



Bonfils

Living Earth

ラングドック地方
ボンフィス



私たちが地球のために今できること…

オーガニックワインは体に優しいだけではない

ワインの原料となる葡萄は摘み取りが終わり、搾る前に水洗いを一切しません。つまり表面に残る農薬や除草剤などもワインを構成する要素のひとつになるということ。こういった薬品はとても便利だけど本来の自然界には存在せずもちろん人間の体にも不要なもの。そういうものを一切使わずにワインを造ろうという動きが世界中のワイン産地で見直されています。「オーガニック」や「有機」という言葉を聞いたことがありますよね。これは最近の動向ではありますが、本来、昔のワイン造りはそうだったように「自然回帰」の考え方を実践しようという動きもあります。薬品を畑で使用しないということは畑からその土地や山、川、またそこに住む生き物まで含めた地域全体を保護することにもつながります。

自然なワインはやっぱり優しくて美味しい。

そう気づいたディオニーだからこそできること

余計なものが入っていない分、その土地本来のパワーやブドウそのものの生命力また造り手の人たちの暖かさをダイレクトで感じることが出来る。やっぱり自然なワインは美味しいと確信した私たちは、そういったワインを多くの方に紹介することで美味しいワインを飲むことだけでなくこれをきっかけに自然のこと、地球のことを少しでも考える機会が生まれればと考えました。フランス・ラングドックの生産者が偶然、我々と同じ気持ちでこのワインを造っていることを知った衝撃の出会いが2002年。それから改良を重ねております。

赤カベルネソーヴィニヨンのエチケットは地元京都のデザイン専門学校にラベルの共同開発を依頼し、たくさんの応募の中から鋭意検討後、当時19歳の学生さんの作品を採用いたしました。リヴィングアースの「地球」から「丸い」ラベルをベースにし、共通の3本線は大地を、色合いと幾何学模様はそれぞれの味わいを素晴らしい表現してくれています。デザイナーの「オーガニック=無駄のない、素材そのまま」というイメージが私たちディオニーの考えるこのワインのコンセプトにぴったりでした。

白シャルドネは2022vtgより、デザイナー momo／植村胡桃さんのクジラのエチケットに装いを新たにいたしました。

地球温暖化による気候変動で自然生態系や生活環境、農業などへの影響が懸念される中でクジラの存在が注目されています。クジラの糞や尿は、大気中に多くの酸素を生み出し多くのCO₂を回収する植物プランクトンの繁殖に欠かせませんし、長距離の回遊は地球上のあらゆる場所に植物プランクトンを増やすという事においてとても重要な行動なのです。死骸は海底に沈み、深海の生態系の養分となり海洋堆積物に吸収されます。クジラ1頭には何千本もの木々に匹敵する価値があり、地球全体に恩恵を与えてくれる大変意義のある存在です。

「美しい星地球をこれ以上汚さない一歩になれば」という想いから誕生した“Living Earth”、その根幹を担うクジラの存在は環境問題にとても大きく関わっています。ブドウの蔓は、空と海と大地の繋がり、一緒に生きている事を表現しています。

【36850】Chardonnay シャルドネ24			【36851】Cabernet Sauvignonカベルネ・ソーヴィニヨン24		
呼称	IGP Pays d'Oc ペイ・ドック		呼称	IGP Pays d'Oc ペイ・ドック	
参考小売	¥2,500	JAN:4573461676825	参考小売	¥2,500	JAN:4573461676818
規格/タイプ	750ml×12／白・辛口		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		栽培／認証	ビオロジック／エコセール、AB	
テロワール	土壌 粘土石灰		テロワール	土壌 粘土石灰	
品種	シャルドネ100%		品種	カベルネソーヴィニヨン100%	
醸造	発酵 熟成	ステンレスタンクで発酵 ステンレスタンクで4ヶ月熟成	発酵 熟成	ステンレスタンクで発酵 ステンレスタンクで4ヶ月熟成	
SO ₂	熟成中:30mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:89mg/L		SO ₂	熟成中:30mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:61mg/L	
アルコール度	13%		アルコール度	13%	
特徴	装い新たにお目見えしたエチケットはデザイナー momo／植村胡桃さんが地球温暖化で注目される存在のクジラをメインに、ブドウと美しい星地球を共に描き、ブドウの蔓は空と海と大地の繋がりを表現しています。シャルドネをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごや青バナナ、フレッシュでトロピカルな香り、果実味良くスムーズな口あたりはバランス良い味わいです。			装い新たにお目見えしたエチケットはデザイナー momo／植村胡桃さんが地球温暖化で注目される存在のクジラをメインに、ブドウと美しい星地球を共に描き、ブドウの蔓は空と海と大地の繋がりを表現しています。カベルネソーヴィニヨンをステンレスタンクで発酵・熟成しました。艶のある紫色で赤いベリー系の果実やミントの香りに、程良い渋味がバランス良く果実味に溢れた優しい味わいです。	

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