



ルーカス・トゥンバのワインを飲んでいると、「ワインは農作物なんだ！」と感じる。ぶどうの皮や種だけでなく、枝や茎、葉、根元の湿った土、小雨に濡れた枯れ葉やそれを乾かす風までも香ってくるようなイメージが浮かんでくる。洗練され、ゴージャスに飾られ、原料感をもはや無くしてしまったワインとは対極にあり飲んでいて、ワインがまだ木に生えているような思いがする。ルーカス・トゥンバの位置するヴァケラス村や、その隣のジゴンダス村は、南ローヌの中でも特に「ワイルド」「野性的」「土っぽい」ワインを生み出すエリアだ。モノによっては「獣臭」「なめし皮」と言われるほどまでインパクトを持つ。ルーカス・トゥンバのワインは、銘柄によってはその気配が無くもないが随分と優しい。ワインの「元気さ」が目立つ南ローヌの中で、彼のワインは「繊細さ」の方が味わいに良い仕事をしている。

— 以下、オーナー エリック氏の言葉 —

「“オーガニック”という広告的な言葉だけが流行り、事実が軽視され続けるこの世界。僕はぶどうに問いかけ、自分自身に問いかけ、自分が切り開いた道を歩く。僕よりはるか前からこの世に存在するぶどうは、僕と古代の人たちとの架け橋となり自然の様々なことを教えてくれる。ワイン造りという仕事は、ぶどうや自然から学び続けることだ。」

ルーカス・トゥンバ Roucas Toumba



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp
〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページからもダウンロードできます。

<p>オーナー</p>	 <p>エリック・ブルタン Eric Boultin</p>	<p>ほぼ一人でドメヌを切り盛りするエリック氏。背が高く、言葉は少なく、多少の物事には動じず騒がずという雰囲気。職人気質な彼は、たとえ自分の職業人生に残るほど出来の良い年でも、横で見ても分からないぐらい喜び方が静かだ。「どうしてもっと喜ばないの？」と聞くと、「だってぶどうの出来がいくら良くても、醸造中の今はまだ良いワインに仕上げられるかどうか分からないし、出荷されてからもどんな人の手に渡ってどういう風に飲まれるかも分からないし...」と続く。そこまで考えるのか！と思うほど、「ワインが美味しく飲まれるために何が出来るか」ばかり考え、自分の目の届くところは精一杯やる。</p> <p>黙々と自然と向き合いながらワイン造りをする彼の姿には、古き良きフランスのアルティザン（職人）という言葉がしっくりくる。そんなエリックが農業を使わずに造るワインは、ナチュラルだけど荒くはない、土っぽいのに繊細さがある、個性の強い光があるのに身体にスツと馴染む。細心の注意を払うこと、大胆に自然に任せること、彼の仕事そのまんま味わいになっている。</p>																								
<p>歴史</p>	<p>ルーカス・トゥンバ Roucas Toumba は古いプロヴァンス語で「落ちてきた岩」。ブルタン家は 16 世紀半ばからワイン用のブドウ造りが続く家系で、ずっと地元の醸造所にぶどうを提供してきた。2006 年にエリック氏がカーヴを作り、自身でのワイン造りを始める。</p>	<p>醸造所</p> <p>出来る限り自然の重力でワインが移動できるように、醸造設備を階段を降りていくようにレイアウト。重力に逆らうポンプ移動を控え、ワインに与えるストレスを最小限にする。</p>																								
<p>畑</p>	<p>ビオディナミ農法（認証なし）、手摘み収穫、ノコギリのような形をしたモンミレイユ山の真西、ヴァケラスの小さな村から更に西側に点在して畑を所有</p>																									
<p>ワイン</p>	<p>AOC ヴァケラス赤をメインに置き、その他エリックが好きに味わいを決めたいキュヴェとして AOC のルールに縛られない Vin de France や IGP もリリースする。また赤が 9 割のローヌ地方で、珍しい白も極少量造る。</p> <table border="1" data-bbox="246 893 2119 1292"> <tr> <td>白</td> <td>ラム・ブランシュ</td> <td>Vin de France</td> <td>シュナン・ブラン 70%、ルーサンヌ 15%、ヴェルメンティーノ 15%</td> </tr> <tr> <td>白</td> <td>レ・プレミス</td> <td>Vin de Pays</td> <td>グルナッシュ・ブラン、マルサンヌ、ルーサンヌ、ヴィオニエ、クレレット、ピクポール</td> </tr> <tr> <td>赤</td> <td>ピチョ・ルーカス・ルージュ</td> <td>IGP Méditerranée</td> <td>1/3 グルナッシュ、1/3 シラー、1/3 カリニャン</td> </tr> <tr> <td>赤</td> <td>レ・グラン・シュマン</td> <td>Vin de France</td> <td>65%グルナッシュ、25%カリニャン、10%シラー</td> </tr> <tr> <td>赤</td> <td>ラ・グランド・テール</td> <td>AOC Vacqueyras</td> <td>グルナッシュ 60%、シラー20%、ムールヴェードル 20%</td> </tr> <tr> <td>赤</td> <td>レ・レストンク・ド・カバソル</td> <td>AOC Vacqueyras</td> <td>グルナッシュ 60%、シラー30%、ムールヴェードル 7%、白ぶどう 3%</td> </tr> </table>		白	ラム・ブランシュ	Vin de France	シュナン・ブラン 70%、ルーサンヌ 15%、ヴェルメンティーノ 15%	白	レ・プレミス	Vin de Pays	グルナッシュ・ブラン、マルサンヌ、ルーサンヌ、ヴィオニエ、クレレット、ピクポール	赤	ピチョ・ルーカス・ルージュ	IGP Méditerranée	1/3 グルナッシュ、1/3 シラー、1/3 カリニャン	赤	レ・グラン・シュマン	Vin de France	65%グルナッシュ、25%カリニャン、10%シラー	赤	ラ・グランド・テール	AOC Vacqueyras	グルナッシュ 60%、シラー20%、ムールヴェードル 20%	赤	レ・レストンク・ド・カバソル	AOC Vacqueyras	グルナッシュ 60%、シラー30%、ムールヴェードル 7%、白ぶどう 3%
白	ラム・ブランシュ	Vin de France	シュナン・ブラン 70%、ルーサンヌ 15%、ヴェルメンティーノ 15%																							
白	レ・プレミス	Vin de Pays	グルナッシュ・ブラン、マルサンヌ、ルーサンヌ、ヴィオニエ、クレレット、ピクポール																							
赤	ピチョ・ルーカス・ルージュ	IGP Méditerranée	1/3 グルナッシュ、1/3 シラー、1/3 カリニャン																							
赤	レ・グラン・シュマン	Vin de France	65%グルナッシュ、25%カリニャン、10%シラー																							
赤	ラ・グランド・テール	AOC Vacqueyras	グルナッシュ 60%、シラー20%、ムールヴェードル 20%																							
赤	レ・レストンク・ド・カバソル	AOC Vacqueyras	グルナッシュ 60%、シラー30%、ムールヴェードル 7%、白ぶどう 3%																							





頂点がノコギリのように見えるモンミレイユ山を東に望む



ルーカス・トゥンパではぶどうの収穫は全て手摘み



温度変化がゆっくりなコンクリートタンク



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp
〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページ
からもダウンロードできます。



ピチョ・ルーカスのエチケットに描かれている自転車は
エリックがお爺さんからもらった愛車「ピチョ」号。
絵が趣味のエリックは、エチケットの絵を全部自分で描く。



樹齢 80 歳を超えるグルナッシュ
（上の写真）テープでぐるぐる巻きにして
自重で折れてしまうのを防ぐ



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp
〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページ
からもダウンロードできます。