

Domaine Haut Ventenac

ドメーヌ・オー・ヴァントナック



" Au fond du vin se cache une
âme "

「ワインの核には魂が宿る」

ビュシュリー家は、ボルドー南東部、「フラン・コート・ド・ボルドー」のタヤック村に1950年より続く農業家です。長らく地元の協同組合に加盟していましたが、2019年、ボムロールやサン・テミリオン各シャトーでの修行を終えた3代目レミ・ビュシュリーの継承を機に脱退し、自社によるワイン造りを開始しました。翌2020年よりビオロジック栽培に移行し、2023年にビオディナミに転換しました。

「フラン・コート・ド・ボルドーは、ボルドー最小のアペラシオンとして知られます。ローム質の表土の下に分厚い粘土質の下土層がそびえる特徴的な土壌で、保水に優れ、ジューシーでしなやかなワインを生むテロワールです」。

「大学で森林や河川の管理学を専攻したこともあり、生物多様性を心から尊重し、実現に努めています。多彩な植物をぶどう樹と共生させている他、生け垣を設置することで多様な生物が集まり、共存できる環境を整えています。5箱の巣箱でミツバチを飼育し、ハチミツも生産しています。年によって畑で羊の放牧も実施します。すべての動植物たちの恩寵を受けて、そのまま食べても美味しい、健康で生命感に満ち溢れたぶどうが生まれます。尚、ラベルに採用している鹿は、森の王であり、大自然の守護者です」。

「醸造への介入は最小限に抑えています。エキスを「抽出」というよりもじんわりと「浸出」させることを目指しており、低温による長時間の醸造を旨としています」。

ファーストヴィンテージが2019年という若い生産者でありながら、その作品はフラン・コート・ド・ボルドーの醍醐味であるジューシーな果実味としなやかな口当たり、伸びやかな余韻を見事に具現化しています。世界各国のワインメディアが惜しめない賞賛の声を送っている他、2024年2月にパリで開催された大展示会「WINE PARIS」でも大きな話題を集めました。

所在村	Tayac
所有畑面積	22ha
醸造家	Rémi Bucherie
趣味	ラグビー、テニス、登山、旅行、友人とレストランで過ごすこと
継承年	2019年
栽培	2020年よりビオロジック栽培（2024年に「ECOCERT」の認証取得）、2023年よりビオディナミ（2025年に「demeter」の認証取得）
醸造	除梗100%。天然酵母のみで発酵。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80%（レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出20%（EU各国、スイス）
掲載実績	「La Revue du Vin de France」、「Terre de Vins」、「Vins & Terroirs Authentique」、「Decanter」、「Yves Beck」、「James Suckling」、「vinous」、「Frankreich」等
Web	https://domainehautventenac.fr/?lang=en



Cuvée L'Authentique

キュヴェ・ロータンティック

AOC Francs Côtes de Bordeaux。メルロ90%、カベルネ・ソーヴィニヨン5%、カベルネ・フラン5%のブレンド。タヤック村に5ha。粘土質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は45hl/ha。コンクリート製タンクで発酵後、12ヶ月間熟成。