

Moon Range (by Lionel Boutié)

ムーン・レンジ (by リオネル・ブティエ)



" Le respect de la terre, des animaux et des Hommes "

「地球、動物、そして人間への敬意」

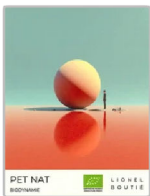
ナルボンヌ市とベジエ市の間、地中海沿いのクルサン村に1800年より続くぶどう栽培家で、IGPやヴァン・ド・フランスを中心に50ヘクタールの畑を所有しています。1992年にドメーヌを継承した4代目リオネル・ブティエはこのエリアにおける自然派のバイオニアとして知られ、早1999年にビオロジック栽培を開始しました。2017年にビオディナミに転換し、2022年に「demeter」の認証を取得しています。

「もともと自然に存在する湿地や小川、木立などを生け垣で保護し、鳥、コウモリ、昆虫、哺乳類など多様な野生生物の生態系を保全しています。また、秋と冬には畑に20頭の羊を放牧しています。次に、畑の側でそら豆、ライムギ、アマナズナ、黒オートミール、十字花科といった穀物を栽培しています。これらの作物はぶどう樹とは異なる根系を持ち、土壌に有機物を与えてくれます。このようにして土壌、植物、動物が調和し、すべてが健康に共存できる環境を作っています。これが私の畑のテロワールであり、新たにぶどう樹を植える際は、テロワールに自然に適合できるようにマス選抜を実施しています。」

醸造は添加物を使用しないことを旨とし、ナチュラルに行っています。SO₂の使用も最小限に抑え、作品によって「Vin méthode Nature」の認証を取得しています。

彼の作品が口の中でふんわりととろけるように広がることは、甘味、酸味、タンニン、ミネラルといった各要素のバランスが完全に均整であることを表しています。みずみずしい果実味、美しい酸、伸びやかな余韻。そしてくっきりと表現された、品種ごとの個性と醍醐味。低位アペラシオンであるにも関わらずワインメディアで激賞され、仏ミシュラン3つ星「オーベルジュ・デュ・ヴュー・ピュイ」、2つ星「ラ・ターブル・ド・フランク・ピュトラ」をはじめとする多数のレストランがオンリストしているのも納得の出来栄です。

所在村	Coursan
所有畑面積	50ha
醸造家	Lionel Boutié
趣味	ラグビー、南仏料理を作ること、ハイキング
継承年	1992年
栽培	1999年よりビオロジック栽培（2002年に「ECOCERT」の認証取得）。2017年にビオディナミに転換（2022年に「demeter」の認証取得）。セレクション・マサル（マス選抜）を実施。畑で羊を放牧。馬とロバで耕作
醸造	収穫はすべて手摘み。オレンジワインのみ除梗しない。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクによる清潔な醸造
販売先	フランス国内55%（仏ミシュラン3つ星「ローベルジュ・デュ・ヴュー・ピュイ」、2つ星「ラ・ターブル・ド・フランク・ピュトラ」をはじめとする多数のレストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出45%（EU各国、アジア各国等）
掲載実績	「Le Guide des Vins en France」、 「The Wine Merchant」、 「The Buyer」、 「Harpers Wine & Spirit」等



Pet Nat

ペット・ナット

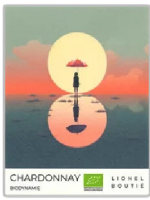
Vin de France. シャルドネ100%。アンセストラル法による弱発泡性白ワインです。4ha。砂利質・粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。収量は55hl/ha。ステンレスタンクで醸造。SO₂は一切不使用。「Vin méthode Nature」の認証を取得。ラベルに描かれた絵は、人間の職人技によって結ばれた月と地球のつながり、そしてペット・ナットならではの遊び心と洗練された個性を表現したものです。



Pinot Noir

ピノ・ノワール

IGP Pays d'Oc。ピノ・ノワール100%。5ha。砂利質・粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。収量は45hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、10ヶ月間熟成。SO₂の使用は必要最小限。ラベルに描かれた上空の月はピノ・ノワールの優雅さ、深み、力強さを、水面に映る月はテロワールの特性が精緻に映し出されていることを表現したものです。



Chardonnay

シャルドネ

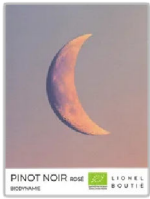
IGP Pays d'Oc。シャルドネ100%。7ha。丸い石に覆われた砂利質・粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。収量は55hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。SO₂の使用は必要最小限。2023年ヴィンテージは2024年度「パリ農産物コンクール」金賞受賞。ラベルに描かれた傘は畑を害から守る月の役割を意味し、月の満ち欠けに合わせて行うビオダイナミがぶどう樹の健全な成長を支えていることを表現しています。



Viognier

ヴィオニエ

IGP Pays d'Oc。ヴィオニエ100%。クルサン村に5ha。砂利質・粘土泥土質土壌。平均樹齢20年。収量は60hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、4ヶ月間熟成。SO₂の使用は必要最小限。ラベルに描かれた絵は、農業を通じて月と地球をつなぐ人類の役割を表現したものです。優雅な砂波はヴィオニエのエレガンスと深いコクを表しています。



Pinot Noir Rosé

ピノ・ノワール ロゼ

IGP Pays d'Oc。ピノ・ノワール100%。5ha。砂利質・粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。収量は45hl/ha。直接圧搾法によるロゼワインです。ステンレスタンクで発酵後、4ヶ月間熟成。ラベルに描かれた三日月は柔らかさと繊細さを象徴しており、軽やかでエレガントなこのロゼワインの味わいを表現したものです。



Vin Orange

ヴァン・オランジュ

Vin de France。シャルドネ100%。4ha。砂利質・粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。ステンレスタンクで10日間マセラシオンさせた後6ヶ月間熟成させたオレンジワインです。SO₂の使用は必要最小限。ラベルに描かれたオレンジ色の風船は自由と創造性の象徴であり、このワインの大胆でエキサイティングな個性を表現したものです。