



= シャンパーニュ・アンドレ・ボーフォールの長男が新たな地で挑戦 =

■ 生産者について



シャンパーニュ地方アンボネイの有機栽培の先駆者のRM「アンドレ・エ・ジャック・ボーフォール」の長男、エメリック・ボーフォール(1971年生)が1999年に創業したドメーヌです。

1996年にモンペリエの醸造学校を卒業後、カリフォルニアのロデレール・エステートで研修を積みました。その後、一度シャンパーニュの実家に戻りましたが「新たな土地で新たなことにチャレンジしたい」との強い思いからフランス中を訪ね歩き、素晴らしい自然と日当たりのあるこのディオオン村にたどり着きました。

1999年に畑を買い、2002年に醸造施設を建て現在に至ります。畑は取得したその年からビオロジー栽培に移行し、2003年にAB認証を受けています。

「僕が生まれた1971年からパパのジャックがビオロジー栽培を始めているので、僕にとっては何をすることもビオが基本にありました。自然が一番！」というエメリックは、いつもにこやかな好青年です。仕事に対してもお父さん譲りの職人肌で、とにかく一切手抜きをしません。

ドメーヌ名「ロクル・ルーージュ」は、この地の土壌である粘土質の「赤色黄土」に由来しています。

■ 畑・醸造について

所有面積11.5ha、樹齢8年～40年、収穫量30hl/ha。栽培方法はビオロジー、ギュイヨ仕立て。日当たりが良く、ミストラルが特徴の畑です。

冬は水不足になりやすいので、雑草を抜きます。

赤ワインは除梗100%、白ワインとスパークリングは除梗しません。天然酵母を使用。ピジャージュはせず、ルモンタージュのみ行います。新樽は使わず、225ℓの2～3回使用樽で熟成。樽熟成期間は(基本的に)赤ワインとスパークリングは30か月、白ワインは12か月。ノンフィルター、ノンコラーージュ。瓶詰時に唯一SO2をごく少量(20mg/l程度)加えます。彼らの理想のワインづくりを貫くため、全てVin de Franceとしてリリースしています。

■ ワインについて

どのワインも共通して、ふつくらとしてやわらかく優しく滋味深い味わいです。お父さん譲りの優しい“泡”も魅力的！ほっこり美味しいスパークリングです。

◆ La Perle ラ・ペルル

<品種>シャルドネ ピノ・ノワール <面積>2ha <平均樹齢>10年 <醸造>除梗はしません。2～3回使用樽で30か月熟成。 <ドザージュ>0g
コルクと鉄の留め具使用。「シャンパーニュ人のアンドレおじいちゃんが、いつも使っていたコルクと鉄の留め具。それに愛着があったので。」(エメリック)

◆ La Perle Rose ラ・ペルル ロゼ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>1ha <平均樹齢>10年 <醸造>除梗はしません。2～3回使用樽で30か月熟成。 <ドザージュ>0g
コルクと鉄の留め具使用。

◆ Chardonnay シャルドネ

<品種>シャルドネ100% <面積>1ha <平均樹齢>10年 <醸造>除梗はなし。2～3回使用樽で12か月熟成

◆ Le Rouge ル・ルーージュ

<品種>サンソー シラー グルナッシュ <面積>1.6ha <平均樹齢>サンソー:20年、シラー:8年、
グルナッシュ:20年 <醸造>100%除梗。2～3回使用樽で30か月熟成。

◆ Pinot Noir ピノ・ノワール

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>2.3ha <平均樹齢>10年 <醸造>00%除梗。大樽で発酵。2～3回使用樽で12か月熟成。

◆ Rosé Pinot Noir Carignan ロゼ・ピノ・ノワール・カリニャン

<品種>ピノ・ノワール カリニャン <面積>0.5ha <平均樹齢>40年 <醸造>100%除梗。3～5回使用樽で12か月熟成。ぶどう収穫後、タンクの中に24～48時間入れて色を付けます。

◆ Rouge de Natura Vini ルージュ・ドゥ・ナチュラ・ヴィニ

<品種>グルナッシュ50% カリニャン30% サンソー20% <平均樹齢>40年 <醸造>100%除梗。60hlの大樽で24か月熟成。

各区画の中で特に素晴らしいぶどうだけを選び醸造したもの。ワイン醸造は10日間かけてマセレーション。セミ・カルボニック法(ヌーヴォオと同じ)。完熟した健全なぶどうだけを使用しているため、アルコール度数も高めになります(アルコール度数14.5%)。SO2については、瓶詰め前にごく少量(トータルで15mg程度)入れるのみ。名前は「自然なぶどうの樹」という意味。「特にSO2を少なくし、所有する畑の中で最良のぶどうのみを使用した、特別なキュヴェ」であることからこの名前にしたそうです。