



# La Guinelle Vinaigre

ルーション地方  
ラ・ギネル ヴィネーグル

南フランス バニユルスで「本物のヴィネガー造り」を実践しているナタリー・エール。

普通ヴィネガーはワインを希釈してアルコール度を下げたから酢酸菌を添加して造ります。しかし彼女は昔からの本来の造りを実践しています。自然界にそのまま存在する酢酸菌の作用でヴィネガーへ自然と発酵させる魔法使いなのです。

今やフランスをはじめ世界中で賞賛されるようになった天然醸造による自然派ワインヴィネガーの造り手です。

古来のワイン造りにおいては、ワインをいかにヴィネガーとしないようにするかがワイン生産者の課題でした。逆に彼女は、酢酸発酵したワインをヴィネガーとしたのです。酸化防止剤となる亜硫酸塩の使用や醸造管理技術が発達した現代においては、ワインが意図せずヴィネガーになってしまうという事態は珍しいものとなりました。その為ワインヴィネガー生産は、工業のプロセスで造る事となりました。

自然派ワインファンであったナタリーは「伝統的な本物のワインヴィネガーを造りたい」と考え、バニユルスに引っ越して来ました。この燦爛と太陽の光が豊富なこの地から実現しました。作り方はシンプル、so2を一切使用していないナチュラルワインを、古い樽に入れて自然の酢酸発酵が始まるのを待つだけ。簡単ですが、実は簡単ではありません。そのタイミングが本当に難しいのです。そのチャンスは一年に一度、ワインの収穫と同じですね。夏の一番暑い時期に愛情をたっぷり注ぎながらナタリーがどの場所にどの樽で作るかを決めるのです。出来上がったヴィネガーは本当に自然な香りたっぷりの豊かな味わい。こういうヴィネガーを使うと他の工業的なものは使えなくなりますね。



## 【43121】Vinaigre D'Ines ヴィネーグル ディネス17 250ml / ¥3300

天下のBruno Duchenのワインでも起きてしまう酢酸発酵。100%ナチュラルに造っていると、いつも酢酸菌と戦いながらワインを造っております。

ブルノのINES 2017はこの世に存在しておりません。何故なら瓶詰め直前に酢酸発酵が始まり、瓶詰めに断念。そしてナタリーに頼んでヴィネガーにしてもらいました。そしてこのヴィネガーは100%日本にのみ輸出。

ブルノには事故ですが、飲み手のファンの我々にはちょっと嬉しいかもしれませんね。後にも先にも偶然出来たヴィネガーです。



## 【43122】Vinaigre De Sake ヴィネーグル ドサケ17 250ml / ¥3500

山田錦100%のヴィネガー。

2015年春、ストラズブルグのサロンでナタリーが私の日本酒を飲んで「美味しい、日本酒のヴィネガーはまだ造った事がなかったのよ」と、何でも興味のある彼女が私にささやきました。すぐさま私の日本酒をもってバニユルスに直行、2015年の日本酒、2016年の日本酒と2回試行錯誤しながら出来上がった2017年の日本酒ヴィネガー。2018年はもう造りません。色々な事に興味のあるナタリーは成功させると他のワインのヴィネガー造りに移ります。何故なら彼女のアトリエの場所は広くなく、ブルノのようにヴィネガー造りを待っているナチュラルワインが沢山あるからです。



*Diony*