

BÉRET et COMPAGNIE ベレ エ コンパニ <ロワール>

THE
ワイン
中村

ワインと地酒の店
新潟県長岡市袋町2
Tel 0258-32-0434
Fax 0258-32-0411
www.wine-nakamura.com



熟練のビオディナミ職人が仲間と造る、 ヴァン ナチュラル

ベレ エ コンパニは偉大なビオディナミ生産者で手腕を発揮してきたビオディナミの熟練者、ブリュノ シオフィがロワールのアンジュ地区で頑張っている小規模なビオロジック&ビオディナミ生産者を支援するために2018年から始めたネゴシアンです。

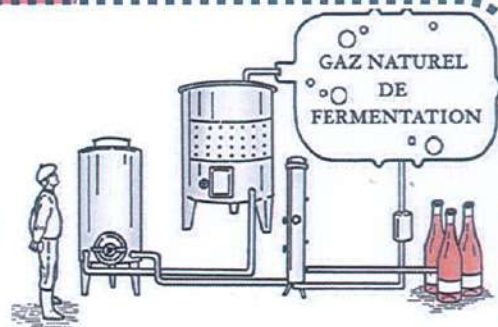
自分たちではワイン造りや瓶詰めまでできない小規模生産者のビオロジックとビオディナミのブドウを購入してワイン造りを行うとともに、慣行農法から有機農法へ転換する生産者のサポートも行っています。2020年10月からはラフェルム ドラ サンソニエールを辞めて、ベレ エ コンパニに専念。環境と働く人達、そしてワインに敬意を表する職人的なネゴシアンです。

ブリュノ シオフィ：
20年来かぶっているというベレー帽が彼のトレードマーク。
「ベレ エ コンパニ」の名前の由来(「ベレー帽とその仲間」の意)にもなっています。

ザ ビュルはニコラ ジョリーやマルク アンジェリと並んで、ロワールのビオディナミ栽培のパイオニアであったシャトー トゥール グリーズのフィリップ グルドンによって発明された独自の醸造方法で造られる、微発泡ワイン。

密閉したタンクで発酵を行い、発酵の時に発生するガス(二酸化炭素)とアロマを抽出し、そのガスを瓶詰め時にワインに注入し、含有させるという斬新な独自の醸造方法。糖分や酵母の添加はなく、SO2も瓶詰め時に極少量のみ使用するナチュラルな製法で造られます。

2015年にグルドン夫妻が引退したことで、造られなくなったこの製造方法を引継ぎ、2018年からブリュノ シオフィが復刻。現在この製法をしているのはベレ エ コンパニだけです!!



エチケット裏面に描かれた醸造のイメージイラスト。発酵時に発生するガスとアロマは飛行船のようなバルーンに回収され、フィルターをかけた後、瓶詰めの前にボトルに注入されます。

ブリュノ シオフィはアルザスの有機農法の先駆者、**ドメヌ ピエール フリック**で13年の経験を積んだ後、2008年からは**ジュラ地方アルボワ**を代表する有機栽培の**ドメヌ ドラパント**で働き、2009年からビオディナミを導入して軌道に乗せ、このドメヌのワインの品質や評価を高めました。そして2016年からはロワールのビオディナミ栽培のパイオニアの1つである、**ラフェルム ドラ サンソニエール**で、マルク アンジェリと彼の息子のマルシアルと共に共同経営者として従事。ラルヴェドヴァンド フランス誌のアンジュ地区で初の3つ星生産者に昇格するほど評価を高めた素晴らしい経歴を持つ人物。また彼のパートナーはビオディナミの伝道師、ニコラ ジョリーの娘でクレドセランを担っている、ヴィルジニー ジョリーです。

中甘口の微発泡ロゼ

ZE BULLE

ザ ビュル ヴァンドフランス

品種：カベルネ フラン 70%、
グロロー 15%、ガメイ 15%

参考上代：3,000円

発酵由来のガスと香り成分による優しい感触の泡と香り。

果実味と穏やかな酸味とのバランスがよく、旨味を感じます。ほんわりとした優しい気持ちにさせてくれるような中甘口の微発泡ロゼです。



ベレ エ コンパニの**可愛いロゴ**。ブリュノと同じようにベレー帽をかぶり、ワイン樽を背負っている**牡鹿のイラスト**が描かれています。牡鹿はその角から宇宙と繋がりがあると言われる動物なのです。このロゴは栓の王冠にも描かれています。

