

Bastien Boutareaud プロヴァンス地方 バスティアン・ブータロー

プロヴァンスで地球への愛を叫ぶ

久方ぶりにプロヴァンスの生産者をご紹介します。

海外セレブの別荘もあり高級住宅地として名高いサン・レミ・ド・プロヴァンスの中心から車で10分ほどの郊外、ミストラルから畑を守るための防風林の合間をかいぐり、自宅に隣接した大きなガレージを改造したような古いが清潔感ある醸造所を初訪問したのが2020年1月。大きな体躯、人を引き付ける笑顔が魅力の1980年生まれのバスティアン・ブータロー、自然を愛する精神は筋金入りです。



ソムリエとしてボマニールやヴィルヌーヴ・レ・ザヴィニヨンのプリウレなどの星付きレストランで仕事をしてきたバスティアン・ブータローは、奥さんのエミリーに出会う2009年までの間、オーストラリアのブレンドン・キーズ(BKワインズ)の元で研修を受けたり、ラ・ヴィーニャで働いたり様々な形でナチュラル・ワインに触れ多様な経験を積んできました。2012年に長男のバチストが誕生し、パリから離れる事を決意、昔から馴染みのあったサン・レミ・ド・プロヴァンス近くへ移住しました。その後、ドミニク・オバットやアンリ・ミランのドメーヌで仕事をしながら、彼の興味は自分のワイン造りに向いていきます。

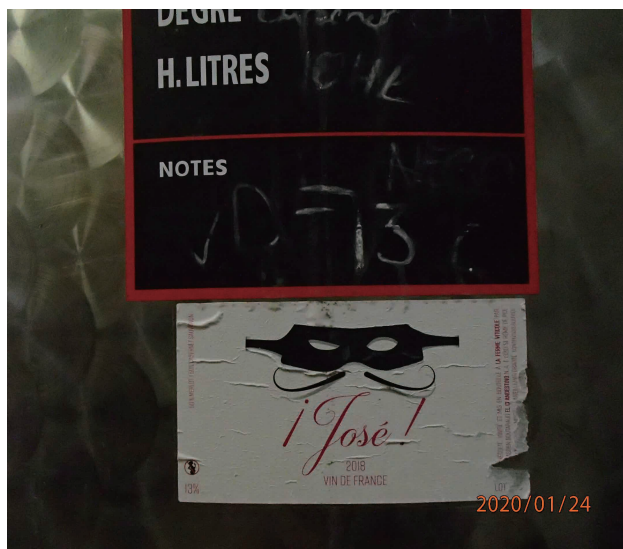
バスティアンは2014年から、なんと耕作放棄地でなっているブドウを拾い集め自宅のガレージでワイン造りを始めます。2018年まではミランのところで働きながらも細々とワインを造り続け、2017年にやっと現在の自宅兼醸造所を入手、オフィシャルにワイン造りを始めました。

それまでサン・レミ近辺の村にある畑を借りたり、耕作放棄地となっているブドウ畑を見つけては持ち主と交渉したり、とゆっくり自分の畑を得てきました。また知り合いからブドウを買ったり、前述したように自然になっているブドウ畑を見つけては収穫したりと自分の畑以外のブドウも使ってワイン造りをしてきました。素晴らしい古木のグルナッシュを偶然見つけ、パケツと剪定ハサミをもってブドウを摘み、僅か140本のワインを造ったこともあるそうです。自社畑以外のブドウを使ったワインはエル・クランデスティノというネゴス名でリリースしています。仮面のエチケットはかつて耕作放棄地のブドウを無断で使っていた名残でもし警察が来た時に顔を隠すイメージをラベルに残しています。

2018年3月、バスティアンは借りた土地に初めて自分で植樹しました。この区画では、トラクターは最初から入れず、全て馬と人間の手だけで仕事を行っています。植樹した品種は、コルシカ由来のシャカレロ(スキアカレロ)やニエルチウ(ニエルキオ)の他、サンソー、クレレット、マルサンヌやグルナッシュです。またブドウだけでなく、リンゴやイチジク、ザクロ、洋ナシやアプリコット、オリーブなどの果樹を植え、将来的には美味しいジュースも作りたいと話しています。今後はサン・レミ郊外のアルピーユ山ふもとの畑を開拓する計画もあります。

畑、ブドウ、醸造ではよく観察し、反応を見る。生き物へのリスペクトは絶対。自然とブドウをリスペクトして、手はなるべく加えない。農業における悪い習慣も見直すべきだといつも気を付けています。ファーマーとして生きる事が人間としてあるべき姿だと考えていて、少しでも地球に緑が戻るようにと真剣に願っており、地球の未来に対し相当の危機感を持っています。マーケティング的ピオなものには強い嫌悪感を持っています。

CO2の排出削減にも率先して取り組み自転車改造したようなボルドー液散布のマシンを自作して、畑のみならず地球にもダメージがない農業を考え実践する筋金入りの自然を愛し行動に移せる男です。



子供の頃には10年間タヒチで育った時期もあり、数多くの旅をしてきた彼は視野が広く野性的で、反骨精神も強く非常に面白い、人を引き付ける人間性を持っています。自然を愛し、曲がったことが大嫌い環境問題や政治の話題になると話が止まりません。

初めてできた彼女は日本人、そして合気道もずっと習ってきているなど、日本への興味も強い彼です。

この先の彼の将来にはとても大きな可能性を感じています。ゆっくりと大らかに彼と共に育っていくであろう彼のワイン達、カーヴで寝かせている時はレゲエを聞かせているそうです(笑)。

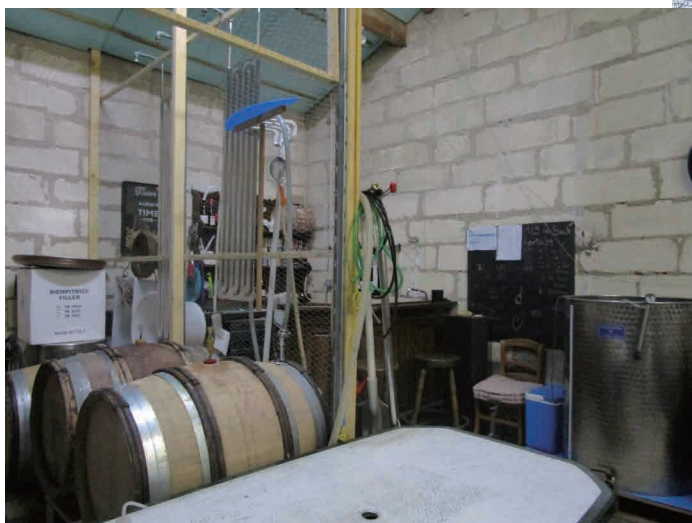
Dionys

[34659] El Clandestino Mèfi エル クランデスティエーノ メフィ 18

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	収量
	砂 粘土石灰	全方位	25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 35% シラー 35%		
	カベルネソーヴィニヨン30% (手摘み / 平均35年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月15日収穫 / 7日間醸し ステンレスタンクで1ヶ月間発酵	
	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年8月	
	SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未滿	
アルコール度	13.5%		
特徴	サン＝レミ＝ド＝プロヴァンス、メフィはプロヴァンス語で気をつけてという意味で農業における悪い習慣に気を付けてというメッセージです。3品種をステンレスタンクで発酵後、11ヶ月熟成しました。深みのあるブラックレッド色、ストロベリーやカシスの甘い香り、滑らかなテイストはピュアさとバランスの良さが光り、シルキーなタンニンが溶け込んだ混じりけのないクリアなアフターが続きます。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください (基本的に15度以下の保存をお願いします)



Diony