

Maison Boisard

メゾン・ボワザール



" Notre méthode de culture interdit tout recours à un produit chimique de synthèse (pas de désherbants ni insecticides ou pesticides) "

「私たちの栽培方法では、合成化学物質（除草剤、殺虫剤、殺菌剤）の使用を一切禁止している」

1996年、シジル（写真左）とファビアン（同右）のボワザール兄弟は、サン・ニコラ・ド・ブルグイユ村に「ドメヌ・デュ・モルティエ」を設立しました。早1998年にはビオロジック栽培を開始し、2001年に「ECOCERT」の認証を取得しました。また、ヴァン・ナチュールへの取り組みについてもロワールのみならずフランス全土におけるリーダー的存在として知られ、「ヴァン・ナチュール保護組合」の設立メンバーとして、2020年に公式に認可された「Vin méthode Nature」の定義の作成等にも尽力しました。

「ヴァン・ナチュールには、自由とか反骨精神といった言葉が回ることが多く、私たちが好きな言葉です。しかし、自由とは、何をしても良いということとは違います。社会であれば他人に迷惑をかけないといった約束ごとを守ってこそですし、ヴァン・ナチュールにおける自由も、醸造が清潔かつ健全に行われ雑菌やバクテリア汚染等による不快臭味がなく、ワインとして美味しいことが大前提です。これらを守るためのしっかりとした約束ごとがあってこそ、ヴァン・ナチュールの世界の「真の自由」や魅惑的な個性、快楽的な味わいを、安心して楽しんでいただくことができます。

ご紹介する「ブルグイユポリュクス」は、彼らが特別なワインを造るために設立したネゴシアンレンジ「メゾン・ボワザール」からの作品で、同じくビオロジック栽培を実践するブルグイユ村の友人がヴァン・ナチュール造りを開始するに際して、「Vin méthode Nature」を紹介し、指導醸造を行ったワインを買い取ってビン詰めしたものです。（友人はこの指導醸造によって「VmN」を習得し、翌年から自身のヴァン・ナチュール造りを開始することができるようになりました）。ヴァン・ナチュールのマエストロが秘儀を伝えながら弟子とともに造った魂の一作で、一口飲めばその衝撃的な美味しさとともに、彼らの言う「真の自由」を深く実感することができます。

所在村	Saint-Nicolas-de-Bourgueil
所有畑面積	16ha
醸造家	Cyril & Fabien Boisard
趣味	シジル：サイクリング、スキー、ハイキング、ファビアン：テニス、漫画、美食、料理、ビール醸造
継承年	1996年
栽培	1998年よりビオロジック栽培（2001年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	除梗100%、天然酵母のみで発酵。SO2は不使用。2020年より「Vin Méthode Nature」に加盟
販売先	輸出70%（EU各国等15ヵ国）、フランス国内30%（仏ミシュラン星付きを含むレストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）
掲載実績	ワインメディアには出品しない
Web	https://www.domainedumortier.fr/#histoire



Bourgueil Pollux

ブルグイユ ポリュクス

カベルネ・フラン100%。1.8ha。粘土石灰質土壌。樹齢10年以上。収量は39hl/ha。コンクリート製タンクで発酵後、10ヶ月間熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2は不使用。ラベルの絵は、「私たち、フランス人のおじさん達が造ったこの作品を、海を越えて、世界中の人にお届けしたい。ヴァン・ナチュールの美味しさ、素晴らしさをひとりでも多くの方に知っていただきたい」という願いを込めて、デザイナーをしている彼らの従弟に描いてもらったものです。作品名の「ポリュクス」は全天21の1等星のひとつである「ふたご座β星」のことで、しばしば双子に例えられる「サン・ニコラ・ド・ブルグイユ」と「ブルグイユ」にもかけながら、明るい星々が海を照らしてくれるので、夜通し泳いで行きます！という彼らのパッションを表しています。