

Ferme des Arnaud

フェルム・デ・アルノー



" Nous produisons nous vin dans
le partage et pour partager "
「分かち合ってもらうためにワインを
造る」

ローヌ南部のヴィルデュー村に1940年から続くぶどう栽培家で、ヴァケラスを中心に合計20ヘクタールの畑を所有しています。1978年に家業を継いだ2代目ピエール・アルノーは、「ナチュラル&プログレ」に加盟してビオロジック栽培を開始し、ローヌにおけるビオロジック栽培の先駆けとなりました。(40年後、ヴィルデュー村は、村内のすべてのぶどう畑が100%ビオロジック栽培となった、フランスで初めての村となりました)。

長らくは地元の協同組合に加盟していましたが、各地での修行を終えた次男マルティアル（写真左）の参画を機に、2008年から自社ビン詰めを開始。2013年には長男サミュエル（写真右）も加わり、2015年に兄弟でドメーヌを継承。2017年には最新鋭の醸造所も完成しました。

どちらかと言えばサミュエルが理論肌でマルティアルが感性肌、というこの兄弟はとても仲が良く、「ひとりでではなく常に2人でアイデアを出し合って一緒に考えることで、最善の道を選択するようにしています」。

「40年にもわたってビオロジック栽培を続けてきた父が遺してくれた畑は、完璧なものです。土中の微生物たちは安心して暮らし、生態系はバランスを保ち、土壌は常に活性化しています。私たちは、この畑から生まれるぶどうの素晴らしさをできるだけ純粋な形でワインに表現したいと思い、ヴァン・ナチュラルへの進化を目指すことにしました」。こうして、モナ・リザやチェ・ゲバラをラベルにあらわした、楽しくも鮮烈に美味しいナチュラル作品群が誕生することになりました。

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。「理念や定義が私たちの考えとまったく同じでしたので、同じ考えでナチュラルを造っている他の造り手たちと友達になったり、情報交換とかができたらいいなと思っています」。

美味しいヴァン・ナチュラルの輪が広がりますように。

所在村	Villedieu
所有畑面積	20ha
醸造家	Samuel Arnaud & Martial Arnaud
趣味	登山、釣り
継承年	2015年
栽培	1978年に「NATURE & PROGRES」に加盟しビオロジック栽培開始（1990年に「ECOCERT」の認証取得）。一部の畑を馬で耕作
醸造	除梗しない（全房発酵）。天然酵母のみで発酵。2020年より「Vin Méthode Nature」に加盟
販売先	フランス国内70%（レストランやピストロが多い）、輸出30%（EU各国）
掲載実績	「Guide Hachette」、「ljourlvin.com」等
Web	https://www.fermedesarnaud.com/



S'Kiss

エスキス

Vin de France。ローヌ南部のビュイソン村のリウ・ディ「ベレイロル」に1ha。グルナッシュ100%。砂質土壌。平均樹齢35年。収量は40hl/ha。全房発酵。ステンレスタンクで醸造。収穫からビン詰めに至るまで、SO2は不使用。作品名の「S'Kiss」は、「esquisse」（デッサン、素描）にかけたもので、SO2を使用していないこの作品の味わいが、鉛筆によるデッサンと同じように「素のままのもの」であることを表現したものです。



Le Che d'Oeuvre Blanc

ル・シェ・ドゥーヴルブラン

Vin de France。ローヌ南部のビュイソン村の複数区画合計で0.5ha。ルーサンヌ50%。マルサンヌ50%。粘土砂質土壌。平均樹齢10年。収量は40hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、70%をステンレスタンクで、30%を228リットルの樽でマロラクティック発酵&3ヶ月間シュール・リー熟成（新樽率50%）。収穫からビン詰めに至るまで、SO2は不使用。作品名の「Le Che d'Oeuvre」は、「chef-d'oeuvre」（傑作）と、ラベルにも描かれているチェ・ゲバラをかけたものです。「チェ・ゲバラを熱烈に愛する人とそうでない人にはっきり分かれますが、SO2を使用しないヴァン・ナチュラルも同様です。もちろん私たちはゲバラが大好きです」。



Pur jus de Muscat

ピュール・ジュ・ド・ミュスカ

ミュスカ100%の天然ぶどうジュースです。平均樹齢20年。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Pur jus de Raisin

ピュール・ジュ・ド・レザン

ラヴァレ50%、サンソー50%の天然ぶどうジュースです。平均樹齢20年。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。