

Famille de Boel France ファミーユ・ド・ボエル・フランス



DE BOEL FRANCE(ドゥ・ボエル・フランス)というやや風変わりなドメーヌの名前は、ベルギー人の Arnaud DE BOEL(アルノー・ドゥ・ボエル)と、ブルターニュ出身の Nelly FRANCE(ネリー・フランス)、夫婦二人の苗字を組み合わせたものです。

ニュージーランドでのワイン造りを通じて出会った二人は、フランスへ帰国後、最も好きな品種であるシラーからワインを造るため、2016年にローヌにドメーヌを設立しました。

フランス最初のレストラン、遭難した漁師が生き延びるために食べ続けたエビ、飢餓に面した人々が動物園の動物を食べる……などなど食べることが大好きな夫婦の造るワインのエチケットとキュヴェ名は、すべて食に関するユーモラスな小噺に題をとっています。

受け継いだ土地や家族などに縛られず、自分たちの理想とするワインを造る。という、ニューカマーならではの能動的なアプローチが、完成された一皿のようなワインをつくり出しています。

●より自然に。ワインも、それ以外も。

ワイン造りを始めるに際し、有機農法、ひいてはビオディナミを実践するという選択は、二人にとって当然の前提でした。それは、ちょうど時を同じくして産まれた息子にも、体によく、美味しいものを口にしながら育ててほしい。という想いが、夫婦の中で共有されていたからです。

ローヌ渓谷を一望する、美しい丘の上のドメーヌを中心として繰り広げられる彼らの生活は、自然に包まれた、穏やかさと厳しさの二面性をあわせ持ったものです。

普段は幼い子供たちの遊び相手を務める裏庭のカモ、ニワトリ、そして羊は、畑に出ると、よき相棒として雑草や害虫を退治してくれます。

ワイン畑の隣に設けられた家庭菜園では、土壌や気温、密植に対する野菜の反応を観察する実験が繰り返され、そのフィードバックはワイン造りに生かされます。そしてもちろん、その友達、相棒、収穫された野菜はみな、ワインとともに家族の食卓に並ぶこととなります。

●三つ星が認める”食いしんぼう”のワイン

ドゥ・ボエル・フランスのワインを語るうえで外せないキーワードは”グルマン”(食いしんぼう)であることでしょう。

出会った次の日から、ふたりで食べ物の話ばかりしていたと語る当主夫婦は、畑かカーヴにいないときは、台所かテーブルにいます。

隣の農場から豚を一頭丸ごと買い上げ、鮮やかな腕前でソーセージやハム、リエット、テリーヌを作ってしまう食いしんぼうコンビの造るワインには、料理で磨かれた優れた味覚、バランス感覚が生かされています。

フランスを代表するグルマンであるアンヌ＝ソフィー・ピックやジョルジュ・ブランといった三つ星シェフがこぞって彼らのワインをレストランに採用していることが、なによりの証拠といえるでしょう。



●畑について

ドメーヌは、コルナス、サン・ジョセフといった貴重なアペラシオンを含む合計 14ha の畑を所有しています。

ビオディナミで営まれる彼らの畑の輪郭は厳密ではなく、りんごや桑といった果樹がぶどうのすぐ隣に植えられ、一帯が多種多様な昆虫や動植物の生息の場となっていることが見てとれます。

栗の木を用いた棒仕立てにより、ぶどうが 1,8m ほどの高さまで蔓をのびのびと伸ばしている様子とあわせて、ぶどうが本来成長する森の中の風景を思わせます。

収穫は、同じ土地の伝統派をギョッとさせるほど早いタイミングで行います。

複雑さをもたらすのに十分な果実の熟度は確保しながらも、必要以上の糖度の上昇をおさえ、近年のローヌワインにこもると欠けがちな酸を残すことに成功しているため、口当たりほどのキュヴェも静かで繊細、エレガントな印象です。

●醸造について

マセラシオンの温度や期間を調整し、低圧で優しくプレス。キュヴェごとに必要とする以上のタンニンの抽出は行いません。アッサンブラージュは彼らの真骨頂といえるでしょう。あたかも熟練のシェフが一皿を仕上げるかのように、自分たちが手塩にかけて育てたブドウの個性を最大限引き出してゆきます。

エルバーージュにはステンレスタンク、4 年以上の大樽(600L)、アンフォラの三種類を用いています。

アンフォラは壺型と卵型を使い分け、滑らかな“食感”と評してもよい口当たりを実現しています。

2022 Jasus Lalandii Côtes du Rhône Blanc

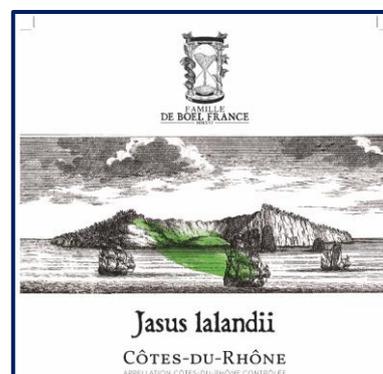
ジャス・ラランディ コート・デュ・ローヌ ブラン 参考上代¥3,600

葡萄: グルナッシュ・ブラン 95%、ルーサンヌ 5% 畑・土壌: 沖積土

醸造・熟成: 天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成。

味わい: 丸みのある果実味、フレッシュで、硬質なミネラルを伴います。花やミネラルの戻り香。ヨードを伴う余韻。

Jasus Lalandii(ジャス・ラランディ)はインド洋のセント・ポール島に生息する多産なロブスターの1種です。ミネラル感、白い花、塩味を伴う余韻。ロブスターや手長海老との相性は抜群です。ノターージュ由来の膨らみが受け止めます。



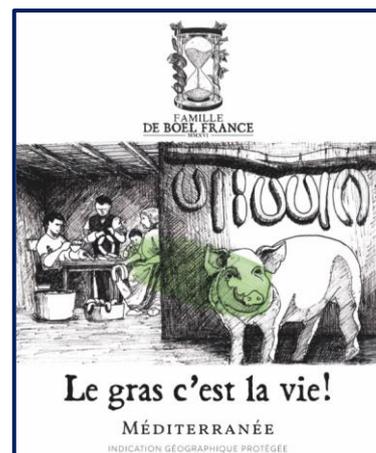
2022 Le gras c'est la Vie ! Méditerranée

ル・グラ セ・ラ・ヴィ！ メディテラネ 参考上代¥3,300

葡萄:グルナッシュ 55%、カラドック 35%、カリニャン 10% 畑・土壌:青い粘土
醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成。果実味を保ち、酸化防止剤の添加もごく最小限に留めています。

味わい:フレッシュで瑞々しい果実、しっかりとした構造、しなやかで滑らかなタンニン。

Le gras c'est la vie! (豊満! それこそが人生だ!)全てが語られています。週末を費やしてシャルキュトリー、豚肉、血のソーセージやパテ、リエットを造る、今や失われつつある伝統への賛辞です。喜びの時間であり、家族や友人たちと陽気に喜びを分かちあうワインの精神が宿っています。



2021 Assiégés Côtes du Rhône

アシェジェ コート・デュ・ローヌ 参考上代¥3,500

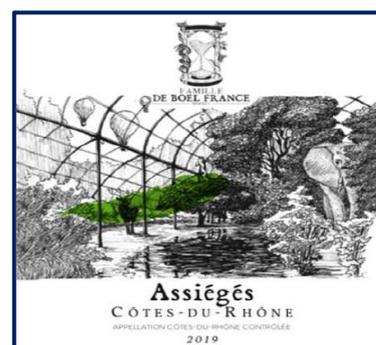
葡萄:グルナッシュ 50%、シラー 40%、カリニャン 10%

畑・土壌:沖積土、青い粘土

醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成。純粋な果実味。

味わい:エレガントで黒果実と花の香り、紫の花、ガリーグ。

1870年、プロイセン軍に包囲されたパリ市民の物語。飢餓が猛威を振るう中、動物園の動物を用いた前代未聞のメニューが誕生した物語。



2021 Aleph Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux

アレフ コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ マッシフ・デュショール 参考上代¥4,200

葡萄:シラー 60%、グルナッシュ 40%

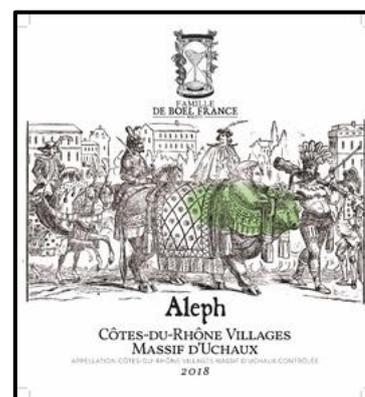
畑・土壌:石灰質砂岩

醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵。600リットルのドゥミ=ミュイの樽とアンフォラで10か月熟成。

味わい:黒果実、ブラックベリー、ブラックカラント。ダークチョコレートの風味、黒オリーブ。

アレフとはフェニキア語のアルファベットの最初の文字で“牛”を意味します。

逆さまのAは牛の角を表しています。



2020 L'Ultime Repas Vin de France

ルルティム ルパ ヴァンド・フランス 参考上代¥12,000

葡萄:シラー 100%、コート・デュ・ローヌ、コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ マッシフ・デュショール、サン・セシル、サン・ジョセフ、コルナスから選りすぐりの葡萄。

畑・土壌:砂岩、青い粘土、花崗岩

醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク、40%古樽発酵・熟成。

味わい:スパイシーで複雑な黒系果実、噛み応えのある果実味。

このシラーは、私たちの畑のシラーの素晴らしいヴィンテージの結晶です。

コート・デュ・ローヌ南部の区画、コート・デュ・ローヌ ヴィラージュのサン・セシルとマッシフ・デュショール、サン・ジョセフとコルナス。

モザイク状の特別なキュヴェで、どのAOCにも当てはまりません。

ルルティム・シラーは私たちが愛するシラーの全てを表現しており、私たちの畑が与えてくれる美しい景色そのものです。

