

## Château Boucarut

シャトー・ブカリュ



" Les vrais hommes de progrès sont ceux qui ont pour point de départ un respect profond du passé. Tout ce que nous faisons, tout ce que nous sommes, est l'aboutissant d'un travail séculaire. "

「真の進歩を遂げる人は、過去に対する深い敬意から出発する人である」

シャトースフ・デュ・パプ村とリラック村に挟まれたロックモール村に1758年に建立されたこの可愛らしいシャトーには、礼拝堂が併設しており、かつては聖職者によって運営されていました。1992年、スペインで弁護士をしていたラモン・レアル・アラゴンシージョと奥さんのエルスは、旅行でたまたま訪れたこの村の自然や風土に魅せられて移住を決意。当時廃れていたこのシャトーを購入してぶどう栽培を再興させると同時に、地元の芸術愛好家たちによる手作りコンサートや演劇のために礼拝堂を開放するなど、この地の文化の復興にも貢献を続けています。

そして2017年、法律事務所に勤務していた彼らの娘サスキア・ゴツィーは、職場結婚した夫のモーリスとともに帰郷してシャトーを継承し、ワイン造りに生きる道を選択しました。「当初は父のように弁護士になろうと思っていたのですが、やはり父や母のように（笑）私たち夫婦も自然を心から愛していますので、ヴィニュロンヌになるのは必然だったのかもしれない（笑）」。

継承初年度より所有畑の全面積でビオロジック栽培を開始し、また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'1」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。

「最初からヴァン・ナチュラルを造ろうと決めていました。ただナチュラルは玉石混合で、私たちには「??」とを感じるものもたくさんあります。清麗で美味しいナチュラルを造るための理念や定義について模索していたところに「VmN」との出会いがあり、心から納得してナチュラルを造りはじめることができました。

醸造は清潔を極めた設備環境の中、SO2を一切使用せずに行われています。

彼女の作品「フクロウたち」を口に含むと、みずみずしくきれいな果実味がすうっと、じんわりと、体と心に染み込んでいきます。自然に笑みがこぼれてしまう美味しさです。

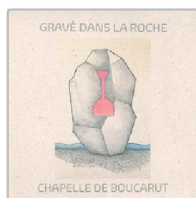
所在村	Roquemaure
所有畑面積	19ha
醸造家	Saskia Goetschy
趣味	2人の子供のスポーツ活動（アイスホッケー、登山、乗馬）を一緒に楽しむこと
継承年	2017年
栽培	2017年にビオロジック栽培開始（2020年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。赤は除梗100%、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。無清澄・ノンフィルタ ーでビン詰め。SO2は不使用。2020年より「Vin Méthode Nature」に加盟
販売先	フランス国内70%（レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出30%（EU各国）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Guide Groumand」等
Web	<a href="https://www.boucarut.com/">https://www.boucarut.com/</a>



## Merlove

メルラヴ

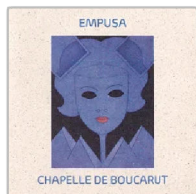
IGP Coteaux du Pont du Gard。メルロ100%。3ha。砂質土壌。平均樹齢20年。収量は20hl/ha。コンクリート製タンクで発酵後、8ヶ月間熟成。SO2は不使用。作品名の「Merlove」は「Merlot+love」で「メルロ愛！」です。



## Gravé dans la Roche

グラヴェ・ダン・ラ・ロッシュ

IGP Coteaux du Pont du Gard。シラー100%。0.5ha。砂質土壌。平均樹齢30年。収量は20hl/ha。コンクリート製タンクで発酵後、8ヶ月間熟成。SO2は不使用。作品名の「Gravé dans la Roche」は「岩に彫り刻まれた」転じて「永遠に続く」という意味で、ローヌが世界に誇る貴品種シラーの素晴らしさと永続性を表現したものです。



## Empusa

アンビューザ

IGP Coteaux du Pont du Gard。グルナッシュ・ノワール100%。1.5ha。砂質土壌。平均樹齢30年。収量は40hl/ha。コンクリート製タンクで発酵後、9ヶ月間熟成。SO2は不使用。作品名「Empusa」はプロヴァンス語で、ラベルにも表現された「diablotin de Provence（悪魔の小僧）」（カマキリ的一种）のこです。「優雅でありながら不気味、控えめでありながら印象的なこの昆虫は、この地の豊かな生物多様性を象徴する存在です」。



## Gag Blau

ギャグ・ブロー

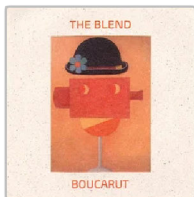
IGP Coteaux du Pont du Gard。ヴィオニエ50%、ルーサヌ50%のブレンド。合計1ha。砂質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は60hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。SO2は不使用。作品名の「Gag Blau」はプロヴァンス語で、ラベルにも描かれている鳥「ロリエ・デューロップ」(ニシブポウソウ)のことです。「この美しい渡り鳥は、毎年私たちの地を訪れてくれます。それは餌となる昆虫が豊富に存在するからであり、この地のバランスのとれた生物多様性の証でもあります」。



## Obsolète

オブソレット

IGP Coteaux du Pont du Gard。ヴィオニエ50%、ルーサヌ50%のブレンドによるオレンジワインです。合計0.8ha。砂質土壌。樹齢約10年。収量は15hl/ha。ステンレスタンクで30日間のマセラシオン発酵後、5ヶ月間熟成。SO2は不使用。作品名の「Obsolète」は「もはや用いられない、廃れた」という意味で、(すべての白ワインがマセラシオンで醸造されていた)昔の手法で醸造したことを表しています。



## The Blend

ザ・ブレンド

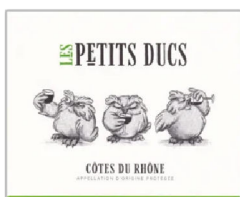
Vin de France。メルロ50%、クレレット50%のブレンドによるオレンジワインです。合計0.8ha。砂質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は30hl/ha。圧搾したメルロの果汁(ブラン・ド・ノワール)をステンレスタンクでアルコール発酵させた後、全房のクレレットを入れて9ヶ月間マセラシオン発酵。SO2は不使用。作品名の「The Blend」は、最も収穫が早いメルロのブラン・ド・ノワールと最も収穫が遅いクレレットの全房という極端なブレンドを意図的に実施していることを表すと同時に、夫婦が畑仕事によく聴いているイギリスのラップグループ「ザ・ハーバライザー」の楽曲「The Blend」へのオマージュでもあります。ボトルとグラスで構成されたラベルの顔の絵は、レトロとモダニズムの融合を表現したものです。



## Les Petits Ducs Pays d'Oc

レ・プティ・デュック ペイ・ドック

IGP Pays d'Oc。シラー50%、グルナッシュ50%のブレンド。合計3ha。粘土石灰質・砂質土壌。樹齢約25年。収量は20hl/ha。セメント製タンクで発酵後、8ヶ月間熟成。収穫からビン詰めに至るまで、SO2は不使用。「レ・プティ・デュック」は、ドメヌヌや畑の周りの木に毎年たくさんの巣を作るコノハズク(フクロウ)です。



## Les Petits Ducs Côtes du Rhône Rouge

レ・プティ・デュック コート・デュ・ローヌ ルージュ

AOP Côtes du Rhône。グルナッシュ40%、シラー30%、ムールヴェードル30%のブレンド。合計2ha。小石混じりの砂質土壌。平均樹齢30年。収量は20hl/ha。セメント製タンクで発酵後、8ヶ月間熟成。収穫からビン詰めに至るまで、SO2は不使用。「レ・プティ・デュック」は、ドメヌヌや畑の周りの木に毎年たくさんの巣を作るコノハズク(フクロウ)です。