

実践する、ナチュラルワイン（化学物質無添加ワイン）とオーガニック葡萄（化学肥料無施肥栽培）の双方を規定した団体がいないためだ。将来もバイオダイナミに転換するつもりはないという。

「なぜなら、畑には雑草があり、小動物がいて、牛がはべり、あらゆる生き物が共存する姿こそが、自分にとってリアリティであり、ワインを造る際、何も足す必要のない葡萄ができる環境だからだ」

ドメス・ポートルイ
Domaine BeauThorey

リアリティに根づいてあるべき



クリストフ・ボー（オーナー）

1985年、コトー・デュ・ラングドックで創業した当初はビオロジック。1998年から所有する4haのすべての畑をバイオダイナミに転換。年間生産量は15000本。1985年にエコセール、1995年からデメテルの認証を受けている。

ビオロジックからバイオダイナミに転換したのは、農耕学を基本としていながら、作物の生命力を引き出す農法であると知ったからだ。播種暦を活用し、根を丈夫にするフレハラシオン500を使用している。

「ビオロジックとの差は、畑や葡萄の木、葡萄、ワインの味、品質すべてに出ている。だから、どのような自然環境や条件にある畑でも、バイオダイナミによって葡萄の品種は同じであっても、自然の酵母の数が違うなどのことからワインはその土地らしさを表し、味わいの向上につながると思う。バイオダイナミはリアリティに根づいてあるべきものだ。その土壌の状態、環境を把握し、土の可能性を引き出すようにするのだ」とクリストフ・ボーは話す。

ドメス・デュ・トラジネール
Domaine du Tragner

部分的バイオダイナミの導入



ジャン・フランソワ・デウ（オーナー）

コリウールとパニユルスに所有する7.5haの畑で1997年からバイオダイナミを実践。しかし、バイオダイナミを必要とするところに適用するだけなので、厳密にどこがとは線引きできないが、4割くらいの導入という。よって、とくに認証団体には所属していない。年間生産量は23000本。

将来、やり方のすべてをバイオダイナミに転換しようとは考えていないという。「祖父、父の時代から行われてきたやり方には理由があり、道理があると思うから、自分は伝統的なやり方を続けながら、これはやってみようと思うバイオダイナミの部分を取り入れていくだけだ」とジャン・フランソワ・デウは話す。実際、参考にしているのは播種暦。フレハラシオンは使っていないが、ラバや山羊のふんを使った堆肥や野草の抽出液などを独自につくって施している。〈以上、A.S〉

ジュラ

ドメス・アンドレ・エ・ミレイユ・ティソ
Domaine André et Mireille Tissot

バイオダイナミは高品質の印



ステファン・ティソ（栽培醸造責任者）

1962年創業のワイナリー。36haの自社畑

で1999年からビオロジックを始め、2004年からバイオダイナミに転換した。エコセールの認証を1999年に受け、2005年にデメテルの認証を受けている。年間生産量は13万本で、すべてバイオダイナミで造られる。

ステファン・ティソの代になってからビオロジックやバイオダイナミに取り組み始めた。ビオロジック、バイオダイナミというのは、高品質の印だという思いからだ。品質の向上を目指したときに必要な手段としてバイオダイナミを選んだ。「高品質なワインを造ろうとしたら、低収量で、よい葡萄を得ること。長くシュール・リーをして、最小限の重硫酸しか使わない。そして、テロワールを守り、AOCを守ることが大事だ。すると必然的にバイオの考え方と一致した」と話す。

コンホストは自分でつくり、畑にハーブを植え、フレハラシオンをまいている。畑にいろいろな植物が育つようになった。ワインにミネラルさをより感じるようになり、ワインのバランスがとれるようになった。バランスとはフィネスを意味するのだという。〈N.I〉

プロヴァンス地方

ドメス・オーヴェット
Domaine Hauvette

何も手を加えない素晴らしいワイン



ドミニク・オーヴェット（オーナー）

コトー・デクサン・フロヴァンスに所有する20haの畑は1988年にビオロジックで栽培を始め、2004年からバイオダイナミに転換している。年間生産量は20000本から25000本。ヴィンテージ2004以前はビオロジックのワインである。バイオダイナミに転換した年にエコセールに加盟した。

もともと法律家であったドミニク・オーヴェットはエノロジーを学んで、葡萄栽培を始める