Vallée-de-la-Marne

Domaine Franck Pascal

＜ドメーヌ　フランク・パスカル＞

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区の Baslieux-sous-Chatillon/バリュー・スー・シャティヨン村に本拠を構え、1994 年から Frank Pascal / フランク・パスカル氏と Isabelle Pascal / イザベル・パスカル氏の夫妻がドメーヌとわずか 0.5ha の畑を引き継ぐ。1998 年から除草剤や防カビ剤、化学肥料、化学殺虫剤などの使用を中止、2000 年からは一部の区画で一切の合成薬剤の使用を中止、2002 年からは 3.5ha に増えた畑の 2/3 でビオディナミ農法を開始。2005 年からは全ての区画でビオディナミ農法に転換。当初はビオディナミ農法のパイオニアである故フランソワ・ブーシェ氏やアンセルム・セロス氏の薫陶を受け、現在ではシャンパーニュにおけるビオディナミ生産者の代表的な一人として名を連ねるまでになった。2015 年に新たに畑を取得し、現在は計 7ha の畑を耕作。エコセール認証済み。ビオディヴァン一部認証済み。

＜ビオディナミ農法＞

フランク氏は、フランスの代表的な高等教育機関である Grandes Ecoles を卒業した後、短い期間だが工業エンジニアとして勤めていた。兄が不慮の事故で急逝したのを機に、家業であるブドウ栽培を継ぐこととなる。彼の父上は旧来の方法を守りながら栽培を続けてきたのだが、彼自身は栽培に化学薬品などを使うべきではないと考えていた。そこでその考えを具現化するために本格的に栽培と醸造学を学ぶ決意をした。前職の経験で、フランス軍が使用する化学兵器を生産する仕事にも携わり、広く知識を得たのだが、ブドウ栽培において殺虫剤等を使用するということは、化学薬品で兵士を殺戮することと同義であると理解するようになった。このショッキングな現実こそ、彼が旧来の方法に代わる栽培法を模索する原動力となった。そこでまず、旧来の栽培法とビオディナミ農法とを同時に実践し、ビオディナミ農法こそが他に並ぶものがないほどのミネラルをワインに与えるということを確信し、所有畑の全てでビオディナミ農法を実践することにした。

ドメーヌでは 7ha の畑を所有しているのだが、各所に散在しており、6 ヶ村 20 区画に渡って広がっている。多くの畑は白亜質と堅い石灰岩土壌で構成されているが、白亜質と石英質の土壌、石英質を含む泥岩質土壌、泥灰土と石灰質砂岩土壌の畑も含まれている。60%はピノ・ムニエ、20%はピノ・ノワール、20%はシャルドネが植えられている。1/4 の畑では馬に寄る耕作を行っているが、フランク氏はその割合をもっとあげたいと考えている。

●ビオディヴァン認定

1996 年にフランスで設立された国際ビオディナミ栽培家組合。アルザスのマルク・クライデンヴァイスやオリヴィエ・ウンブレヒト、ローヌのシャプティエ、ロワールのユエなどフランスの 26 生産者が加盟、1000ha のブドウ畑が認証を受けている。ビオディナミの認証団体であるデメテールとも関係は深いが、デメテールが全農作物を対象としているのに対し、ビオディヴァンはワイン用のぶどうのみが対象。エコセールの認定が加盟の必須条件。シャンパーニュでは唯一の取得者。

Fluence Brut Nature

【セパージュ】ピノ・ムニエ 60%、ピノ・ノワール 34%、シャルドネ 6%

【土壌】第三紀に構成された、石英質を含む泥岩土壌上に広がる粘土質土壌、石英質土壌上に広がる粘土質土壌、石灰岩土壌上に広がる粘土質土壌（全てVallée de la Marne右岸）

【斜面】南東向き 【栽培法】ビオディナミ

【ドサージュ】 0g/L　　【備考】2016年に初リリース。無清澄、無濾過、冷却措置なし

Reliance

【セパージュ】ピノ・ムニエ 80%、ピノ・ノワール 16%、シャルドネ 4%

【土壌】第三紀に構成された、石英質を含む泥岩土壌上に広がる粘土質土壌、石英質土壌上に広がる粘土質

土壌、石灰岩土壌上に広がる粘土質土壌（全て Vallée de la Marne 右岸）

【斜面】南東向き 【栽培法】ビオディナミ農法　【ドサージュ】: Brut Nature 0g/L

Harmonie Blanc de Noirs

【セパージュ】ピノ・ムニエ 49% ピノノワール 51%

【区画】Baslieux-sous-Chatillon に広がる 2 区画から

【栽培法】ビオディナミ農法 【ドサージュ】4g/L

Quinte-Essence

【セパージュ】ピノ・ムニエ 2/3、シャルドネ 1/3

【土壌】第三紀に構成された 6 ヶ村にある区画から。石英質を含む泥岩土壌上に広がる粘土質土壌、石英質土壌上に広がる粘土質土壌、石灰岩土壌上に広がる粘土質土壌（全て Vallée de la Marne 右岸）

【斜面】南東向き 【栽培法】ビオディナミ 【ドサージュ】4g/L

ミネラル感、複雑味テンションの究極のバランス。お料理との最高のバランス。

Pacifiance

【セパージュ】ピノ・ムニエ 2/3、シャルドネ 1/3

【土壌】第三紀に構成された 6 ヶ村にある区画から。石英質を含む泥岩土壌上に広がる粘土質土壌、石英質土壌上に広がる粘土質土壌、石灰岩土壌上に広がる粘土質土壌（全て Vallée de la Marne 右岸）【斜面】南東向き

【栽培法】ビオディナミ農法 【ドサージュ】0g/L

【備考】 Quintessence 2006(25%)と 2007(25%)、2008 年(50%)をソレラシステムで熟成。

【生産量】468 本

Sérénité 2010 Brut Nature

【セパージュ】ピノ・ムニエ、シャルドネ

【土壌】第三紀に構成された 6 ヶ村にある区画から。石英質を含む泥岩土壌上に広がる粘土質土壌、

石英質土壌上に広がる粘土質土壌、石灰岩土壌上に広がる粘土質土壌（全て Vallée de la Marne 右岸）

【斜面】南東向き 【栽培法】ビオディナミ農法 【ドサージュ】0g/L

【生産量】661 本（初リリース）【備考】SO2 無添加

Coteau Champenois Cuvée Confiance

【セパージュ】ピノ・ノワール 70% ピノ・ムニエ 30%、

【土壌】第三紀に構成された6ヶ村にある区画から。石英質を含む泥岩土壌上に広がる粘土質

土壌、石英質土壌上に広がる粘土質土壌、石灰岩土壌上に広がる粘土質土壌

（全てVallée de la Marne右岸）

斜面】：東向き

栽培法：ビオディナミ

収量：30 hl/ha

醸造：醸造段階において一切の醸造添加物（SO2など）の使用なし。ブドウとその自然酵母のみ。

無濾過、無清澄。

瓶詰めの際に、若干のSO2添加。Total So2：21 mg/L

輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0012 東京都渋谷区広尾 5－23－5 第一長谷部ビル 5F

TEL：03-6450-3687 FAX：03-6450-3688 Email：info@vin-x.jp