

## ボジョレー地方のドメーヌやメゾン ロックダウン下で2020年ヴィンテージのブドウ栽培

ボジョレー地方のワイン畑の中で、ワイン生産者たちは、感染防止に最大限努めながら、それぞれの仕事に取り組んでいます。数週間にわたる剪定作業を終え、現在の作業は多岐に渡ります。添え木を設置して、枝を縛り固定し、土壌をつくり、新しい区画への植樹…4月は、2020年ヴィンテージを作っているボジョレーの生産者とネゴシアンにとって非常に重要な月です。そして、仕事はどんどんと増えていきます。最近のほとんど夏のような気温を利用して、ボジョレーの全ての区画でブドウが芽を出しました。最も遅いものには緑の芽が、最も早生のものには双葉が並んでいます。もしブドウ栽培者がこれまで通りに働くと言っても、それでもなおいくつかの義務に従わなければなりません。ここでも、国民が共有している日常に適応しなければなりません。

最近の生産者の生活を知っていただくために、今後に向けてそれぞれ自粛生活をしているドメーヌやメゾンのレポートをお届けします。

### エドゥアール・パリネ、ムーランナヴァン

「デスクワークは全てテレワークで実施され、父と私はドメーヌで自粛をしています。10人のブドウ生産労働者たちにはテクニカルディレクターが距離をとって同行し、この最重要期間において、ブドウ栽培を維持するためにそれぞれの区画に分かれています。2020年ヴィンテージの誕生と並行して、重要なのはコミュニケーションです。大掛かりなサンプリングキャンペーンがフランス、イギリス、アメリカで実施され、それに併せてジャーナリストを対象に垂直試飲会を企画し、ムーランナヴァンのヴィンテージごとの違いを知っていただきました。また、ソーシャルネットワークを多用し、インスタグラム上では、インポーターやインフルエンサーが参加した試飲会を中継しました。」



### チボー・ボーダン、ドメーヌ・ド・ボワシャン

「我々の仕事は、心理的に厳しいこの時期においても冷静さを保ちつつ、不確実な天候とうまく付き合っていくことです。自分たちが出来ることに全力を注ぎ、時折、正面からぶつかっていく。3月、4月はその年のヴィンテージを準備するのに非常に重要な時期です。したがってブドウ畑の仕事の手を止めてしまうなんて考えられないことでした。自然はそれ自体が想像をはるかに超え、弛まず前進し続け、我々はそれに付いていかねばならない。反対に、その他の仕事（発酵や販売など）はより複雑ですが、生鮮品のように即座に変質する製品の生産者でないことを幸運と思っています。よって私は、当初4月に行う全ての瓶詰を、この夏に延期することを決めました。」

### フィリップ・バーデ、メゾン・ジャン・ロロン ディレクター

「ブドウ畑では、雰囲気が一変している。車に乗るのはたった一人だけ、もはやみんなで食事を取ることもなく、おやつもなし。しかし距離はあっても今までの雰囲気は無くなっていません。逆に、実際にホテル業を営んでいるシャトー・ド・ベルヴェユでは、時が止まったように見える。フランスの各地で見られるようにその門戸は閉じられているので、私たちは将来のワインツーリズム計画について熟考し、お客様の問い合わせに答えている。」

春は、生産者たちはカーヴで仕事をするのは少ない。ワインはその大部分が瓶詰されるか、まだ熟成の途中である。商売という点から見ても、同様に落ち着いている。しかし、一部の物流業者は配達を続けており、海外からの注文も一部受けている。」

### ドミニク・ピロン、ボジョレーワイン委員会会長

「ワインの商売は、各国各地でもとて緩慢になってきています。我々は、最低でも4月末までとて厄介な問題になるだろうと思うしかないので。1つ良い点があるとすれば、この自粛期間中に、人々が自宅でいつも以上にワインを消費してくれることです。おそらくこれが唯一よい習慣になるでしょう！手放さないでください。人生は続きます。明日は明日の風が吹くでしょう。」

## ボジョレーのイニシアチブ

この危機的期間中、ワインの販売は条件付きで認可されています。しかしながら、この状況の中販売することは生易しいことではない。それでも、もし私たちがこの期間に考慮すべきことがあるとするなら、地域のことを積極的に食べるよう仕向けることです。地域レベルで議論が始められたこのプロジェクトは、ドメヌやメゾンの店内に、売りに出せずにいる農業生産者の製品などを並べるといった提案をすることです。

ワイン生産者とネゴシアンはその連帯を証明し、ボジョレーワインを売る新しい方法を考え、適応しました。それはカーヴ・オエドリア（Cave Oedoria）のケースで、その生産者組合の代表である、フィリップ・ティラルドンは次のように説明しています。「事前注文で機能する私たちの配送サービスに加え、私たちはショップの屋外で毎土曜日の午後15時に肉やチーズの生産者を受け入れている。同様に、週に2日、野菜や果物業者に同じスペースを開放しています。今は互いに助け合うことが必要な時期ですし、助け合いは本当に大切なことですから！」

ドメヌ・JP・リヴィエールでは、彼らもまた地元の顧客との関係や心理的なつながりを維持することを望んでいました。そして、ドライブスルーとワインの配送を実施。「お客様がメールや電話、またはSNSで注文して、引取りの時間を指定し、そしてドメヌに注文品を取りに来ます。私たちは直接触れることなくドライブスルーで商品をお渡しします。また、移動ができない全ての人の為に、毎週水曜日に家々を配達に巡回することにしました。」マリーヌ・リヴィエールはあらゆる予防措置を取り、配達に携わっています。マスクを装着し、各家に停車する前後にはアルコールジェルを使う。「これは組織的な活動ですが、同時に私や私のお客様を安心させるものです。さらにかつてないほど彼らとの関係性を構築できています！」

“J'aime mon bistrot（私はビストロが好き）”も同じくこの困難な時期にイニシアチブを発揮している。次回の来店を事前予約し、自粛期間終了ののちレストランに来店を約束することで、ひいきのお店を支援することができます。気力を維持して困難を乗り越え、次の外出に期待するための力添えをする。複数のレストランが、ビストロ・ボジョレーのネットワークに所属し、ボジョレーワインの熱心な支持者がすでにこのプラットフォームに登録しています。Le Bigo, Le Jean Moulin, Le Mont Brouillyなど！ [www.jaimemonbistrot.fr](http://www.jaimemonbistrot.fr)

## #lavignecontinue

ハッシュタグ #lavignecontinueは、Vin&Sociétéやフランスのほとんどのワイン委員会の投稿に続いて、数多く使われています。これが使われてから、数々のボジョレーのドメヌやメゾンがキーワードとして使いながらイニシアチブを発揮しています。ハッシュタグ #lavignecontinueの適用はSNS上で集団的コミュニケーションを取った手順として素晴らしいニュースです。生産者たちは、この期間にこれまで以上にソーシャルネットワークのユーザーになり、愛好家たちとのつながりを築くために利用していくでしょう。

### ボジョレーワインについて

リヨンとブルゴーニュ地方の間に位置し、ボジョレー地方のワイン畑は14,500ヘクタールに及び、ボジョレーの12のアペラシオンには2,000以上のドメヌと9つの協同組合醸造所、200ものネゴシアンが展開しています。ボジョレーの12のアペラシオンは、その華やかなワインに際立って表れています。北に位置し100%赤ワインを扱うクリュ、ブルイイ、シエナ、シルーブル、コートドブルイイ、フルーリー、ジュリエナ、モルゴン、ムーランナヴァン、レニエ、サンタムール。赤、白、ロゼの3色と新酒を扱うボジョレー、ボジョレーヴィラージュです。

このリリースについてのお問い合わせ：ボジョレーワイン委員会 日本事務局

mail : [beaujolais@audacejapan.com](mailto:beaujolais@audacejapan.com)



[www.beaujolais.com](http://www.beaujolais.com)

#vinsdubeaujolais

Photo Credit : Fabrice Ferrer