



ワインがお部屋のアートに。



マヴィ創立15周年記念  
オリジナルワイン限定発売

15<sup>e</sup> anni  
ver  
sage



日本初のオーガニックワイン専門店マヴィ



食事前の1杯とくつろぎ

ヨーロッパ的時間の楽しみ方



日本初のオーガニックワイン専門店マヴィ

# シャトー・ヴァン・ドータン (CHATEAU VENT D'AUTAN)

1991年からビオディナミ農法でブドウ栽培

「カオール」(Cahors)、「コトー・デュ・ケルシー」

Coteau du Quercy のワインを生産

生産者：アンヌ&オリヴィエ・ゴダン Anne & Olivier Godin

住所：Moustans-Haut, 46800 Saint-Matré, France

電話：+33 565 319 675 / ファックス：+33 565 319 178

メールアドレス：[vinbio@cahorsauc.com](mailto:vinbio@cahorsauc.com)

ホームページ：[www.cahorsaoc.com](http://www.cahorsaoc.com) [www.chateauventdautan.com](http://www.chateauventdautan.com)

シャトー・ヴァン・ドータンは フランス西南地方にある小さなワイン醸造所です。ビオディナミ農法にてブドウを栽培し、「カオール」及び「コトー・デュ・ケルシー」銘柄のワイン、食前酒（特に「ヴァン・ド・ノア」vin de noix と呼ばれるクルミ酒）、それにブドウの種から抽出するポリフェノールのサプリメントを生産しています。粘土石灰質土壌のブドウ畑は標高400mの高台にあり、夏に暑くて乾燥した気候は、有機合成、並びにブドウの果実に含まれるポリフェノール（アントシアニン色素、タンニン）やオリゴ成分の濃縮を促進します。

当生産地は、国とヨーロッパの認証機関であるエコセルト Ecocert によりフランスにおける有機栽培農業（AB：Agriculture Biologique）の認定を受けています。（フランス政府公認の通称 AB マークがこれを示します。）この認証取得後、デメテル Demeter の検査を受け、デメテルからも認証されました。デメテルはフランス及び加盟する他の国々においてヴィオディナミ農法を確認する団体であり、アルザス地方のコルマー Colmer に本部があります。

ビオディナミ農法 agriculture bio-dynamique においては、堆肥や鉱物を混ぜ合わせて作ったプレパラシオン préparation と呼ばれる土壌栄養剤を散布して、土壌とブドウの葉に活力を与え、生命力の高い樹に育てます。また、作業はすべて、太陽・月・惑星・地球の動きと位置関係が環境に及ぼす影響を考慮して作られたバイオ・カレンダーに沿って、効果が最も高い日に行われます。ビオディナミは、土地を保護し、微生物や生物の生命と多様性を保ち、ひいては、消費者を重んじる栽培法とすることができます。

シャトー・ヴァン・ドータンでは、果実の香りと味、それに木質を感じさせる長期熟成型の赤ワインを造っていますが、そのうちでも幾つかの年代物はワイン愛好家向けと言えましょう。白ワインでは、純粋なモザック品種 Mauzac のブドウを「ヴァンダンジュ・タルディヴ」vendanges tardives 呼ばれる「遅摘み」で収穫して造る極甘口の白ワインがあります。赤ワインには、赤い果実の香りが豊かな「カオール」とタンニンが多く果実の風味が強い「コトー・デュ・ケルシー」がありますが、これらの典型的な特徴や力強さには驚かれるでしょう。ブドウ品種・マルベック Malbec から造られる原産地統制名称ワインは、フランスにおいては「カオール」のみで、この「カオール」には、他のどのワインにもない独自の特徴があります。グルメの方には、シャトー・ヴァン・ドータンの「カオール」をよく室温に馴染ませて、赤い肉の料理やチーズとともに、「コトー・デュ・ケルシー」は、ソースで調理した料理や狩猟鳥獣の肉の料理とともに召し上がることをお勧めします。新しい傾向として、これらのワインは、よく冷やすと、焼きマグロ、寿司、牡蠣によく合います。また、室温で、すき焼き、魚や鶏肉の照り焼き、お好み焼き、天ぷら等と召し上がるもの良いでしょう。

ワインは樅の大樽の中で醸造されます。そして、壁がヘンプ(麻の一種)のモルタルで遮断され、化学処理をしていない木材を構造とする有機環境の醸造施設の中で熟成されます。この酒蔵はフィリベール・ド・ロルム Philibert de l'Orme (1510 生誕の建築家) の理論による形状と技術に則って建てられました。瓶貯蔵庫には「エコ・テスト」Öko-Test と称されるドイツの環境基準に沿った自然環境配慮のベレンベルグ・レンガ brique Bellenberg と麻が使用されています。

また、当ドメーヌでは、「ヴィノ・キュール」Vino-Cure の商標で、有機栽培のブドウの種から抽出した高濃度のオーガニック・ポリフェノール（レスベラトロール、アントシアニン、フラボノイド）を栄養補助食品として、そ

れに、「オーガニック・ライン」 Organic-Line の商標で、肌の老化防止に有効な抗酸化作用のあるオーガニック・ポリフェノールを配合したスキンケアクリームと基礎化粧品を製造販売しています。

シャトー・ヴァン・ドータンは、毎年、コルマー Colmar、ポー Pau、モンルイユ Montreuil、ラルディ Lardy 等で開かれるオーガニックフェア Salon Bio に参加しています。

日本では、シャトー・ヴァン・ドータンの商品を株式会社マヴィ Mavie Corporation でお求めになることができます。

住所：T107-0052 東京都港区赤坂 2-21-5

電話：03-6826-4310（代表）03-6822-9066（赤坂直営店） / ファックス：03-5573-8682

ホームページ：[www.mavie.co.jp](http://www.mavie.co.jp)

## ワインとフィットネスを楽しむ観光

シャトー・ヴァン・ドータンにお越しになれば、見学や試飲はもとより、フィットネス施設をご利用いただけ（1時間半ほど）、ポリフェノール・サプリメントやスキンケアシリーズをご覧になることもできます。火曜日以外はその日でもお迎えいたしますので、お電話でご予約ください。

## 宿泊をご希望なら

「レ・ムスタン」 « Les Moustans » (Gîtes & Chambres et Table d'Hôtes)

経営者：Natasja Kovacs & Chanthal van der Lelie

住所：Moustans, 46800 Saint-Matré

電話/ファックス：+33 565 239 320

ホームページ：[www.lesmoustans.com](http://www.lesmoustans.com)

シャトー・ヴァン・ドータンのすぐ隣にある民間の休暇用宿泊所で、食事も可能です。ジット gîte では、自分で料理することもできます。プールや娯楽室があり、暖かいもてなしと美味しい料理が楽しめます。週末向け、週日向けなど滞在には色々なタイプがありますので、必ず予約をしてください。

## 昼食には

ラ・テラス « La Terrasse »

住所：46700 Grézels

電話：+33 565 213 403（要予約）

心地よい場所で美味しい日替わりランチが召し上がれます。

サン＝マトレ村 Saint-Matré の小さいホテル・レストラン Hôtel Restaurant では、ナディーヌ・ベシエール Nadine Bessières が平日のお昼にレストランを開いています。電話：+33 565 319 601

## 夕食には

ル・カナバル « Le Canabal »

経営者：Michel Tressens

住所：Lagarde-Haute, St Urcisse Tréjouis, 82100 Lauzerte

電話/ファックス：+33 563 957 083

田舎風料亭兼民宿を営むミッシェル・トレサンがお客様をお迎えします。また、庭を案内し、昔の野菜や農家の産物を使ってお料理します。

ホテル・レストラン「シェ・ベルナデット」 « Chez Bernadette »

住所：82190 Miramond de Quercy

電話：+33 563 946 557

ザリガニが名物料理です。

## モンキユック観光案内所 L'Office de tourisme de Montcuq

電話 : +33 565 229 404

ホームページ : [www.tourisme-montcuq.com](http://www.tourisme-montcuq.com)

ブルース・マクベス Bruce Macbeth が会長を務める「ケルシー・ブラン Quercy Blanc (地域の名)・田舎の教会・友の会」によって修復された幾つかの教会を巡るツアーなど、さまざまな観光案内をしています。

村の日曜朝市はいつも地元の人々や観光客で賑わいます。

尚、モンキユックは、イタリア・トスカーナ地方のモンテクッコーMontecucco と姉妹都市です。

## シャトー・ヴァン・ドータン近辺の観光

当生産地へお越しになる方々には、モンキユック Montcuq での観光の他に、現存する中世最後の城砦があるボナギル Bonaguil やヴァラントレ橋 Pont Valentré で有名なカオール Cahors (ロット県の県庁所在地)、それに、フランスで最も美しい村の一つと言われるサン・シルク・ラポピ Saint Cirq Lapopie の観光もお勧めします。

## シャトー・ヴァン・ドータンのワインが飲めるレストラン・購入できる店

「レストラン・ル・ジャンドロー」 « Restaurant Le Gindreau »

経営者 : Alexis Pélissou

住所 : 46150 Saint-Médard

電話 : +33 565 362 227 / ファックス : +33 565 362 454

ミッシェランで1つ星のレストランです。

「ル・グルメ・ケルシノワ」 « Le Gourmet Quercynois »

住所 : Rue de la Peyrolerie (村の上部)、46330 Saint Cirq Lapopie

電話 : +33 565 312 120

ホームページ : [www.restaurant-legourmetquercynois.com](http://www.restaurant-legourmetquercynois.com)

同じ経営者のホテル「ル・サン・シルク」« Le Saint Cirq »

住所 : Le Mas, 46330 Tour de Faure (サン・シルク・ラポピ Saint Cirq Lapopie の向かい)

電話 : +33 565 303 030

ホームページ : [www.hotel-lesaintcirq.com](http://www.hotel-lesaintcirq.com)

ケルシー石灰質高原自然公園の真ただ中で魅力的な滞在を楽しむことができます。

すぐ近くにある旧石器時代の遺跡、ペック・メルル Pech Merle 洞穴へ寄ることもお勧めします。

「ル・ランデヴ」 « Le Rendez-vous »

住所 : 49 rue Clément, 46000 Cahors (カオール市、大聖堂の裏)

電話 : +33 565 226 510

「レ・ドゥムール・ド・ロンコル」 « Les Demeures de Longcol »

住所 : 12270 Najac

電話 : +33 565 296 336 / ファックス : +33 565 296 428

アヴェロン川 l'Aveyron が曲がりくねって流れる所にあり、静かでくつろげれるホテル・レストランです。

「ラ・ポルト・サン=ジャン」 « La Porte Saint-Jean »

住所 : Rue des Bains, 23300 La Souterraine (フランス中央高地のクルーズ県 La Creuse)

電話 : +33 555 639 000 / ファックス : +33 555 637 727

コスト・パフォーマンス (値に対する質) が良く、サービスも行き届いたホテル・レストランです。

「ホテル・デュ・ボレンベルグ」 « Hôtel du Bollenberg » ・ 「オヴェルジュ・オ・ヴィユ・プレスワール」 « Aberge Au Vieux Pressoir »

住所 : Domaine du Bollenberg, 68250 Westhalten, (アルザス地方、Rouffach の近く)

電話 : +33 389 496 247 (ホテル)、+33 389 496 004 (レストラン)

ファックス : +33 389 497 766 (ホテル)、+33 389 497 616 (レストラン)

ホームページ：[www.bollenberg.com](http://www.bollenberg.com)

レストランでは、見事な「カッヘルオフン」 kachelofen がある本物のアルザスの雰囲気の中で、素晴らしい料理とクロ・サント・アポリヌ Clos Ste Apolline のワインを楽しむことができます。カッヘルオフンとは、アルザス地方特有の陶器でできた伝統的な「かまどストーブ」です。また、ここでは、ヴィノ・キュール VINO-CURE のフィットネス施設がご利用いただけます。ご滞在中にはウンゲルスハイム Ungersheim にあるアルザス高部地方のエコ博物館 ecomusée を訪ねてみることをお勧めします。同地方、オー・ラン県 Le Haut-Rhin の県庁所在地であるコルマー Colmar では、毎年キリスト昇天の祭日に、フランスで最も大きなオーガニックフェア Foire Biologique が開催されます。コルマーでは、ウンターリンデン美術館 Musée Unterlinden を訪ねてみてください。イーゼンハイム祭壇画 Retable Issenheim が有名です。

#### 「オ・ネ・パレ」 « Au Nez Palais »

住所：12, rue Saint Laurent, 14000 Caen (カーン：ノルマンディー地方カルバドス県の県庁所在地)

電話：+33 231 863 366 / ファックス：+33 231 863 388

#### 「ラ・タヴェルヌ・ド・タスドン」 « la Taverne de Tasdon »

住所：83, rue Emile Normandin-Tasdon, 17000 La Rochelle (大西洋岸、シャラント・マリタイム県の県庁所在地)

電話：+33 546 449 514

バー兼ワイン専門店です。

#### 「マ・カーヴ・フルリ」 « Ma Cave Fleury »

住所：177, rue Saint Denis, 75002 Paris

電話：+33 140 280 339

この優れた「シャンパン・フルリ」 Champagne Fleury もデメテール Demeter の認証を受けています。

その他に、シャトー・ヴァン・ドータンのワインや商品は、フランス国内のビオ・コープ Biocoop (オーガニック生産品販売共同組合) に加盟する350店で参照され、販売されています。ビオ・コープではオーガニックの食料品や生活用品などが購入できます。

### 当生産地と醸造に関する専門的情報

ブドウの植樹 (使用品種)：

「カオール」には、マルベック Malbec 85%、メルロ Merlot 15%。

「コトー・デュ・ケルシー」には、カベルネ・フラン Cabernet Franc、メルロ Merlot、タナット Tannat。

「11月の収穫」 Vendange de Novembre (「ヴァンダンジュ・タルディヴ」の白ワイン) には、モザック Mauzac 100%。

醸造過程においては、無補糖、無酵母添加、無濾過。

シャトー・ヴァン・ドータンのワインは、宇宙と土壌の生命力に溢れています。

### ワイン醸造成分分析検査施設

検査専門家：Pascal / Frédéric Thiollet, Margarethe Chapelle

住所：46220 Pescadoires

電話：+33 565 224 801

### オーガニックワインに関する他の情報

ジャン＝マルク・カリテ Jean-Marc Carité は « Les Bonnes Adresses du Vin Bio » (オーガニックワイン生産者の案内と情報) を出版社ユートヴィ Edition Utovie から出し、毎年12月、ポーPau (ピレネー・アトランティック県の県庁所在地) でアスフォデル・オーガニック展 Salon Bio Asphodèle を企画開催しています。

最後に：私たちは、フランス国内を旅行する折、生産者の所で直接ワインを買うのが楽しみです。シャトー・ヴァン・ドータンにお越し頂ければ、静かでくつろいだ雰囲気の中でこの楽しみを経験することができます。どのようにワインが造られるかを見るワイン醸造の見学や試飲ができますので、お気軽にお立ち寄りください。