

# Pacaud Vignerons

パコー・ヴィニュロン



" Des convictions, aucune certitude "

「信念は持つが、確信せず」

サン・ヴェラン村に1950年に創業したぶどう栽培家で、サン・ヴェランやプイイ・ロシェ、ボージョレ・ヴィラージュやサンタムールなどに合計14ヘクタールの畑を所有しています。2014年に、各所での修行を終えた3代目のジュリアンとセバスチャンの兄弟が継承。同年よりすべての畑でビオロジック栽培を開始し、2016年にビオディナミに移行したのに合わせて自社ビン詰めを開始しました。

「創業から66年もの歳月を経て、晴れて自分たちのワインを造るのですから、ビオロジック栽培とビオディナミは大前提だと考えていました。醸造は極力自然に行い、キュヴェによってはSO<sub>2</sub>の使用を極少量に抑えたヴァン・ナチュールに進化させています。健全な美味しいヴァン・ナチュールを作るために、(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」にも加盟しています」。

フランスの最有力ワイン評論誌「ラ・ルヴュ・デュ・ヴァン・ド・フランス」の「2019年ヴィンテージ大特集」(2021年6月号)でマコネ部門の「大賞」に選ばれたのみならず、「フランス全土で最大の発見である」と評されたことで一躍注目を集め、フランス・ミシュラン3つ星の「ラ・ヴィラ・マディ」や「ジョルジュ・ブラン」、同2つ星の「メゾン・アリベール」といった錚々たるレストランがオンリストを開始し、世界各国への輸出もはじまりました。また、フランスのワインクラブ「Terroirs & Co」が主催する「Wine Awards 2025」にて、「Le Vigneron de l'année (年間最優秀生産者)」に選ばれました。

白ワインのラベルに描かれたロゴは、旗艦作品「サン・ヴェラン テロワール・ド・シャスラ」の畑のすぐ近くにある、シャスラ村の高名なノートルダム聖堂をモチーフにしたものです。この聖堂は4隅にオオカミの頭の彫像が設置されており、「オオカミ聖堂」と呼ばれています。

所在村	Saint-Véran
所有畑面積	14ha
醸造家	Sébastien & Julien Pacaud
趣味	ジュリアン：クロスフィット、イノシシ狩り、料理 セバスチャン：バスケットボール、ラグビー、料理
継承年	2014年
栽培	2014年よりビオロジック栽培(2022年に「ECOCERT」の認証取得)、2016年よりビオディナミ(「demeter」への認証申請準備中)。馬で耕作
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗しない。天然酵母のみで発酵。赤は無清澄。SO <sub>2</sub> はビン詰め時にもみ極少量使用。2020年より「Vin Méthode Nature」に加盟
販売先	フランス国内85%(仏ミシュラン3つ星「ラ・ヴィラ・マディ」「ジョルジュ・ブラン」、同2つ星「メゾン・アリベール」等高級レストランが多い。ワインショップ、個人のワイン愛好家)、輸出15%(EU各国、イギリス、ノルウェー)
掲載実績	「La Revue du Vin de France」、 「Bourgogne Aujourd'hui」、 「Cuisine et Vins de France」等
Web	<a href="https://pacaudvignerons.fr/">https://pacaudvignerons.fr/</a>



## Bourgogne Blanc Monsieur Jacques

ブルゴーニュブラン ムッシュー・ジャック

サンタムール村の0.43haの区画より。シャルドネ100%。樹齢約10年。収量は55hl/ha。最新型コンクリート製タンクで発酵後、12ヶ月間熟成。作品名の「ムッシュー・ジャック」は、2014年にビオロジック栽培を開始した際に大いに尽力してくれた畑仕事の大ベテランで、過日他界されたジャックさんに捧げられたものです。



## Saint-Véran Terroirs de Chasselas

サン・ヴェラン テロワール・ド・シャスラ

シャスラ村の2haの区画より。シャルドネ100%。平均樹齢30年。収量は30hl/ha。60%をステンレスタンクで、40%をDemi-Muid(500リットルの樽)で発酵&10ヶ月間熟成。



## Pouilly-Loché Les Mures

プイイ・ロシェレ・ミュール

0.8ha。シャルドネ100%。平均樹齢50年のVV。収量は45hl/ha。60%をステンレスタンクで、40%をDemi-Muid（500リットルの樽）で発酵&10ヶ月間熟成。



## Saint-Amour G

サンタムール G

サンタムール村の0.18haの区画より。ガメイ100%。樹齢約10年。収量は50hl/ha。除梗しない（全房発酵）。ステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間熟成。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。作品名の「G」は、ビオロジック栽培への転換を応援してくれたお父さんのGuyさんに捧げられたものです。