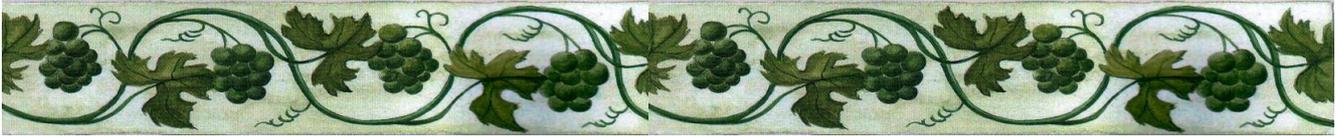


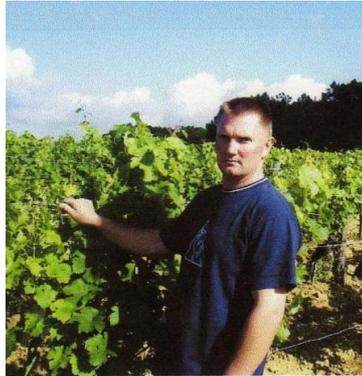
# 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



**Domaine Stephane Guion**  
/ **Bourgueil**

▼ 生産者：ドメーヌ・ステファン・ギヨン  
/ ブルグイユ

## 有機栽培先駆者が生産する伝統的ブルグイユ



### 概要

ドメーヌ・ステファン・ギヨンはブルグイユの北東BENAIS地区に位置しています。1950年代からワイン生産を始め、1965年から有機栽培 (Ecocert、Nature et Progres) を行っており、フランスの有機栽培の先駆者の一人としても知られています。現在は、両親の後を引き継いだステファン・ギヨン氏が、当主を務めています。彼は醸造学を修めた後、ボルドーとシノンで働いていました。両親と同様に、有機栽培でワインを生産しています。

### 栽培・醸造

所有する6.8ヘクタールのブドウ畑では、除草剤や化学肥料などは全く使われていません。栽培している品種はカヴェルネ・フランのみ。土壌は、粘土石灰岩。畑の土壌を耕すのは春と夏に一度だけで、あとは自然に任せています。収穫は手摘みで、自然酵母のみで発酵。二酸化硫黄は、最小限の量をマロラクティック発酵後に加えるだけで、瓶詰時も添加しません。

生産しているのは赤3種類、ロゼ1種類。ノーマルのキュベは、8-30歳の樹のブドウから。ステンレスタンクで醸造・熟成。上級キュベであるプレステージは、35歳から80歳の古樹から収穫されたブドウを使用。木樽で発酵後、古樽で約1年熟成されます。

彼は、流行に合わせてワインを生産する作り手ではありません。基本的には、自然の高い酸味を備えたワインです。フランスでも高く評価されており、様々な雑誌に掲載されています。

	<b>Rose ( キュヴェ・プレステージ )</b>			ほんのりオレンジかったサーモンピンクの外観。香りの立ち上がりは良く、森の中の野生の赤い果実感の香り。完全に辛口。アタックはフレッシュで赤い小粒の果実感。口に唾がでてくるようなしっかりとした酸。果実の種のようなニュアンスもあり。余韻に心地よい赤い果実の優しさと、フラン特有のほんのり青っぽいニュアンスを感じます。軽めの前菜やグリルした白身の魚、フレッシュなチーズなどと相性が良さそう。
	AOC Bourgueil			
	品種:カベルネ・フラン100%			
	価格:¥2,600 (税別)	色:ロゼ	2018年	
	アルコール度数:12.77%	樹齢:35-80		
	総亜硫酸:66mg/L	栽培:有機栽培		
	離型亜硫酸:24mg/L	収穫:手摘み		
	糖分:未検出	醸造:自然酵母		
認証:エコセール、Nature et Progres				

	<b>Cuvee Prestige ( キュヴェ・プレステージ )</b>			古樹(35~80歳)。濃いめの紫、ピンクがかった緑。香りの立ち上がりは良く、熟した黒い果実に、土っぽさ、ほんのり木々の芳香。辛口。16年よりやや軽めで滑らかな酒質、収斂性も控えめ。アタックにフランらしいほんのりと青みやスパイシーさを感じ、その後、ブルーベリーやイチジクなどの果実感があります。例年より良い意味で肩の力が抜けているような感じがします。シャルキュトリーや豚や鶏肉料理、フレッシュなチーズにも合いそう。
	AOC Bourgueil			
	品種:カベルネ・フラン100%			
	価格:¥2,800 (税別)	色:赤	2017年	
	アルコール度数:12.27%	樹齢:35-80		
	SO2合計:50mg/L	栽培:有機栽培		
	SO2自由:12mg/L	収穫:手摘み		
	糖分:未検出	醸造:自然酵母		
認証:エコセール、Nature et Progres				