

# Vignobles Raymond

ボルドー地方&ベルジュラック地方  
ヴィニョーブル・レモン

1850年代に開墾した歴史ある優良バイオシャトー  
品種と区画ごとに適正を見つけ施す最適なブドウ栽培  
外観、味わい、価格、全てが絶妙のバランス



2011年6月ボルドー市から南東方面へ80km車を走らせアントルドゥメールの広大な大地を目指しました。この地で1850年に設立した家族経営の Vignobles Raymond (ヴィニョーブル・レモン) は15haから現在の130haへと規模を拡大してきました。現在の当主リオネル・レモンは地球環境の悪化と共に環境に優しい農法をいち早く取り入れるべきと考え、2000年から130haの全ての畑でビオロジック栽培へ転換するという大胆な舵取りを行い、ボルドー地方の新たな伝統を築くべく方向を定めました。

畑では殺虫剤、除草剤、合成消毒剤、化学肥料などを一切使用せずAB規格のルールを徹底。基部葉の除葉(房に日光をあて光合成を促す共に空気の循環を良くして病気から守る方法)などパーセル(区画)や品種ごとに最適な栽培方法を取り入れ、日々革新に努めています。

シャトー・ド・ラギャルドは彼らが所有するシャトーのひとつでSt Laurent du Bois村に畑があります。Vignoble Raymondにとってすべての出発点となる現在の基礎を築いたシャトーで、1850年に初代がここシャトー ドラギャルドに辿り着きその周りを開墾、整備したのが全ての始まりとなりました。当時はまだ15haしかなかったのですが8代目となる現在は50haを所有するまでになりました。現在所有する130ヘクタールの畑の中で最も歴史的&重要なシャトーという位置づけです。

そして、レモンは新たな取組みとして、ボルドー地方東隣の注目産地ベルジュラックで希少なビオディナミ農法から生み出される特別キュヴェ Biotyfull (ビオティフル) を2011年に初リリースし自然な味わいとコストパフォーマンスで高い評価を得ています。

【34006】Biotyfull ビオティフル16	
呼称	Bergerac ベルジュラック
参考小売	¥1,750 JAN:4582138365771
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	ビオロジック/エコセール AB
テロワール	土壌 面積・収量 粘土石灰 50ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	メルロー 50% カベルネソーヴィニヨン40% カベルネフラン10% (手摘み/平均22年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	压榨後、ステンレスタンクで発酵 [20°C] 8日間のマロラクティック発酵
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月熟成
SO <sub>2</sub>	収穫時: 極少量 熟成時: 25mg/L 瓶詰め時: 30mg/L
アルコール度	13%
特徴	生産者であるレモンの「環境に良く美しい世界をと願う熱い思い」からでしょうか、キュヴェ名はピオとビューティフルを足して「ピオティフル」です。ベルジュラックの無農薬ブドウ100%で造られます。紫帯びた色調、赤い果実を思わせるベリーのような香りにミントのようなハーブのトーンが涼しく、喉ごしにタンニンの主張があるもののボルドー 3品種がバランス良く馴染む滑らかな味わいです。



Diony