレーのワインが、再びファインワインとして注目されることを願い、3兄弟は日々ワイン造りに情熱を注ぐ。

【畑】フルーリーを中心に18ha所有。ボジョレー・ヌーヴォー用の葡萄は、フルーリーに隣接するLancié(ランシエ)村に所有する3.5haの畑から。「Les Cluseaux(レ・クリュゾー)」「Les Marrans(レ・マラン)」という2つのリュージュを持つ。

【土壌と栽培】「Les Cluseaux(レ・クリュゾー)」はマンガンが多く、「Les Marrans(レ・マラン)」は花崗岩が多い土壌。いずれもワインにミネラルと複雑味をもたらす。出来る限り農薬や化学肥料を使用しない「リュット・リゾネ」を実践。収穫は、すべて丁寧に選果され、手摘みされる。

【醸造】MPC(Macération Préfermentaire à Chaud:発酵前の数時間、60℃~70℃に温度を上げること)を行う。これにより、ガメイの鮮やかで美しい色調やタンニン、果実味が抽出され、ワインに凝縮感とストラクチャーを与える。カシスなどの赤い果実を思わせる、よりアロマティックな仕上がり。



応募作品 144点から選びぬかれた
「2014年 最優秀作品」

ボジョレーで生まれる
「倅せの実り」をラベルに伝える

ESMOD 大阪校

江寄 桃子さん

Momoko ESAKI

(大阪府富田林市)

パタンナーであるお姉さんの影響でファッションデザイナーの道を志す江寄さん。高校を卒業したばかりの留学科1年生。パリに留学し、テキスタイルを学ぶのが当座の目標であるが、将来的には、世界で活躍する日本人デザイナーブランド「アンリアレイジ」「ツモリチサト」のような、様々な異素材や色を組み合わせ、肌触りのよい、エレガントでいかつ可愛い、着ているだけで楽しくなるような服を創るデザイナーになることが「夢」とのこと。ラベルデザインには、黄緑から紫色へ色付き、成長していく葡萄が、「倅せ」色に輝き、実っていくイメージを表現。夢に向かい、ファッションの世界でカラフルに輝いてゆく彼女の活躍が今から楽しみだ。

試飲コメント

「シャトー・デュ・ブール /
ボジョレー・ヌーヴォー2013」

外観は、若々しさが感じられる鮮やかなルビー色。瑞々しい味わいが色合いからも連想できる。

香りは、摘みたてのラズベリー、ボイズンベリー、ブルーベリーなどを「フルーツバスケット」に盛ったようなフルーティーさ。フルーリーを本拠地とする造り手のためか、スマレや赤いバラの花のようなフローラルな香りも楽しめる。味わいは柔らかくスムーズな第一印象、フレッシュな果実味といきいきとした心地良い酸味との軽やかなバランス。親しみやすいチャーミングさと、フローラルでエレガントな香りとお熟葡萄の充実感も楽しめるボジョレー・ヌーヴォー。

ボジョレーの未来を考える

第6回 “Jeunes Talents”

コラボレーション企画が実現

～ヴァンパッションは、ボジョレーの未来を支える
若い才能を応援します～

ヴァンパッションは、ボジョレー・ヌーヴォーにおいても、有名無名を問わず「優れた造り手」による、テロワールの特徴が現れた「本格派のワイン」をお届けしてまいりました。一方、市場全体では、ヌーヴォーだけが脚光を浴び、フレッシュで軽いという、安価な画一的イメージが根付いてしまったボジョレーのワイン。さらに、工業的大量生産を行う大手ワイナリーの寡占によって、こうした優れた小さな造り手の多くが、廃業に追い込まれています。半世紀前までは、「ブルゴーニュの名だたるワインよりも高額で取引されていた」というボジョレー。先祖たちが大切に守り続けてきた、この偉大なテロワールを未来へと守り続けてゆくために、今私たちは、才能ある若い造り手を応援したいと切に願っています。

また、私たちヴァンパッションは、「ラベルにも“ワインという作品”を伝える使命がある」と考え、このたび、世界 14 国でモード界のプロフェッショナルを養成する「ESMOD (エスマード)」と協力し。第四回目となる「ボジョレー・ヌーヴォー ラベルデザイン・コンクール」を実施しました。募集作品 144 点の中から、自然派の若手代表格「シャトー・デュ・ブール」のワインに最もふさわしい「最優秀作品」1 点を選び、<2014 年限定ラベル>として発売を開始いたします。解禁日からの数日間で商戦が決まるヌーヴォーにとっては、「中身」はもちろん、商品パッケージも購買を左右する大きな要素です。

素晴らしいラベルデザインによって、一層存在感溢れる 1 本となった「シャトー・デュ・ブール」のワイン。優秀な「造り手」と「デザイナー」という、2 人の若い才能によるコラボレーションを通じ、<ボジョレーの未来>について、この機会に多くの人と一緒に考えることができれば幸甚です。



最優秀者賞に輝いた松尾さんには、ヴァンパッションより渡航先を自由に選べる「ANA 商品券」を進呈。ワインを通じて、夢を求め世界に羽ばたく若者を支援。



上)2013 年受賞者の皆さん



2012 年 ラベルデザイン・コンクール表彰式から。受賞者の皆さんとワインジャーナリスト有坂美子氏。

ボジョレー・ヌーヴォー 「ラベルデザイン・コンクール」 過去の受賞作品

2010 年最優秀賞
<ESMOD 東京校>
嶋田悠さん
テーマ “二人のマリアヌ”



2011 最優秀賞
<ESMOD 東京校>
強谷鮎美さん
テーマ “香”



2012 最優秀賞
<ESMOD 東京校>
松尾咲希さん
テーマ “Beyond Words”



2013 最優秀賞
<ESMOD 大阪校>
前田佑実果さん
テーマ “煌めく上質な時間”



「PET には安ワイン」という常識を覆した
“世界初” 高級ワインのエコ革命
「究極のオーガニック MLP ヌーヴォー」



【世界特許取得】3年の研究を経て開発された「MLP®(マルチ・レイヤー・ペット)」の誕生により、
 ビオダイナミ農法で造られた

健全な葡萄、自然酵母で醸された<上質なワインのボトリング>がついに実現しました。

従来の安ワインに使用されていた「SLP(シングル/一層・レイヤー・ペット)」と異なる<3層レイヤー構造>が、
 ワインの酸化を防ぎ、従来の PET の<約 4.7 倍長い商品寿命=ボトリング後 2 年間>のシェルフ・ライフが
 可能に。(従来の商品寿命は僅か 6 カ月)

ガラス瓶に比べ、<生産～輸送>までのエネルギー消費が少ない MLP®が、
 環境に優しい方法で、良質なワインの品質を守り、皆さまにお届けいたします。



環境に優しい
ガラス瓶に代わる<緑の選択>
 Green Alternative MLP®

従来の 1 層ペットとは異なる
 <3層レイヤー構造 MLP®>が
 上質なワインのボトリングを可能に



Beaujolais Nouveau 2014
Domaine Nicolas Dubost

ドメーヌ・ニコラ・デュボスト 小売価格 3,400 円 (税別)

【2014 年最新葡萄生育状況】

2014 年は春先から温かく、安定した好天に恵まれ、
 昨年より約 1 か月も早いスピードで葡萄は順調な生育を見せている。

今年の特徴は雨が少なく、非常に乾燥していること。

そのため、水不足によるストレスで、ミルランダージュ (結実不良) が見られた。

このような年は、葡萄の実の小粒になり、果皮の厚い凝縮した上質な葡萄が得られることが多いという。

また、乾燥により、畑にはミルデュー (べと病) や オイディウム (うどんこ病) 等の病害が発生せず、
 非常に健全な状態で葡萄の生育が進んでいる。

ドメーヌ・ニコラ・デュボストでも、6 月末の段階でボルドー液をまだ一度も使用せず、
 サルファーもたった 1 度散布しただけという。

今年のデュボストのニューヴォーも期待を裏切らないヴァンテージとなりそうだ。



“Love for nature is a right answer to winelovers.”

by Nicolas Dubost

「大地のエネルギー」を凝縮したようなワインを飲み手に伝えたいという＜自然への愛＞こそが、
ビオダイナミ栽培を行うニコラ・デュボストのワイン造りの根幹であり情熱の源。

いまだかつて先例を見ない「高級ヌーヴォーに PET ボトル」という選択は、
ワイン造りの現場だけではなく、ボトル容器の製造やワイン輸送時の CO2 の削減という
「生産～輸送」に至るまでのプロセスでエコロジーに貢献したいという強い想いによるもの。

これはかつて、コルクが原因で起こるワインの品質劣化の発生が問題視された時、
ワインの品質向上のため、今日では一般的となった「高品質ワインにスクリーキャップ」を初めて採用した
生産者に比類する大英断と言えるでしょう。

地球に優しい＜ガラス瓶に代わる緑の選択 (Green Alternative)＞

「MLP® (マルチ・レイヤー・ペット)」は、
自然を敬い、心から自然を愛する“ビオ生産者”にとって、
ワインをより環境に優しい形で楽しんでいただくための、最良の選択肢の1つです。

Biodynamie

優れたワインを造るため

ぶどうを育むテロワールを取り巻く

自然環境と生物多様性を守り

次世代へと残してゆくため

2000年からビオロジック栽培

2002年からはより複雑なビオディナミ栽培を行う

ドメヌ・ニコラ・デュボスト



ドメヌの立ち上げと共に
2000年からビオロジック栽培
2002年にはビオディナミへと転換
2015年「デメテル」取得予定

【2014年6月18日の写真】

2014年は春先から温かく、安定した好天に恵まれ、昨年より約1か月も早いスピードで葡萄は順調な生育を見せている。6月末の段階でボルドー液をまだ一度も使用せず、サルファーもたった1度散布しただけという。畑もしっかりと鋤起こしされ、土壌がビオらしいふかふかの状態であることがわかる。

Buckthornと呼ばれる
西洋クロウメドキを煎じて
畑に散布すると、雨の後に
発生するうどんこ病やべと病が
防げるといふ。



【2013年ボジョレー・ヌーヴォー試飲コメント】

2013年11月末日
新鮮な木苺、スマイルのジャムを思わせる甘い香りに
フローラルのニュアンスを併せ持つ
優しくエレガントな香り。
ピュアで伸びやかな酸、葡萄本来の
ポテンシャルの高さを感じる深みのある味わい。
ビオらしい自然や大地の優しさを
味わえるオーガニック・ヌーヴォーです。

【歴史】1970年台からボジョレーでぶどう栽培家であったデュボスト家。
2000年にドメヌを立ち上げ、現当主のニコラ・デュボストがワイン造りを始めた。

【畑と栽培】13ha所有。南東～真南～南西にかけて、あらゆる日照面を持つ。
全体の90%以上が樹齢40年以上の古木。ボジョレー南部ながら、ワインに
ミネラルと複雑味をもたらすとされる「花崗岩」が多い土壌。栽培は、2000年から
ビオロジック栽培、2002年からはより厳しいビオディナミ栽培へと切り替えた。
平均収量が60hl/ha以上と多いボジョレーにあって、コート・ドール並みの
35-40hl/haの低収量。

【醸造】コンクリートタンクで発酵を始め、その後タンクに移し、自然に澱を落とす。
澱が落ちた後のきれいなジュースを、発酵が終わる2週間前に樽に移す。
樽の方が温度管理しやすく、澱のないきれいなジュースの方が、様々な自然酵母が
活動しやすい環境となるため、より複雑なアロマや味わいがもたらされる。
ヴィンテージにより、プレスしたジュースもブレンドする。



春と秋には植物の根の成長を促す
【500 調剤】(牛の角に詰めた牛糞)や
茎や葉の成長を刺激する【501 調剤】
(牛の角に詰めた水晶)を与え、開花
後はヴェレゲンまで一気に光合成能
力を高め、植物の成長を促進するた
め、プレパラシオン【504 調剤】(イラク
サ)等を与える。



今、世界が向かう先…「上質を優しく手にする」
地球に優しい

<ガラス瓶に代わる Green Alternative (緑の選択)>

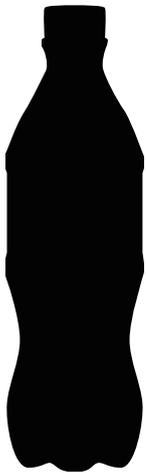
MLP® (Multi Layer PET)

品質
Quality

3層レイヤー構造でワインの酸化防止を強化した

MLP® (Multi Layer PET)

世界初の<高級オーガニックMLPムーヴォー>が可能に！



従来の
ペットボトル

シングルレイヤー
1層構造

商品寿命
= 僅か 6 か月

低価格帯のワイン
の為の簡易 PET



新型アドバンスト PET

MLP® (Multi Layer PET)

マルチレイヤー
3層構造

商品寿命 4.7 倍
= 2 年間

高価格帯のワインの為の
スーパーPET「MLP®」



マルチレイヤー
3層構造

環境
自然
Ecology

「生産～輸送～再生」の循環サイクルで
CO2 排出量削減



ガラス瓶
約 1.2 kg

MLP®
約 0.8kg

約 400g
軽量



従来のガラス瓶より約 35%軽量なため、輸送時の CO2 削減。
且つ、お客様も軽くて嬉しい。

- ① 100%リサイクル可
- ② 「ガラス瓶と比べて製造過程のエネルギー消費が少ない」

【MLP®エコ循環サイクル】

生産

輸送

再生

- ◎CO2 排出量削減
- ◎地球環境保全に貢献



お得

軽量故に航空輸送コスト削減可能な為
<上質なワイン>がお買い得に！

従来のガラス瓶
定価 3,500 円

MLP®
定価 3,300 円

約 200 円
お得に！



最も厳しいビオディナミの認証団体デメテール 2011年ピニャールが取得！2015年デュボストも デメテール認定ボジョレーをご案内

ビオディナミの公式認証団体

demeter (デメテール)

世界50カ国以上に展開する国際的ビオディナミの認証機関。

ビオディナミ農法を实践して7年目から正式な認証が与えられます。

ドイツを中心にルドルフ・シュタイナー博士の農業講座の生力学的自然農法（ビオディナミ、あるいはバイオダイナミック農法）を实践している団体。シンボルマークは結婚と豊穡の女神「デメター」を表しています。1927年にデメター加工組合が設立され、1946年バイオダイナミック農法研究会が発足し、デメター品質保証のための基準書が作られました。これは世界でもっとも古い基準として知られています。その後、1954年にはデメター協会（連盟）が設立され、デメター・マークの管理と品質保証の実施を開始し始めました。

BIO-dynamic（ビオディナミ、生力学的自然農法）の商品を表す言葉として使用できるのは、ルドルフ・シュタイナー博士の偉業に敬意を払い、demeterのみに限られています。

ボジョレーでは多くの生産者がビオディナミを实践していますが、生産者によっては認証団体に許可してもらうためにワインを造っているのではない！と断固拒否する生産者もいます。

しかし、この団体が厳しい審査を行い、安全性を高めているのは事実であり、消費者にとって認可の取れた生産者のワインは、安心、安全なワイン選びのひとつの指標としていただくことができます。

認可を受ける生産者は、長年に渡り「人間と自然の共存」

～農作物の生命力を最大限に生かし、有機・無農薬農法の实践、環境保護、安全性～に心血を注ぎ、厳しい認定基準をクリアしてきました。

先祖たちが大切に守り続けてきたテロワールの個性を最大限に引き出し、ワインに反映していく強い気持ちの表れとなっています。

ヴァンパッションがお勧めする「テロワール・ヌーヴォー」を選ぶ、ひとつの指標としていただくことができれば幸甚です。

デメテール認定ボジョレー

Roland PIGNARD

Michel GUIGNIER

(*2013年ヴィンテージは
通常のワインのみ取扱い予定。)

Debize Bruno

Domaine Ducroux Christian

Domaine de la Bonne Tonne

Domaine des Grottes

Domaine du Bois Noir

他数社



上)ローラン・ピニャール
ブレパレーション(調剤)を撒くローラン・ピニャールの畑。急斜面の為、噴霧も全て手作業という気の遠くなるような作業の繰り返し。化学肥料をまったく使わない天然成分のみの調剤により土壌が活性化される



株式会社ヴァンパッション www.vinpassionco.com

【東京本社】〒105-0011 東京都港区芝公園 3-1-1 美濃富ビル 6F
TEL: 03-6402-5505 FAX: 03-6402-5509

【大阪支店】〒530-0047 大阪府大阪市北区西天満 2-9-4 クリムト BLD6F
TEL: 06-6131-1380 FAX: 06-6131-1381

【福岡支店】〒810-0002 福岡県福岡市中央区西中洲 12-33 福岡大同生命ビル 8F
TEL: 092-739-6210 FAX: 092-739-6213

【VP WINES FRANCE S.A.R.L】 8 rue du Congo 75012 Paris France
TEL: +33 (0)9 75 68 78 74 FAX: +33 (0)1 43 45 31 66