

Domaine Georget

ドメーヌ・ジョルジェ



" Travail dans les vignobles
détermine la qualité du vin "

「ぶどう畑での仕事がワインの品質を
決定づける」

ブルグイユ村に長く続くこの名門ドメーヌは同AOCにおけるビオロジック栽培の草分けとして知られ、早1980年には完全ビオロジック栽培を開始しています。さらに2019年に正式継承した3代目シャルル・ジョルジェがバイオディナミに転換し、2023年に「demeter」の認証を取得しました。

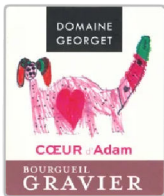
「先々代から40年以上に渡って無農薬栽培を続けていますので、私たちの畑は小さな大自然です。生物多様性が確立されており、ぶどうの品質はブルグイユのトップレベルであると自負しています。このぶどうの美味しさやポテンシャルをさらに深く、鮮やかにワインに表現したいと考え、ヴァン・ナチュラルに進化させることにしました。ブルグイユは伝統的に堅固な味わいのワインとして知られますが、ナチュラルの製法を採用したことでワインはしなやかに伸びやかになり、ブルグイユならではの奥深い味わいもより鮮明に感じられるようになりました」。

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 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。

ラベルのワンちゃんは、息子のアダム君が5歳の時にバレンタインのお祝い行事のために描いた絵からのもので、原画にはたくさんのお友達の名前と、「みんな大好きだよ」というメッセージが書かれています（Cœur d'Adam＝アダムの気持ち）。

「私たちのワインも、ぜひ大好きな人や仲間と一緒に楽しんでいただきたいと思います」（シャルル・ジョルジェ）。

所在村	Bourgueil
所有畑面積	10ha
醸造家	Charles Georget
趣味	料理を作ることと食べること
継承年	2019年
栽培	1980年よりビオロジック栽培（1983年に「ECOCERT」の認証取得）、2019年よりバイオディナミ（2023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。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。収穫からビン詰めに至るまで、SO2は不使用。2020年より「Vin Méthode Nature」に加盟
販売先	フランス国内90%（ワインショップ、レストラン、個人のヴァン・ナチュラル愛好家）、輸出10%（EU各国）
掲載実績	「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」等



Bourgueil Gravier

ブルグイユ グラヴィエ

ブルグイユ村のリウ・ディ「グラヴィエ」産のカベルネ・フラン100%。4ha。砂質・砂利質土壌。平均樹齢25年。収量は40hl。除梗100%。コンクリート製タンクで発酵後、8ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。収穫からビン詰めに至るまで、SO2は不使用。