

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でもあります。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るのです。

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事が出来る。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。リビングアースの「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く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っ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。

| 【35888】Chardonnay シャルドネ22 | | 【35428】Cabernet Sauvignonカベルネ・ソーヴィニヨン21 | |
|---------------------------|--|---|--|
| 呼称 | IGP ペイ・ドック | 呼称 | IGP ペイ・ドック |
| 参考小売 | ¥2,400 JAN:4573461676825 | 参考小売 | ¥2,200 JAN:4582138362497 |
| 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 | ステンレスタンクで発酵 | 醸造 発酵 | ステンレスタンクで発酵 |
| 熟成 | ステンレスタンクで4ヶ月熟成 | 熟成 | 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:69mg/L | SO ₂ | 熟成中:30mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:101mg/L |
| アルコール度 | 12.5% | 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。 | 特徴 | リビングアース(生きている地球)は、「オーガニック栽培＝自然回帰＝環境保護＝身体に優しい」をコンセプトに、美しい星地球をこれ以上汚さない一歩になれば」との思いを込めて誕生しました。南仏の輝く太陽を一杯浴びたオーガニック栽培のカベルネ100%で造られます。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)

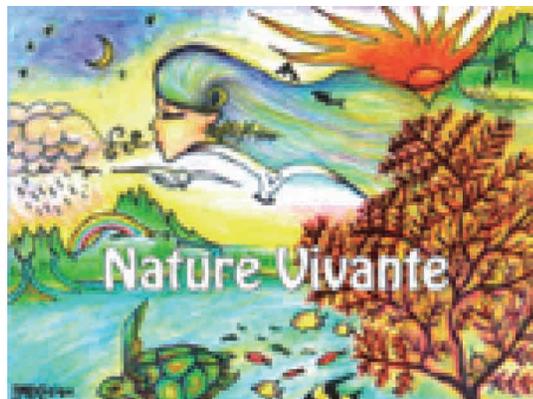


Bonfils

Nature Vivante

ラングドック地方
ボンフィス

今、私たちにできること・・・



海は全ての川を受け入れる
太陽が海を照らし
風をおこし
いずれ水が雲になる
雲は風によって
山にたどりつく
雲と太陽～虹を照らし
雨をふらし
水は大地の中で浄化され
川になる
全ての生命をうるおし
川はまた母なる海へ～

このエチケッデザインをされた
Yukalicious(ユカリシャス)さんのブログより



右)エチケッデザイン:Yukaliciousさん
中)ディオニー代表:前田
左)エチケッフォントデザイン:谷口さん

地球に存在するすべての自然、ハワイの海の守り神である亀(ハワイ語=ホヌ)、島の女神。太陽が昇り、光が海を輝かせ、そして雨は山の命に潤いを運び、海へと流れる。雨の後には幸福の虹が。全ての命はめぐりめぐる。カウアイ島のビーチで描かれたこの素敵な一枚の絵に出合ったのは2009年の夏。フランスから海を渡ってやってくるワインはフードマイルージが大きく、膨大なエネルギーを消費しているという事実。私たちインポーターの目線で環境保護を目的とした等身大の活動について考えていた時でした。

なぜ、「海」なのかディオニー代表、前田豊宏は30年来のサーファーで、テラポット(消波ブロック)が無意味に増えていくビーチの現実をずっと見てきました。そんな折、海的环境保護団体として活躍しているSFJとご縁があり、彼らが、環境教育、水質や海岸調査などを様々な企業とのネットワークを生かし活動されていることにとっても共感しました。

「SAVE OCEAN BLUE」の合言葉で世界のサーファーたちの心が繋がるソウルフルな土壌で生きてきた前田だからこそ彼らに私たちの思いを託すことが出来ると判断したのです。無農薬栽培のブドウで造られるワインの売上の一部をSFJの活動を支援するために寄付します。無農薬、化学肥料なしでブドウを造るということは、大地や人間、生物を汚染せず、自ずと生態系を守ることでもあります。もちろん「旨いワインでないと話は始まらない！」ディオニーを選んだのは地中海の太陽を存分に浴びたラングドックワイン。遠いフランスの地からパートナーであるこのワインの生産者も我々の意図に強く共鳴し、熱いエールを送ってくれています。

| [35096] Nature Vivante Blanc ナチュラル・ヴィヴァン・ブラン20 | | [35097] Nature Vivante Rouge ナチュラル・ヴィヴァン・ルージュ 20 | |
|--|---|--|------------------------------------|
| 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 | ¥1,900 | 参考小売 | ¥2,200 |
| 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/エコセル、AB | 栽培/認証 | ビオロジック/エコセル、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 | ソーヴィニヨンブラン100% | 品種 | カベルネソーヴィニヨン60% メルロー 40% |
| 醸造 発酵 | ステンレスタンクで発酵 | 醸造 発酵 | ステンレスタンクで発酵 |
| 熟成 | ステンレスタンクで4ヶ月熟成 | 熟成 | 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:66mg/L | SO ₂ | 熟成中:30mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:73mg/L |
| アルコール度 | 12.5% | アルコール度 | 12.5% |
| 特徴 | <p>トロピカルなエチケッはハワイの海の守り神である亀(ハワイ語=ホヌ)、島の女神、太陽、海、山の恵みと自然の循環をテーマに、カウアイ島のビーチで描かれたものです。南仏の粘土石灰土壌で無農薬栽培されるソーヴィニヨンブラン100%で醸造しました。輝く薄黄色で、清々しいハーブや柑橘系の香りの後によもぎの香りがやってきます。キレのある酸が爽やかでドライな味わいです。</p> | <p>「海、太陽、動物、そして私たち、自然があるべき姿であるために」という思いで、南仏産の無農薬ブドウ100%で造る「生き生きとした自然」という名のワインです。トロピカルなエチケッはカウアイ島のビーチを描いたものです。照りのある赤紫、控えめながらスグリや野生カシスの香りが顔を覗かせます。程良いタンニンと酸がうまく融合したフレッシュさを感じる柔らかな飲み心地です。</p> | |



S.F.J は、サーファーやボディボーダーの視点から海辺の環境保護活動を行なっている団体です。
ナチュラル・ヴィヴァンの売上の一部は環境保護活動を行なっている団体 SFJ に寄付されます。

