

# 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



### 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、益虫を引き寄せることを試みています。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](http://www.le-vin-nature.net) E-mail [info@le-vin-nature.net](mailto: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

	<b>Exspectatia (エクスペクタティア)</b>		病気や害虫の被害などはなかったそうですが、雷雨や雹、そして1947年以來の乾燥の影響を受け、収穫が乏しいヴィンテージとなりました。色合いは濃いめの赤紫色で縁はピンク色です。抜栓時から芳香は立っていて、果実感や花、スパイシー感もあります。味わいは滑らかな酒質(最後にしっかりタンニンは感じます)、甘酸っぱいさくらんぼや黒い果実感、ザクロ的なしっかりとした酸味があります。デュクリューらしい素朴ながら、身の詰まった余韻の長いワインだと思います。	
	Vin de France			
	品種:ガメイ			
	価格:3400円(税別)	色:赤		2017年
	アルコール度数:11.98%			樹齡:N/A
	SO2合計:未検出			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