

Château Beauregard Mirouze

シャトー・ボールガール・ミルーズ



" Nous n'héritons pas de la terre de nos aïeux, nous l'empruntons à nos enfants - Antoine de St Exupéry "

「私たちは祖先から地球を受け継ぐのではなく、子孫たちから借りているだ - アントワーヌ・ド・サン＝テグジュペリ」

ナルボンヌのすぐ西、地中海沿いの美しい村、ビザネに1881年より続く農業家の家系で、2000年に7代目ニコラ・ミルーズがシャトーを設立し、自社ビン詰めを開始しました。

2007年にビオロジック栽培を開始し、2016年よりビオディナミに移行。「demeter」及び「Bodyvin」にも加盟しています。

「バイオ・ディヴェルシテ（バイオ・ダイヴァーシティ、生物多様性）を最重要視しています。健康なぶどうは、健康な土壌のみで育まれます。まずは化学肥料や農薬、銅などに頼らず、人力で耕すことで、土の中の微生物を守り、活性化してあげること。そして地上では、50匹の羊やロバたちが“美味しい雑草”を喜んで食べてくれます。鳥やコウモリは、ぶどうの天敵となる虫たちを食べてくれます。動物・植物の多様性が、健康なぶどうの生育を助けてくれているのです」。

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。

「ヴァン・ナチュラルを造りたいので、もともとSO2の使用は最小限に抑えたいという考えなのですが、だからといってワインが酸化したり、衛生管理の不備によって風味や味わいに欠陥が生じてしまっは本末転倒です。「Vin méthode Nature」の理念や定義は私たちの考えとまったく同じだったので、いち早く加盟することにしました」。

各国ワインメディアも激賞の看板作品「カンパーナ」（シャトーにある「鐘」に由来）は、山間部の冷涼な畑ならではの、濃過ぎない、みずみずしく上品な味わいです。ぶどうを食べているかのような鮮度感あふれる果実味、クリーミーな口当たり、そして美しい和音のようにいつまでも聞いていたいと思うような、繊細で長い余韻も心に残ります。

所在村	Bizanet
所有畑面積	24ha
醸造家	Nicolas Mirouze
趣味	ニコラ：自己研鑽 カリーヌ：読書、フラメンコの舞踊
継承年	2000年
栽培	2007年よりビオロジック栽培（2010年に「ECOCERT」の認証取得）、2016年よりビオディナミ（2019年に「demeter」の認証取得）。2020年より「BIODYVIN」に加盟
醸造	除梗100%。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンク、樽、アンフォラを使用。2020年より「Vin Méthode Nature」に加盟
販売先	フランス国内65%（仏ミシュラン3つ星「ローベルジュ・デュ・ヴュー・ピュイ」、同2つ星「ミッシェル・サラン」等レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出35%（ヨーロッパ各国、アメリカ等）
掲載実績	「Betanne & Desseauve」、「Guide Hachette」、「Guide Hubert」、「La Revue des Vins de France」、「Terre de Vins」、「Wine Advocate」、「Decanter」、「JancisRobinson.com」等多数
Web	https://beauregard-mirouze.com/



Pétouze

ペトウーズ

Vin de France. ピレネー山脈麓の標高120メートルの山間畑より。0.15ha。サンソー85%、グルナッシュ15%のブレンド。砂岩質土壌。平均樹齢15年。ステンレスタンクで発酵&1ヶ月間熟成後、同じ畑で採れたぶどうの果汁を加えて8ヶ月間ビン内二次発酵させたペティヤンです。自家製ぶどう果汁由来のドザーージュは約20g/l。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。作品名の「Pétouze」は「Pétillant」と「Mirouze」を掛け合わせたもので、ラベルはこの地に多く生息する小鳥をモチーフにしたものです。



Bucolique

ビュコリック

Vin de France. ピレネー山脈麓の標高120メートルの山間畑より。1.3ha。メルロ50%、シラー30%、グルナッシュ、カリニャン、ムールヴェードル（3分の1ずつ）が20%のブレンド。砂岩質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクで発酵&20ヶ月間熟成。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。作品名の「ビュコリック」は「牧歌、田園詩」の意味で、彼らの在り方そのものを表しています。



Campana Rouge

カンパーナ ルージュ

AOP Corbières。ピレネー山脈麓の標高120メートルの山間畑より。2.5ha。シラー50%、グルナッシュ50%のブレンド。砂岩質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクで発酵&5ヶ月間熟成。ビン詰め時にのみ極少量のSO₂を使用。



Campana Blanc

カンパーナ ブラン

AOP Corbières。ピレネー山脈麓の標高120メートルの山間畑より。1ha。マルサンヌ、ルーサンヌ、ヴェルメンティエーノが3分の1ずつのブレンド。砂岩質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクで発酵&5ヶ月間熟成。ビン詰め時にのみ極少量のSO₂を使用。