

# Guillaume Guérin

## ギヨーム・ゲラン



" Quand le vin est bon, la vie est belle "

「ワインが美味しければ、人生は良い」

ゲラン家は、ボルドー右岸北部のサン・クリストリー・ド・ブライ村に17世紀から続く農業家の家系で、1850年にワイン造りを開始しました。長らくバルクで販売してきましたが、2014年、「シャトー・ムートン・ロートシルト」等で修行した13代目ギヨーム・ゲランが継承して自社ビン詰めを開始しました。

ギヨームは直ちに畑の改善に着手し、30年間無農薬栽培を続けてきた隣人の畑から分けてもらった台木への変更や、樹冠管理および植樹密度の再構築を進める一方、段階的にビオロジック栽培への転換を開始。2020年にすべての畑で「ECOCERT」の認証を取得しました。

「環境に優しい持続可能なぶどう栽培を実践することは、現代に生きる私たちヴィニキュロンの責務だと思います。幸いこの地ブライは、年間を通じて温暖で風通しが良いため、ビオロジック栽培まで踏み込むことができました。結果的にぶどうの品質が格段に向上したことは、大自然からのご褒美であり、土中の微生物たちからの恩返しだと考えています」。

「優良区画のぶどうの品質は完璧の域に達し、SO<sub>2</sub>を使用する理由が消滅したと思われましたので、この特別なぶどうを使って「Notus」を造りました。「Notus」は、重厚で堅固、骨太な、いわゆるボルドーワインのスタイルとは180度異なります。しかしこのワインこそが、私の畑で健やかに育ったぶどうたちがそのままワインに姿を変えた、ありのままの、素顔の、そして私自身が飲みたいと思うボルドーワインなのです」。

所在村	Saint-Christoly-de-Blaye
所有畑面積	30ha
醸造家	Guillaume Guérin
趣味	仕事、2人の娘と過ごすこと、ラグビー観戦、ランニング、スキー
継承年	2014年
栽培	2014年よりビオロジック栽培（2020年に「ECOCERT」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。収穫からビン詰めに至るまでSO <sub>2</sub> は一切不使用
販売先	フランス国内95%（レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出5%（EU各国）
掲載実績	「Guide Hachette」
Web	<a href="https://vignobles-guerin.com/">https://vignobles-guerin.com/</a>



### Notus

ノテュス

AOC Blaye Côtes de Bordeaux. メルロ100%。3ha。粘土石灰質・砂質土壌。平均樹齢15年。収量50hl/ha。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、ステンレスタンクでマロラクティック発酵&6ヶ月間熟成。清澄はせず、軽くフィルターをかけてビン詰め。収穫からビン詰めに至るまでSO<sub>2</sub>は不使用。作品名の「ノテュス」はギリシャ神話における南風の神「ノトス」のことで、この畑が年間を通じて通風に優れ、ビオロジック栽培に最適な環境であることを表しています。