

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で環境問題や政治の話題になると話が止まりません。

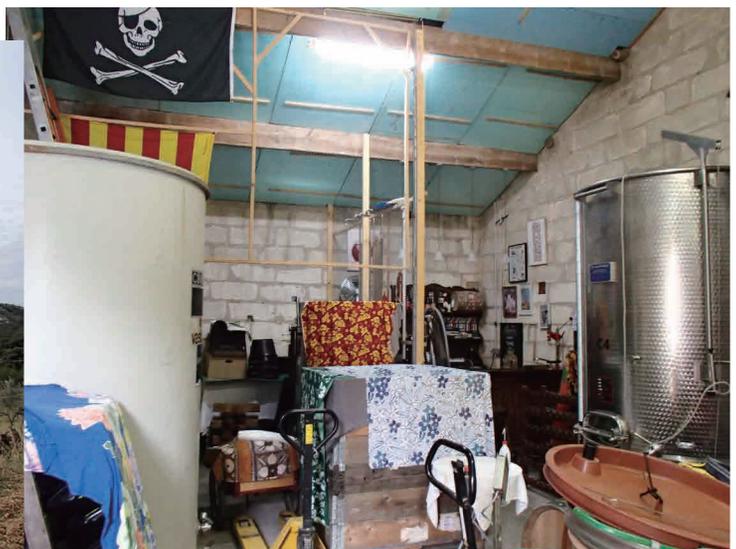
初めてできた彼女は日本人、そして合気道もずっと習ってきているなど、日本への興味も強い彼です。

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)。

Diony

【35926】Jardin D'or ジャルダン ドール21				【35603】Novesque ノヴェスク20			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,500			参考小売	¥3,800		
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	バイオロジック ビオディナミ/ナチュラル エプログレ			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/ -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂泥石灰岩	60m・東、西	0.4ha		ガレ	50m・東、西	Coming Soon
品種 (収穫/樹齢)	クレレット、クレレットロゼ、ヴィラルブラン ヴェルメンティーノ、マルサンヌ(手摘み/平均3年)			品種 (収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニヨン50% シラー 50% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月上旬収穫/空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵			発酵	除梗後、木製垂直式圧搾 ステンレスタンクで発酵		
熟成	木樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年11月			熟成	80%ステンレスタンク・20%木樽で熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:25mg/L			SO ₂	瓶詰め前:15mg/L トータル:13mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	13.5%		
特徴	毎年自然が実らせてくれるブドウをリスペクトして、手はなるべく加えないバスティアン、5品種をプレス後、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しサンズフルで仕上げました。透明感のある淡いイエロー、ライムやスタチ、黄色リンゴのアロマ、じわりと広がる旨味と果実味、完熟した柑橘の甘さがあり、酸が溶け込んだ味わいはバランス良くミネラリーです。			特徴	Nove ノーヴ村のリシャル・ダル・カントからの買いブドウで、Nove 村に掛けて Novesque と名付けました。カベルネソーヴィニヨンとシラーを除梗後プレスし発酵、ステンレスタンクと木樽で熟成しました。黒い色調のガーネット色、イチゴジャムやブルーベリー、ナツメグ、胡椒のアロマ、骨太で力強いアタック、完熟ベリー系の果実味が酸や渋味をカバーし、ボリュームと旨味が特徴です。		
【35928】Libre Arbitre リーブル アルビートル22				【35602】Cuvée Beaux Plaisirs キュヴェ ボー プレジール20			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,300			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/ナチュラル エプログレ			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/ -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂泥石灰岩	60m・東、西	0.35ha		粘土石灰	50m・東、西	0.5ha
品種 (収穫/樹齢)	ニエルキオ、スキアカレロ、アラモン サンソー、その他(手摘み/平均5年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ アリカンテ アラモン サンソー カベルネソーヴィニヨン マラガクレレット その他 (手摘み/平均25~30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月初旬収穫 一部除梗し、ステンレスタンクで5日間醸し 木製垂直式圧搾			発酵	除梗後、ステンレスタンクで醸し 木製垂直式圧搾 ステンレスタンクで発酵(ピジャージュあり)		
熟成	ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年3月			熟成	80%228Lの木樽・20%ステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	キュヴェ名は「他人に左右されず自分で考えて判断し、決断を下せ!」との意味合いです。ニエルキオ、スキアカレロ、アラモン、サンソーなどを醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。とろりと粘性ある透明な明るいルビー色、アメリカンチェリーやクランベリー、良質な果実味が甘味感じるジュシーなアタック、穏やかなタンニンが溶け込むバランスの良いナチュラルな味わいです。			特徴	AOP ボーード=プロヴァンスと Beaux (美しい)を掛けています。接木され未だ残っている古い品種と新たに植えた若い品種の混植畑のブドウを醸し後、ステンレスタンクと木樽で発酵・熟成しました。黒い色調のガーネット色、ザクザクやフランボワーズ、檜の香り、柔らかいアタックに心地の良いタンニンとじわりと溢れるエキシタンス、渋味は目立たず果実味の旨味が良質な逸品です。		

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