

Les Domaines Auriol

レ・ドメヌ・オーリオル



" L'Homme au cœur de la Nature
pour un développement
harmonieux "

「自然の中心に立つ人間こそが調和
のとれた発展を目指す」

地中海沿岸、ラングドック地方のレジニャン・コルビエール村にて1940年代よりぶどう栽培をはじめたヴィアラード家は、加盟していた協同組合から1998年に独立して自社ビン詰めを開始しました。2000年に3代目のクロード・ヴィアラード女史が継承し、メゾン「レ・ドメヌ・オーリオル」を設立。以降、「ぶどう畑とワインが好きで好きでたまらない」という彼女の情熱と献身によって、大きな発展を遂げるようになりました。

今日このメゾンは、認証を受けたビオロジック栽培およびバイオダイナミの畑を含む73ヘクタールの自社畑を所有する他、70栽培農家合計1500ヘクタールにおよぶ契約栽培畑を擁します。ISO9001（品質マネジメント規格）を取得した最新鋭醸造設備より生まれるそのワインは、フランスの多数のレストランやワインショップで販売されている他、輸出先も40ヵ国を数え、ラングドックを代表するメゾンのひとつとして世界中から注目される存在になっています。

ご紹介する「キャッチ&リリース」は、スウェーデン最大の釣具店「ハントヤード&バラス」との特別コラボレーション作品として誕生したブランドです。

「ジュール県西端、ピレネー山脈麓のオーズ村の畑で育まれたソーヴィニヨン・ブランを100%使用しています。「ブルベヌ」と呼ばれるこの地特有の砂質粘土質土壌は、ロワールのサンセルなどと同様に、フランスで最も薫り高いソーヴィニヨン・ブランを生む土壌とされています」（クロード・ヴィアラード）。

ラベルに描かれた3種の魚（サーモン、パイク（カワカマス）、パーチ（スズキの一種））は北欧で最も親しまれている魚で、このワインが、あらゆる種類の魚料理に合わせる事ができる万能の白であることを表現しています。

「アンフリュエンス・ナチュレル」はバイオダイナミの畑（「demeter」認証）から生まれる傑作赤ワインで、このメゾンの情熱と良心の象徴たる看板作品として、世界各国で大人気を博しています。

所在村	Lézignan Corbières
所有畑面積	74ha
醸造家	Claude Vialade
趣味	ピラティス、海、世界の大河でのセーリング
継承年	2000年
栽培	（Catch & Release）リュット・レゾネ栽培を実践する契約加盟栽培農家の畑より
醸造	（Catch & Release）除梗しない。ISO9001（品質マネジメント規格）を取得した最新鋭醸造設備による清潔な醸造
販売先	輸出90%（40ヵ国）、フランス国内10%（レストラン、ワインショップ）
掲載実績	「Gilbert & Gaillard」、「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」等多数
Web	https://www.saint-auriol.com/



Catch & Release

キャッチ&リリース

Vin de France。ソーヴィニヨン・ブラン100%。ジュール県西端、ピレネー山脈麓のオーズ村の畑より。「ブルベヌ」と呼ばれるこの地特有の砂質粘土質土壌。55ha。平均樹齢20年。ステンレスタンクで醸造後、10ヶ月間熟成。2019年度「ジゼルバール&ガイヤール」金賞受賞。



Influences Naturelles

アンフリュエンス・ナチュレル

IGP Pays d'Oc。シラーとグルナッシュのブレンド。モンペリエ近郊カストリ村の畑より。粘土石灰質・砂岩質土壌。平均樹齢20年。バイオダイナミ（「demeter」認証）。20hl/haの低収量。コンクリート製タンクで発酵後、12ヶ月間熟成。