

# Lanye-Barrac VitiFarm

## ラニー・バラック・ヴィティファーム



" La vie est trop courte pour boire du mauvais vin! "

「美味しくないワインを飲むには人生は短すぎる！」

「ラニー・バラック・ヴィティファーム」は、イギリスやオーストラリア、ポルドーなどでソムリエとして活躍していたベルナル・バックスが、サン・シニアン村近郊のロックブリュン村に、2013年に拓いたぶどう農園（ヴィティファーム）です。（ラニーは奥さんのメラニーさんのニックネームで、バラックはぶどう畑の区画の名前です）。

彼らのホームページ（<https://www.lanye-barrac.fr/vitifarm> および <https://www.lanye-barrac.fr/notre-engagement-pour-l-environnement>）でも図解入りで解説されているように、この農園は、生物多様性や環境保護に熱心に取り組んでいます。

「9月の終わりから4月の初めまで、畑に牛、馬、ロバ、そして羊を放牧しています。それぞれの動物は、それぞれ異なる種類の雑草を食べてくれます。また、彼らが提供してくれる有機肥料も動物ごとに特性が異なり、土中の生態系の活性化に貢献してくれます。畑の畝や周囲には、アーモンドやピスタチオ、オリーブや各種果物の木や、タイム、ローズマリーといったハーブなどを植えています。これらは益虫や小動物の楽園であるばかりでなく、生垣となって害鳥や害虫の侵入を防ぎ、また、ぶどう樹の病気の蔓延や、豪雨による土壌の流出も防いでくれます。動物たちと植物たちは相互に作用しあいながら、ぶどうの生育を助けてくれるのです」。

栽培はもちろん創業時より一貫したビオロジック栽培で、2017年にビオディナミに転換。2020年に「demeter」の認証を取得しています。

環境保護対策として、太陽エネルギーのみによる農場運営、貯水した雨水のみによる農作業、竹林によるカーブの排水管理、徹底した廃棄物管理などを実践している他、ラベルやカートンは100%リサイクル紙を使用し、ボトル、カプセル、コルクについてもすべてリサイクル可能なものを使用しています（コルクはNOMACORC社製「Select Green 100」）。

醸造はステンレスタンクを使用し、清潔を第一義として原理的にを行っています。「人間の介入は、謙虚かつ最小限に。ぶどうが自分自身を表現するための機会を提供するだけです」。

2017年には、ミニマリズムを極めたヴァン・ナチュラル「ル・コション・リュナティック」をリリース。「香りや味を変質させずにこのワインを造るには、片時も目を離さずに正確無比な仕事をしなければなりません。昔畑で飼っていたブタたちは本当に可愛く愛着があったのですが、目を離すと完熟したぶどうを食べてしまうわんぱくたちでした（笑）。このワインを造ることの難しさは当時のブタの飼育を思い出させたので、「気まぐれブタ」と名付けました。また、ビオディナミの月のカレンダーに基づいて仕事をしているので、「lune（月）」ともかけ合わせました。ブタたちがいつも仲間と楽しく過ごすように、ぜひ気のおけない仲間と楽しんでいただきたいと思います。ポークとも相性抜群です（！！）」。

この作品は、ぶどう樹についた房からぶどうをそのまま食べているかのような鮮度感と果実味、ふんわりと軽やかな口当たり、そしてミネラルの塩味たっぷりのコクのある味わいによって、フランス国内はもちろん世界各国のナチュラル・ファンのテーブルで楽しめ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。

所在村	Roquebrun
所有畑面積	25ha
醸造家	Bernhard Backhaus
趣味	スポーツ全般、フランス・イタリア・日本料理の美食探求
継承年	2013年
栽培	2013年にビオロジック栽培開始（2017年に「ECOCERT」の認証取得）、2017年にビオディナミに転換（2020年に「demeter」の認証取得）
醸造	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。2020年より「Vin Méthode Nature」に加盟
販売先	フランス国内70%（ワインショップ、レストラン、個人のワイン愛好家）、輸出30%（EU各国、アメリカ、カナダ）
掲載実績	「La Revue des Vins de France」、「Dusset-Gerber」、「Terre de Vins」、「Le Point」、「Decanter」等多数
Web	<a href="https://www.lanye-barrac.fr/">https://www.lanye-barrac.fr/</a>



## Le Cochon Lunatique Rouge

ル・コション・リュナティック ルージュ

AOP Saint-Chinian。カリニャン45%、グルナッシュ40%、シラー15%のブレンド。標高150～300メートルの南・南西向き丘陵斜面に16.5ha。シスト土壌。樹齢は11～111年（平均40年）。仕立てはゴブレ式。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。収穫からビン詰めに至るまでSO2は不使用。



## Le Cochon Lunatique Blanc

ル・コション・リュナティック ブラン

Vin de France。テレ・ブラン50%、テレ・グリ50%のブレンド。サン・ナゼール・ド・ラダレ村に0.5ha。シスト土壌。平均樹齢70年の超VV。収量は10hl/haのみ。ステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。