

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Domaine Christian Ducroux / Regnie

▼ 生産者：クリスチャン・デュクリュー／レニエ

ヴァン・ナチュール第一人者が引出すガメイの美味しさ



ワイナート誌 2005年11月
29号に特集掲載



概要

クリスチャン・デュクリュー氏は1970年からレニエでワイン作りを始めました。1980年代からビオディナミに注力していきますが、ボージョレ地区だけでなく、フランス全土をみても、この農法を取り入れた最初の生産者の一人です。1985年にナチュラル・プログレの認証を得て、その後にDemeterを得ました。4.3ヘクタールの畑は、微生物の働き、繊細な土壌を守るため、重たいトラクターではなく、HévanとKaïna(クリスチャンの双子の雌馬)を使って土を耕し、1ha当たり1万株という密度で植えられたブドウ樹は短く剪定され、収穫量をコントロールしています。また堆肥は必要な時以外は与えず、テロワールの力を最大限に引き出すことに努めています。

栽培・醸造

彼が所有する4.3ヘクタールのブドウ畑は、ボージョレーの歴史的な都市であるボージュから5キロ離れたランティニエ・ドゥレットの村落にあります。花崗岩質の古代地層の上に広がり、南東に傾斜、微気候、日照時間など葡萄栽培にとっても適しています。20年以上に渡ってビオディナミのルールに乗っ取って耕作されています。ブドウの木々は、マッサルセクションによって選ばれたものです。化学製品は一切使われておらず、葉草やミネラルを原料とした肥料などを使用。また、土地や星などのリズムを重視しています。動植物の多様性も尊重することで、畑はとて活力に溢れ、健康的に維持されています。

土壌へのトラクターの利用は土地の圧縮を避けることから最小限に抑えられ、主に彼の所有する双子の雌馬を使って耕作を行います。ブドウの木々は7畝中の2畝を引き抜き、そこに下草と花を植えています。これにより、益虫を引き寄せるを試みています。また、周囲に木を植え、鳥を呼び寄せることも行っています。

収量は、この地域では非常に低く、たいてい35hl/haあたりです。そのため、ワインはちょうど良い凝縮感にあふれています。収穫は手摘み。醸造は、人為的介入を極力排除しています。木製の桶を使って、自然酵母によるセミマセレーションカーボニック発酵を行います。だいたい、発酵は3日から6日間続きます。そして、熟成は大樽で行います。濾過、清澄は行いません。また、二酸化硫黄の添加も必要がなければ行いません。味わいはピュアで果実味に溢れています。アルコール度数の高いワインでもなく、とてもバランスの取れたワインを毎年生産しています。

Le Vin Nature 株式会社 〒106-0047 東京都港区南麻布2-13-16-301

TEL / FAX (03) 6804-9616


URL www.le-vin-nature.net E-mail info@le-vin-nature.net

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Domaine Christian Ducroux / Regnie

▼ 生産者：クリスチャン・デュクリュー／レニエ

	Expectatia (エクスペクタティア)		
	Vin de France		
	品種:ガメイ		
	価格:3100円(税別)	色:赤	2015年
	アルコール度数:12.37%	樹齢:N/A	
	SO2合計:17mg	栽培:有機農法	
	SO2自由:N/A	収穫:手摘み	
	認証:Nature & Progre, Demeter	醸造:自然酵母	

デュクリュー氏が珍しく良いヴァンテージと評価。色合いは濃い紫色で縁がピンクがっています。芳香は黒い果実味やカシスリキュール的なニュアンスです。還元的なニュアンスはありません。僅かに揮発酸的なニュアンス。味わいは瑞々しさと力強さ、フレッシュ感が同居しています。黒い果実やイチジク的な果実味、奥行きのある味わいです。優しい味わいの肉料理全般に合いそう(スパイシーではないもの)ですし、特に食事とあわせなくてもこれだけでもすすい飲みます。