



## Domaine de La Fully

(ドメーヌ ドゥ ラ フュリー)

## Beaujolais Villages Nouveau

“Cuvée Martine”

小売価格 ¥5,000

### マダム・マルティエヌのビオ・ライフ

マダム・マルティエヌの朝はオーガニック認証を受けた植物性由来の優しい天然ソープの泡立ちで目覚め、ビオのパンを食卓に並べることから始まる。ビオのパンに、ビオのジャム、ビオのハニーに、ビオのマスタード……。食して身体に良いものだけではなく、環境にも優しいオーガニックのコットンやキャンドルを愛用するといった、ナチュラル・スタイルの暮らしを実践している。

プライベートにおいても、ピュアで良質なものを好む彼女の嗜好が生み出した《究極のビオロジック・ヌーヴォー》。それが「キュヴェ・マルティエヌ」。

モルゴン村に隣接。ヴィラージュ格付けの中でもビオロジック、平均樹齢50年の古木のみから造られるスペシャル・キュヴェマダム・マルティエヌが、ブルーイ村近くの田舎町ブラセで、100年以上の歴史あるヴィニユロン、ヴェルモレル家に嫁いだのは約25年前。同じくヴィニユロンであった実家の隣人が、当時まだ珍しいビオロジック栽培で、上質なワインを造っていたことから、夫にも提言した。

究極のビオ・ヌーヴォー  
エコ・マダム”、マルティエヌ夫人が  
1本、1本、手作業で造る  
「キュヴェ・マルティエヌ」

# Cuvée Martine



ラージュ格付け。さらに、その無農薬有機栽培を施した畑の中でも、ヴィエイユ・ヴィーニユの葡萄のみを使用。凝縮感に優れ、たとえヌーヴォーと言えども、酸と果実味のポリウム感のある、極上のキュヴェが造られる。

ワイン市場において、時に表層的とも見受けられる、「自然派」という言葉が闊歩する今。自然派旋風に煽られた、うわべだけのナチュラル志向とは異なる、幼い頃から大自然に囲まれて育まれたマダム・マルティエヌの

「ナチュラルな感性」が集約されたこの1本。「ワインを通じて、自然と共存することの幸せを伝えたい」という彼女の夢は、日が暮れるまで畑作業に勤しみ、ワイン造りに情熱を注ぐ《夫の手》によ

### 手作業の蠟で固めた

### ワックスキャップを使用

「自然環境に優しい」を信条に掲げる“エコ・マダム”、マルティエヌ夫人。燃焼するとダイオキシンを発生させる塩化ビニール含有のキャップシールは使用せず、昔ながらの「蠟キャップ」を使用。手作業で固めた



## 「シャンボン」

### 知られざるテロワールを訪ねて

ベルヴィルの街を南下して、ブルーイ近くの田舎町ブラセへ。さらに西へ車を走らせること15分。ラ・フュリーのドメーヌに到着。眩しいほどの太陽の下、野生のハーブが自生し、抜けるような開放感を放つ。畑はまるでピオらしく、健康的な自然のエネルギーが満ち溢れ、たまらない魅力を感じる。ドメーヌは現在10代目のヴェルモレル夫妻が営む。100年の歴史を継ぎ、ブルーイを中心に計14ヘクタールの畑を所有する。

### 平均樹齢50年の高樹齢

「自然に即し、葡萄の命のリズムを1本のワインに刻むような、純度の高いワインを造りたい。」それには、自然を尊重するビオロジック以外になかった。転換期は1996年。大地に活気が戻り、テロワールのポテンシャルをさらに引き出した。ブルーイに近いため、土壌は砂質の多い粘土質に、鉄やマグネシウムを含むゴール土壌も見られ、自然とストラクチャーのある葡萄が生まれる。

さらに、父から受け継いだ畑は、ヴィエイユ・ヴィニユを中心に構成される。平均樹齢50年を超える古木は、ワインに、ガメイらしからぬ奥行きと深みが与えている。

**SO<sub>2</sub>添加量 僅か20mg/L**

**限りなくピュアで優しい味わい**

手積みによる収穫。醸造は伝統的なマセラシオン・ボジョレー法。自然派らしく、SO<sub>2</sub>も例年僅か20mg/Lに留めている。

（同じく自然派のフィリップ・パカレで約40mg/L）

ビオロジックで、日々、畑での栽培管理をしっかりと行っており、葡萄に病害が発生しにくく、健全な葡萄が収穫できるため、収穫前に雨が降ったり、天候に左右されない限り、収穫直後のSO<sub>2</sub>の添加は必要ないという。

2007年からは、妻マルティヌの思いを込めた、完全なビオロジックによる日本向けのスペシャルキュヴェも限定発売。

更なる高みに達した今年のフュリーも目が離せない。