

# 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

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、なんと耕作放棄地と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、バ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、ザクワ、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くと話しています。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。

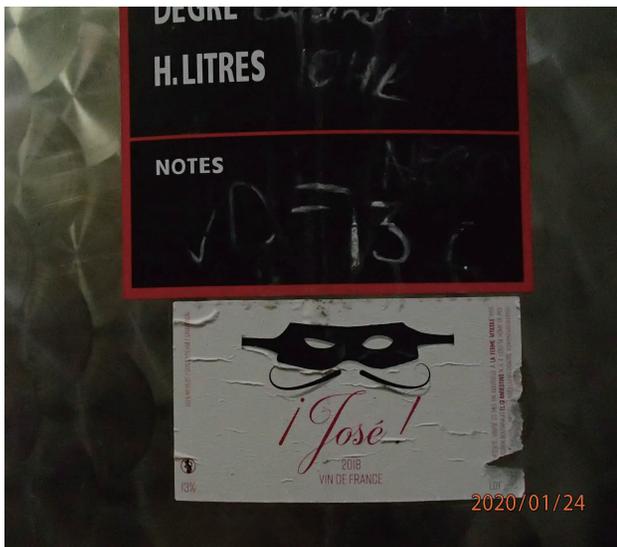
CO2の排出削減にも率先して取り組み自転車改造したようなボルドー液散布のマシーンを自作して、畑のみならず地球にもダメージがない農業を考え実践する筋金入りの自然を愛し行動に移せる男です。

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)。



*Diony*

[36477] Blanc Galine ブラン ガリーヌ23				[35924] Cuvée Monplaisir キュヴェ モンプレジール21			
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	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/ナチュラル エプログレ			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/ナチュラル エプログレ		
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
	粘土石灰	120m・南	0.4ha		砂 泥 石灰岩	60m・東、西	0.4ha
品種 (収穫/樹齢)	シャスラロゼ、ヴィラールブラン ミスカブティグラン(手摘み/平均3年)			品種 (収穫/樹齢)	クレレット、クレレットロゼ、ヴィラールブラン ヴェルメンティーノ、マルサンヌ(手摘み/平均4年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月26日収穫/除梗後、空気圧式搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年2月8日			発酵 熟成	9月収穫/一部は2日間醸し・残りは10日間醸し 垂直式搾 ステンレスタンクで9ヶ月間発酵・熟成 瓶詰め:2022年6月		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:11mg/L			SO <sub>2</sub>	ComingSoon トータル:10mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	11.5%		
特徴	区画名を冠したキュヴェで 23 年は少降雨量でとても暑く、この区画の 3 割が、うどん粉病などの被害にありました。3 品種を除梗しプレス後、発酵・熟成しました。淡いイエローゴールド色、ネクタリンや黄桃、オレンジピール、柚子ジャム、ココナツのアロマを感じます。たっぷりの果実味と酸とのバランスよく完熟フルーツ食べた時の心地の良い味わいを感じます。			特徴	「私の喜び」というキュヴェ名で 5 品種を一部は二日間醸し、残りは 10 日間醸し後プレス、ステンレスタンクで 9 ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。淡いオレンジイエロー色、スウィーティや柚子ジャム、洋梨やカリンのアロマを感じます。スッキリとした酸味の喉越し、シャープで切れ味がありますが旨味があり豊かなミネラル感が印象的です。		
[36480] Jardin D'or ジャルダン ドール22				[35925] Jose Rose ホセ ロゼ21			
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	¥4,800			参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/ナチュラル エプログレ			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/ナチュラル エプログレ		
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	0.4ha		粘土石灰	120m・南	1ha
品種 (収穫/樹齢)	クレレット、クレレットロゼ、ヴィラールブラン ヴェルメンティーノ、マルサンヌ(手摘み/平均4年)			品種 (収穫/樹齢)	ヴィラールブラン、カラドック (手摘み/平均4年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月収穫/除梗後、空気圧式搾 ステンレスタンクで発酵 木樽で13ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年10月9日			発酵 熟成	9月上旬収穫/直接搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:21mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:15mg/L トータル:10mg/L未滿		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	バ스티アンの息子バチストがこの畑で過ごした時に発した言葉をキュヴェ名に冠しました。5 品種を除梗しプレス後ステンレスタンクで発酵し木樽で 13 ヶ月熟成しました。グリーンイエローの外観、フレッシュバナナ、黄色リンゴやスダチ、トマトの葉の香りを感じます。厚みがあるアタック、うまく溶け込んだ酸味が口あたりの良さを演出、じわりとコク旨な味わいでボリュームが持続します。			特徴	生き物や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、粘土石灰土壌で育つヴィラールブランとカラドックを直接搾後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いオレンジピンクの外観、赤リンゴやクランベリー、洋梨の柔らかな甘やかなアロマ、フルーティな酸味が心地よく拡がり、ほんのりとした苦味がアクセントとなり全体のバランスを引き締め、軽やかで爽やかな印象の仕上がりです。		
[36479] Jose Rose ホセ ロゼ23				[36479] Jose Rose ホセ ロゼ23			
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	¥3,800			参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/ナチュラル エプログレ			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/ナチュラル エプログレ		
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
	粘土石灰	120m・南	1ha		粘土石灰	120m・南	1ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴィラールブラン90% アリカンテ5% カラドック5%(手摘み/平均6年)			品種 (収穫/樹齢)	ヴィラールブラン90% アリカンテ5% カラドック5%(手摘み/平均6年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月29日収穫/直接搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年2月7日			発酵 熟成	8月29日収穫/直接搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年2月7日		
SO <sub>2</sub>	ComingSoon トータル:10mg/L未滿			SO <sub>2</sub>	ComingSoon トータル:10mg/L未滿		
アルコール度	11.5%			アルコール度	11.5%		
特徴	畑はもちろんのこと周りの自然環境も観察し反応をみるバスティアン、3 品種を直接搾後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡い色調のオレンジピンク色、赤リンゴやクランベリー、ブラッドオレンジ、洋梨のアロマ、スッキリした酸味と果実味の良さが引き立つアタック、たっぷりのエキス感のある味わいに苦味と酸味がアクセントとなった逸品です。			特徴	畑はもちろんのこと周りの自然環境も観察し反応をみるバスティアン、3 品種を直接搾後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡い色調のオレンジピンク色、赤リンゴやクランベリー、ブラッドオレンジ、洋梨のアロマ、スッキリした酸味と果実味の良さが引き立つアタック、たっぷりのエキス感のある味わいに苦味と酸味がアクセントとなった逸品です。		

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)

*Diorny*

【35923】Novesque ノヴェスク21				【35604】Resistance レジスタンス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	¥4,000			参考小売	¥4,000		
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	ビオロジック ビオディナミ/ナチュラル エプログレ			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/ -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	ガレ	50m・東、西	ComingSoon		ガレ	50m・南	ComingSoon
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)			品種 (収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニヨン、シラー カリニャン、メルロー(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	8月27日収穫 / 除梗後、木製垂直式圧搾 ステンレスタンクで発酵			発酵	垂直式圧搾		
熟成	80%ステンレスタンク・20%木樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年7月			熟成	ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年8月下旬		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前: 15mg/L トータル: 10mg/L未滿			SO <sub>2</sub>	ComingSoon トータル: 16mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	13.5%		
特徴	ノヴ村のリシャル・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。レンガ色のエッジの濃いガーネット色、ブラックチェリーやブラックプラム、木材や雨上がり森の中の香りを感じます。コクのあるアタック、骨格のしっかりとした味わいが口中で拡がりをみせます。			特徴	この不安定な世界情勢や世界気運に黙って従うのではなくよく考えて抵抗せよ!との意思が込められたキュヴェ名です。2つの畑から購入したブドウをアッサンブラージュし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いガーネット色、カシスやフランボワーズ、コーヒード、ブルーンのアロマ、じわりと拡がる旨味たっぷりの味わいに完熟した果実とピターな味わい、まとまったタンニン、上質な仕上がりです。		
【36481】Libre Arbitre リーブル アルビートル23				【35927】Energie Libre エネルギー リーブル22			
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	¥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	ビオロジック ビオディナミ/ナチュラル エプログレ			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/ナチュラル エプログレ		
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		砂 泥 石灰岩	60m・東、西	ComingSoon
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6年)			品種 (収穫/樹齢)	クノワーズ40% サンソー40% グルナッシュ 20%(手摘み/平均4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 / 一部除梗			発酵	9月7日収穫 / 4~5日間醸し、木製垂直式圧搾		
熟成	ステンレスタンクでマセラシオンカルボニック 木製垂直式圧搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2024年3月			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		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル: 10mg/L未滿			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル: 10mg/L未滿		
アルコール度	11%			アルコール度	12%		
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。暑くて乾燥した年で複数品種を一部除梗しマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いルビー色、アメリカンチェリーやイチゴジャム、プリオッシュのアロマ、柔らかいアタックに穏やかなタンニン、摘みたてベリー酸がアクセントとなり、拡がるエキシ感と口あたりの良さが印象的です。			特徴	身の回りにも自然界にも存在するあらゆるエネルギーへの敬意を表したキュヴェ名です。22年は乾燥した猛暑の年で3品種を醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。明るいルビーの淡い色調、ブラッドオレンジやクランベリー、アメリカンチェリーのアロマ、心地良い酸味と柔らかいタンニンが丸みのある味わいを生み、後半からじわじわとドライな味わいへと変化します。		

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)