

自然派ワインの第一世代を受け継ぐ

“マルセル・ラピエールの純粹ガメイ”

「ヴァン・ナチュール」、つまりは自然派ワインの基礎を造った第一世代、故「マルセル・ラピエール」氏。今でこそ一般的に広まっている概念ですが、彼がそれを実践したのは今からおよそ 45 年前。戦争の影響から効率的な生産が求められ、農業の機械化と化学肥料が「王道」となっていた時代でした。

マルセル・ラピエール氏はそんな時代の中で、ブドウ栽培を通した自然への敬意を明確に打ち出します。この時代からビオロジックへの転換を始め、化学肥料や除草剤、殺虫剤を使わない農業に取り組みました。非常に手間の掛かる作業ですが、このブドウ栽培に対する誠実な仕事こそが栄養を豊富に持った本当に美味しい果実の収穫に繋がるのです。

オーガニックな栽培をする事はただブドウが美味しくなるという事に留まりません。健康に育ったブドウは地中深くにしっかりと根を伸ばし、また地中に暮らす微生物たちが畑を耕します。結果、その土地の風土を存分に反映した唯一無二のブドウが誕生するのです。

ビオとは正しく生命という意味。自身が大切に育てるブドウの命、そしてそれを取り巻く環境に存在する命に敬意を払う事で、彼はボジョレー地区の真実のブドウを復活させました。

2010 年 10 月 10 日、彼は世界のワイン愛好家に惜しまれながらこの世を去りました。しかしながら、彼が造り出した自然派ワインの潮流は明らかに大いなる広がりを見せています。この事はエコセールやデメテールなど、多くのオーガニック栽培の認証機関が出来た事、また個人レベルではワイン造りを始める新人達が最初から自然な栽培を念頭に置いている事からも明白でしょう。

今、マルセル・ラピエールが作り上げた新たな「王道」は息子のマチュー、そして娘のカミーユに引き継がれています。自然派第一世代から直に引き継がれた畑と技術、そして信念が反映されたパッション＝情熱のワインを是非ご堪能下さい。

キュヴェ・パッション

Cuvée Passion (750ml) 2025 年
ガメイ 100%

健全なブドウで造ってもらった「これぞヴァン・ナチュール!」と呼ぶべき逸品。自然派の随意が叩き込まれたこのワインは、まるでフレッシュな果実爆弾とさえ言える味わいを発揮しています。

醸造中は酸化防止剤を一切使わず、ビン詰め時にごく少量だけしか添加していないナチュラルワインです。

フレッシュさが魅力なので、早めに飲むのがオススメです。冷やして美味しいフレッシュタイプの赤。自然な果実味が抜群に美味しくて、グイグイ軽く一本が空いてしまう事でしょう。

5830 円
(税込)



ご注文はこちらから (みどりや酒店公式オンラインショップ)

→<https://midoriya-saketen.shop/?pid=163913239>