

# Château Pré La Lande

シャトー・プレ・ラ・ランド



" Faire un grand vin dans le respect de la terre et des hommes "

「土地と人々を尊重して素晴らしいワインを造る」

ボルドー最東部、「サント・フォワ・コート・ド・ボルドー」のピヌイユ村に1860年より続くぶどう栽培家で、1950年に自社ビン詰めを開始。2003年に7代目ミッシェル・ボセが継承しました。翌2004年にビオロジック栽培を開始し、2012年よりビオディナミに移行。2016年に「demeter」の認証を取得しました。

「ビオロジック栽培とビオディナミによって土中の生態系がバランスを取り戻した結果、土はふかふかになり、樹は頑健になり、ぶどうはジューシーな果実味と鮮度感に満ち溢れたものになりました。このぶどうの美味しさをそのままワインにしたいと強く思うようになり、2014年ヴィンテージからすべてのワインをナチュラルにすることにしました」。

「5週間かけてゆっくりと発酵させることで、ぶどうの香りや複雑味を十分に引き出してあげることができます。SO2は基本的に使用しませんが、アンフォラの場合はステンレスタンクや樽よりも酸素透過量が多いので、ビン詰めの際のタイミングで極少量使用します」。

2019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 Naturel」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。

「世界的にも高名なヴァン・ナチュラルのトップ生産者たちが加盟していることからわかるように、VmNは品質や美味しさはもちろんのこと、肝心の「ナチュラルらしさ」や「自由な精神」においても、ヴァン・ナチュラルの頂点を極めていることを証するものです。数年間の試行錯誤を経て、私自身が飲んで心から美味しいと思えるワインを造れるようになりましたので、この意義ある認証を取得して加盟することにしました」。

彼の造るワインは、やわらかな口当たりやピュアでたっぷりとした果実味に加えて、なめし皮のような艶やかな風味や、焙煎コーヒーのような香味といったボルドーワインのエスプリに溢れています。また、完熟した上質なタンニンがたっぷり溶け込んでおり、食欲を大いにそそらせてくれます。

尚、ミッシェルは盆栽が大の趣味で、自宅は彼が育てた無数の盆栽の展示場と化しているそうです。コルクにも、盆栽の焼き印がしっかりとスタンプされています！

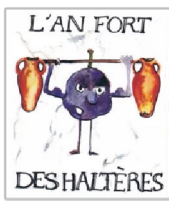
所在村	Pineuilh
所有畑面積	14ha
醸造家	Michel Baucé
趣味	盆栽、バイク、「ソリダリテ・ベイザン」（困難に直面している農家を支援する協会ネットワーク）のボランティア活動
継承年	2003年
栽培	2004年よりビオロジック栽培（2007年に「ECOCERT」の認証取得）、2012年よりビオディナミ（2016年に「demeter」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗100%、天然酵母のみで発酵。垂直式プレス機を使用。SO2の使用は作品によって極少量。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。2019年より「Vin Méthode Nature」に加盟
販売先	輸出80%（EU各国、アメリカ、カナダ、韓国）、フランス国内20%（数十軒のレストラン、ワインショップ）
掲載実績	「betanne + desseauve」、「Guide Hachette」、「Guide DVE」、「La Revue du Vin de France」、「Terror de vins」、「Le Monde」、「Decaneter」、「Wine Enthusiast」等多数
Web	<a href="https://www.prelalande.com/fr/#">https://www.prelalande.com/fr/#</a>



Y'a rien qui presse...

ヤ・リヤン・キ・プレス・・・

AOP Sainte-Foy Côtes de Bordeaux. リウ・ディ「フォントネール」産のメルロ60%、カベルネ・フラン25%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、マルベック5%のブレンド。10ha。ドルドーニュ渓谷を見下ろす丘陵上の斜面畑。樹齢35年以上のVV。収量は30hl/ha。ステンレスタンクで5週間かけてゆっくりと発酵後、5ヶ月間熟成。SO2は不使用。作品名は「圧搾（プレス）を急いでないよ」という意味で、（圧搾前に）5週間かけてゆっくりと発酵させたことを表したものです。ラベルの絵は、2021年に収穫に来てくれた美術学校の女生徒エステル・ピニョーさんが描いてくれたものです。



## L'an fort des halterès

ラン・フォール・デ・ザルテール

AOP Sainte-Foy Côtes de Bordeaux。メルロ70%、カベルネ・フラン20%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%のブレンド。合計2ha。ドルドーニュ渓谷を見下ろす丘陵上の斜面畑。樹齢約40年のVV。収量は30hl/ha。ステンレスタンクで5週間かけてゆっくりと発酵後、320リットルの粘土製アンフォラと450リットルの粘土製卵型タンクで12ヶ月間熟成。ビン詰め時に極少量のSO2を使用。作品名は「パーベルを持ち上げられるような強い（＝素晴らしい）ぶどうが出来た年」という意味で、同じ発音の「l'amphore désaltère」（喉の渇きをいやしてくれるアンフォラ）とかけ合わせたものです。ラベルの絵は、2021年に収穫に来てくれた美術学校の女学生エステル・ピニョーさんが描いてくれたものです。2017年ヴィンテージは2020年度「フェミナリーズ・コンクール」金賞受賞。

---