

## Château Bois de la Gravette

## シャトー・ボワ・ド・ラ・グラヴェット



" Faire du vin avec plaisir et bon sens "

「喜びと良識をもってワインを造る」

ジロンド川左岸のムーリ・ザン・メドック村およびリストラック・メドック村に3.5ヘクタールの畑を所有する一家で、2020年に3代目リュシー・マンセが継承して自社ビン詰めを開始しました。継承直後よりビオロジック栽培を実践し、2023年に「ECOCERT」の認証を取得しました。

「同じムーリ・ザン・メドック村の「シャトー・アントニック」で20年間にわたって栽培長を務めた父から、ビオロジック栽培や生物多様性の大切さを聞かされて育ちました。私の畑では、周囲に多種多様な草花や果樹、低木を植樹し、また生け垣を設置して生物多様性の確保に努めています。9頭の雌牛と2頭の雄牛を飼育しており、畑で放牧を実施しています」。

「100%除梗して天然酵母のみで発酵させることや、ステンレスタンク、アンフォラ、樽でマロラクティック発酵および熟成を行なった後ブレンドしてステンレスタンクで数ヶ月間寝かせるといった技法は、私の修行先であるマルゴの「シャトー・デ・グラヴィエール」で学びました。何よりも清潔であること、そして極力人の手を加えないことを心がけています」。

ご紹介する作品「ア・コントル・サンス」（「反対方向へ」）はその名が示す通り、ボトルの形状（ブルゴーニュボトル）から風味、味わいまですべてにおいて、一般的なボルドーワインの性質とは正反対のスタイルです。口当たりは透明感とみずみずしさに溢れ、ジュシーで優美な果実味が体にじんわりと、深く染み込んでくるような味わいで、流麗なテクスチャーが甘美な余韻を導きます。

作品名からは逆説的となる、本当のボルドーワイン、「新・ボルドー」の代名詞となりうる傑作です。

|       |   |
|-------|---|
| 所在村   | Moulis-en-Médoc   |
| 所有畑面積 | 4.5ha   |
| 醸造家   | Lucie Mançais   |
| 趣味    | サーフィン、犬たちと一緒にピレネー山脈でハイキング   |
| 継承年   | 2020年   |
| 栽培    | 2020年よりビオロジック栽培。2023年に「ECOCERT」の認証取得。畑で9頭の雌羊と2頭の雌牛を放牧   |
| 醸造    | 収穫はすべて手摘み。除梗100%。天然酵母のみで発酵。醸造にステンレスタンク、アンフォラ、225リットルの樽を使用。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め                  |
| 販売先   | フランス国内60%（レストランとピストロが多い。ワインショップ）、輸出（EU各国、イギリス、カナダ等）   |
| 掲載実績  | 「Guide Hachette」、「Terre de Vins」、「Médoc Magazines」等   |
| Web   | <a href="https://www.facebook.com/lucievigneronne/">https://www.facebook.com/lucievigneronne/</a> |



## à contre Sens

ア・コントル・サンス

AOC Moulis en Médoc. カベルネ・ソーヴィニヨン70%、メルロ30%。1.7ha。粘土石灰質・砂利質・砂質土壌。平均樹齢45年のVV。収量は30hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、ステンレスタンク3分の1、粘土製のアンフォラ3分の1、225リットルの樽3分の1でマロラクティック発酵&8ヶ月間熟成。その後ステンレスタンクにブレンドして4ヶ月間熟成。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。SO2の使用は極少量。作品名の「à contre Sens」は「反対方向へ」という意味で、ボトルの形状から風味、味わいまですべてにおいて、一般的なボルドーワインの性質とは正反対の作品であることを表しています。ラベルの絵は気鋭の若手アーティスト、ピエール・ルイ・コルドニエの作品です。