

# Famille Guérin

## ファミリー・ゲラン



" Allier tradition et modernité  
afin d'exprimer le meilleur de nos  
terroirs "

「伝統と現代性を融合し、テロワールを最大限に表現する」

コート・ドール最南部のシャンジュ村に1930年代から続くぶどう栽培家で、オート・コート・ド・ボヌ、サヴィニー・レ・ボヌ、サントネイ、マランジュに合計60ヘクタールの畑を所有しています。長らくぶどうやワインをネゴシアンに販売していましたが、2016年、世界各地のワイナリーで栽培と醸造を学んだ5代目ピエール・アントワンの継承によって、本格的な自社ビン詰めの道が拓かれることになりました。

彼はまず、60ヘクタールもの全面積で実質ビオロジックの厳格なリュット・レゾネ栽培を開始しました。「7年間かけて土壌の改良を行い、土はふかふかになりました。目を見張るほど美味しいぶどうが収穫できるようになった2022年ヴィンテージから、本格的に自社ビン詰めを開始しました。栽培面積が最も広いオート・コート・ド・ボヌ（20ヘクタール）では、この10年間、ぶどう樹の仕立てをさらに高くすることと、畝の幅をさらに広げ草花で覆うことに注力してきました。このエリアの畑はもともと森林や牧草地に囲まれており、自然のままの生物多様性の恩寵をぶどう畑にも取り入れられるようにしています」。

「エキスを多く抽出した濃厚な味わいのワインではなく、ブルゴーニュらしい繊細で上質なワインを造りたいと思っています。私たちの主力アペラシオンであるマランジュはコート・ドールでも特異な丘陵地帯に位置しており、そのテロワールは鮮度の高さとジューシーな果実味、シルクのようにきめ細かいタンニンによる官能的なテクスチャーを特徴とします。添加物等を使用しないことはもちろん、極力手を加えない醸造を行なうことで、マランジュの醍醐味を自然に引き出すことを目指しています」。

自社製ワインの販売を開始して間もないにもかかわらず、彼の作品に共通する粉雪のような繊細さ、ジューシーな旨味、そして余韻まで続く官能的な色気は本国のソムリエたちや世界各国のバイヤーたちを虜にし、順調かつ急速に販路を拡大しています。

所在村	Change
所有畑面積	60ha
醸造家	Pierre-Antoine Guérin
趣味	テニス、世界中のぶどう畑を訪問すること
継承年	2016年
栽培	2016年より厳格なリュット・レゾネ栽培。2020年に「Haute Valeur Environnementale（高い環境価値）」の最高段階「レベル3」の認証取得
醸造	天然酵母のみで発酵。赤は100%除梗、白は除梗しない。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）、輸出20%（EU各国、イギリス、カナダ、香港、台湾等）
掲載実績	「La Revue du Vin de France」、「La Tulipe Rouge」等
Web	<a href="https://www.familleguerin-bourgogne.fr/">https://www.familleguerin-bourgogne.fr/</a>



### Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボヌ ルージュ

シャンジュ、クレオ、ノレ各村に合計13ha。平均樹齢30年。収量は50hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。新樽比率は20%。



### Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボヌ ブラン

シャンジュ、クレオ、ノレ各村に合計3ha。平均樹齢30年。収量は50hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&6ヶ月間熟成。新樽比率は30%。



## Maranges Sur le Bois Rouge

マランジュ シュル・ル・ボワ ルージュ

2.23ha。平均樹齢70年のVV。収量は45hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。新樽比率は20%。



## Maranges 1er Cru Clos des Loyères Rouge

マランジュ プルミエ・クリュ クロ・デ・ロワイエール ルージュ

0.3ha。平均樹齢40年のVV。収量は45hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。新樽比率は20%。



## Maranges 1er Cru La Fussièrre Rouge

マランジュ プルミエ・クリュ ラ・フュシエール ルージュ

0.38ha。平均樹齢70年のVV。収量は40hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。新樽比率は20%。