

# Aurélien Febvre

## オーレリアン・フェーヴル



" Le vin nécessite du temps, alors, prenons le et ne faisons pas de notre vie une course permanente!!! "

「ワインには時間がかかる。だから時間をかけよう。人生を絶え間ない競争にしないようにしよう」

農学部で環境生物学を修めた後にエノログ（醸造技師）となり、ブルゴーニュをはじめとする各地で活躍していたオーレリアン・フェーヴルが、2005年に家業の畑を継承して設立したドメーンです。

「10年間のエノログ時代に無数のワインを試飲してきましたが、最後は秀逸なヴァン・ナチュールに強く惹かれるようになりました。会得した醸造技術を活かして、大小様々な形状のアンフォラを使用した究極のヴァン・ナチュール造りを目指しています」。

畑はディジョン市より西に40km、モルヴァン自然公園の東に位置するトレ・スー・シャルニー村にあります。2010年にピオロジック栽培に移行し、2014年よりピオディナミを実践しています。

「この地IGPコート・ド・ロックソワは、コート・ドールの辺境に位置します。標高や土壌こそコート・ド・ニュイに類似していますが、より暖かく、森林に囲まれているため生物の多様性に富み、年間を通して水に恵まれているのが特徴です」。

所有面積が1.95ヘクタールと小さいためこれだけで生計を立てるのが難しく、また時間的にも余裕があるため、2012年より農業生物学のコンサルタントとしても活動しています。

「ジオフィル方式による土中生態系の改善と活性化の手法を、近郊のブルゴーニュやオーブの約80のナチュラル・ドメーンに指導しています。誰もがまず私の畑を見に来て、私のワインを試飲しがります。そしてその後、すぐに契約してくれます。こちらの収入は微々たるものですが、生徒たちの畑の土がふかふかになり、年を追うごとにぶどうが美味しくなっていくことに大きなやりがいを感じています」。

2020年には、フランスの自然派ワイン生産者の団体「Syndicat de défense des Vins Nature'l」によって提唱され、フランス農務省やINAO等のフランス当局が公式に認可した「Vin méthode Nature」にも加盟しました。

「ナチュラルはワインを安心して美味しく楽しんでいただくための手段であり、目的ではありません。VmNはヴァン・ナチュールの本質を磨き上げたもので、安心と美味しさの代名詞になっていると思います」。

多くのヴィニュロンが道標とする、「先生のヴァン・ナチュール」。極少量でのご案内になりますが、いよいよ日本にお目見えします。

所在村	Thorey-sous-Charny
所有畑面積	1.95ha
醸造家	Aurélien Febvre
趣味	ガーデニング、動物たち（犬、猫、ヤギ、鶏など）と過ごすこと、バイク、スキー、映画鑑賞、アンティークカーやトラクターの整備
継承年	2005年
栽培	2010年よりピオロジック栽培（2014年に「ECOCERT」の認証取得）。2014年からピオディナミを実践
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗しない。天然酵母のみで発酵。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2は作品や年によって不使用～極少量使用。2020年より「Vin Méthode Nature」に加盟
販売先	フランス国内80%（ワインショップ、レストラン、個人のヴァン・ナチュール愛好家）、輸出20%（EU各国、イギリス等）
掲載実績	「Glou Guide」、「Sommelier Magasine VINS」、「Vigneron」、「Le Bien Public」等
Web	<a href="https://www.domaine-aurelien-febvre.fr/">https://www.domaine-aurelien-febvre.fr/</a>



### En Aparté Chardonnay Vieilles Vignes

アン・アパルテ シャルドネ ヴィエイユ・ヴィーニュ

IGP Coteaux de l'Auxois. シャルドネ100%。粘土石灰質土壌。樹齢約70年のVV。収量は25hl/ha。228リットルの樽で発酵後、6ヶ月間熟成。シリーズ名の「アン・アパルテ」は「こっそりと」という意味で、ブルゴーニュの辺境でこっそりと美味しいワインを造っています、という意味が込められています。



### En Aparté Orange

アン・アパルテ オランジュ

IGP Coteaux de l'Auxois. シャルドネ100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。収量は30hl/ha。ステンレスタンクで30日間マセラシオン発酵させた後、228リットルの樽でマロラクティック発酵&18ヵ月間熟成させたオレンジワインです。シリーズ名の「アン・アパルテ」は「こっそりと」という意味で、ブルゴーニュの辺境でこっそりと美味しいワインを造っています、という意味が込められています。



## Terre de Thorey Sauvage

テール・ド・トレ ソヴァージュ

IGP Coteaux de l'Auxois。ピノ・ノワール50%、ガマレ50%。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。収量は30hl/ha。除梗しない（全房発酵）。粘土製のアンフォラで発酵後、11ヶ月間熟成。作品名の「ソヴァージュ」は「野生の、野趣に富んだ」という意味です。「ガマレ」は、ガメイとライヒェンシュタイナーの交配によって1970年にスイスで誕生した品種です。小粒で着色がよく、濃厚な果実味とスパイシーな風味、豊富なタンニンの特徴とし、よく完熟するため全房発酵に向くとされています。フランス全土合計で約50ヘクタールしか栽培されていない希少品種です。「アンフォラでの全房発酵醸造においてピノ・ノワールと相乗効果を発揮できる品種を探していたところ、スイスの醸造家の友人が、私の畑と類似したテロワールからこの品種で素晴らしいワインを造っていることを知り、導入を決めました」。



## Terre de Thorey Tendre

テール・ド・トレ タンドル

IGP Coteaux de l'Auxois。シャルドネ100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。収量は30hl/ha。粘土製のアンフォラで発酵後、11ヶ月間熟成。作品名の「タンドル」は「柔らかい」という意味です。



## Terre de Thorey Croquant

テール・ド・トレ クロカン

IGP Coteaux de l'Auxois。ピノ・ノワール50%、ガマレ50%。直接压榨法によるロゼワインです。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。収量は30hl/ha。粘土製のアンフォラで発酵後、10ヶ月間熟成。作品名の「クロカン」は「(食感が) 歯ごたえのある」という意味です。「ガマレ」は、ガメイとライヒェンシュタイナーの交配によって1970年にスイスで誕生した品種です。小粒で着色がよく、濃厚な果実味とスパイシーな風味、豊富なタンニンの特徴とし、よく完熟するため全房発酵に向くとされています。フランス全土合計で約50ヘクタールしか栽培されていない希少品種です。「アンフォラでの全房発酵醸造においてピノ・ノワールと相乗効果を発揮できる品種を探していたところ、スイスの醸造家の友人が、私の畑と類似したテロワールからこの品種で素晴らしいワインを造っていることを知り、導入を決めました」。