

# Banjo Vino

## バンジョー・ヴィーノ



"Créer le vin de demain"  
「明日のワインを創造する」

サンテミリオンのナチュラル・シャトーに3年間勤務したアレクシス・リヴェ・ド・サバティエは、ヴァン・ナチュールの素晴らしさをひとりでも多くの人に知ってほしいという熱い思いを持つようになり、パリに移ってナチュラルに特化した卸売会社やワインショップを7年間運営しました。そして2020年、思いを世界中の人々に伝えるべく、プロジェクト「バンジョー・ヴィーノ」を始動させました。

このプロジェクトは、ビオロジック栽培を実践する南仏の各ナチュラル生産者と提携し、一緒に醸造を行なってアレクシスが真に求めるワインを造り、彼の世界観を表現したパッケージを纏って世界中に紹介するものです。

「一に美味しいこと、二に美味しいこと、三に美味しいこと。これがすべてです。香りや味に欠陥がないこともとても重要です。また、できるだけお求めやすい価格での提供を心がけています」。

「私たちのワインは、多彩で、面白く、美味しく、生き生きとして、創造的で、自由なワインです。「バンジョー・ヴィーノ」は、私たち全員が同じ地球を共有していること、地球が私たちに似ていること、地球が私たちをひとつにしていること、地球が私たちの最も貴重な財産であることを思い出させてくれること、そしてこの保護されるべき惑星で、私たち自身が共によく生きることを謙虚に訴える物語でありたいと願っています」。

2025年2月にパリで開催された大展示会「WINE PARIS」に出展した彼のブースでは、そこだけ黒山の人だかりが絶えませんでした。

「ひとりひとりが昨日よりも良い行いをすることで、いずれ世界が変わりますように」。楽しさをみんなで分かち合える楽器の名を冠したプロジェクト「バンジョー・ヴィーノ」、いよいよ日本でも始動します。

所在村	Paris
醸造家	Alexis Rivet de Sabatier
趣味	読書、散歩、新しいワインの発見
継承年	2020年
栽培	ビオロジック栽培（「ECOCERT」の認証取得）
醸造	南仏の各契約ドメーンにて醸造を行う
販売先	フランス国内80%（フランス各地の多数のレストランやビストロ、ワインショップ）、輸出20%（EU各国、イギリス等）
掲載実績	ワインガイド等には出展していない
Web	<a href="https://www.banjovino.com/">https://www.banjovino.com/</a>



### Carpe Libre

カルプ・リーブル

Vin de France. ピノ・ノワール100%。オーティニャック村産。シスト質・粘土質土壌。平均樹齢15年。収量は35hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、10ヶ月間熟成。SO2の使用は最小限。作品名の「カルプ・リーブル」は、ローマの有名な格言「カルプ・ディエム」（今を楽しんで生きよ）に「リーブル」（自由）をアレンジしたものです。



### Césarine

セザリン

Vin de France. シャルドネ100%。マガラ村産。粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。収量は40hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、3分の2をステンレスタンクで、3分の1を228リットルの樽でマロラクティック発酵&3ヶ月間熟成。SO2の使用は最小限。「この作品はソフィア・コッポラ監督の映画「マリー・アントワネット」にインスピレーションを得たもので、エレガンスとロックを兼ね備えたこのシャルドネを王妃に重ね合わせたものです。作品名の「セザリン」は18世紀当時に流行した名前です」。



### Crocodile Bock

クロコディール・ボック

Vin de France. ソーヴィニヨン・ブラン100%。ピザネ村産。泥灰土質・粘土石灰質土壌。平均樹齢15年。収量は50hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、5ヶ月間熟成。SO2の使用は最小限。「マルセイユ近海のフリウル諸島を訪れた際、美しい夕日を眺めながら、ああ美味しいソーヴィニヨン・ブランをがぶがぶ飲みたいなあと思いました。しばしばワニに例えられる細長い島々を見ていると、頭の中に大好きなエルトン・ジョンの曲「クロコダイル・ロック」が流れてきて、僕のソーヴィニヨンの作品名に採用することにしました。「ロック」をもじった「ボック」は、ビールジョッキのことです（！）。



## Josita

ジョジータ

Vin de France. カラドックとムールヴェードルのブレンド。マガラ村産。粘土砂質土壌。平均樹齢10年。収量は40hl/ha。セニエ法によるロゼワインです。ステンレスタンクで発酵後、3ヶ月間熟成。「この作品はエディット・ピアフの名曲「ラ・ヴィ・アン・ローズ」（バラ色の人生）にインスピレーションを得たもので、人生を前向きに捉え、希望を忘れずに生きようという思いを込めました。作品名の「ジョジータ」は可憐な響きを持つ架空の女性の名前で、フランス人はこの名前からバラを想起します」。



## Massé

マセ

Vin de France. グルナッシュ・ブラン、グルナッシュ・グリ、ヴィオニエ、ルーサンヌのブレンド。ファヴァ村産。粘土砂質土壌。平均樹齢25年。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで10日間マセラシオン醸造を行なったオレンジワインです。コンクリート製タンクで2ヶ月間熟成。SO2の使用は最小限。作品名の「マセ」は、このワインがマセラシオンによるオレンジワインであることを表しています。