

CHATEAU VIRANT

ワイン

オリーブオイル

 chateauvirant.com

お問い合わせ

Claire DE FINA COUTIN - クレール・ドゥ＝フィナ＝クータン

(+33) 6 62 02 44 73

clairecoutin@chateau-virant.com



社長プロフィール

二つの家族が、シャトー・ヴィランを2024年に買い取りました。共同経営者である4人は、特にワインや蒸留酒醸造業とオリーブオイル生産について、それぞれの経験と知識を補完しています。

製品の産地について

農耕の歴史が紀元前7世紀にまでさかのぼることが立証されている、昔からブドウとオリーブの栽培が盛んなランソン＝プロヴォンス村に、シャトー・ヴィランのドメーヌがあります。シャトー・ヴィランの敷地で石灰岩が露出している場所は、ル・ロシェ (Le Rocher) と呼ばれる古い遺跡であり、エトルリア人が住んでいた頃に宗教儀式やワインの取引のために使われていました。

こんにち、シャトーの敷地は300ヘクタールを超え、ブドウ畑はワインの原産地統制名称コート・デクス・アン・プロヴァンス、オリーブ畑はオリーブオイルの原産地統制名称エクス・アン・プロヴァンスの地域に含まれています。

当ドメーヌの丘陵地と平地の土壌には、エクス・アン・プロヴァンスの原産地統制名称を特徴づける、石灰岩、粘土、頁岩が混ざっています。このやや痩せている土壌で、ブドウの木とオリーブの木は懸命に自ら蓄えた栄養素を吸い上げ、特級の産物を与えてくれるのです。強い生命力を持つ木々こそ、この土地で生きていくことができるのでしょうか。このドメーヌのオリーブ畑の特徴は、プロヴォンス在来種のみで構成され、その多くが高樹齢であることです。

シャトー・ヴィランが南仏の他のドメーヌに比べ真に傑出している点は、ブドウ栽培とオリーブ栽培両方の歴史を、同等に尊重していることです。両方の栽培に等しく愛情を注ぎ、たゆむことなく品質を追求する生産者は、非常にまれです。私たちは両方がもたらす製品の開発、お客様に与えるイメージ、優良性の向上を重視しています。この2種の農作物が、ドメーヌの揺るがないアイデンティティを形成し、シャトー・ヴィランのワインとオリーブオイルの豊かさと独創性の証しとなっています。

外国への製品輸出

アメリカ合衆国、イギリス、フィンランド、ノルウェー、日本、アラブ首長国連邦、ポーランド

企業概要

ランソン＝プロヴォンス (Lancon-Provence) の丘の上に建てられた、シャトー・ヴィランは、他のドメーヌとあらゆる点で異なっています。太陽の光が輝く地中海沿岸のこの地では、ブドウ畑とオリーブ畑の実が完璧なハーモニーを保って熟しています。

当社のドメーヌは350ヘクタールを超え、そのうち216ヘクタールをブドウ畑が占め、原産地統制名称 (A.O.P.) コート・デクス・アン・プロヴァンスのワインを産出しています。そして49ヘクタールのオリーブ畑には原産地統制名称 (A.O.P.) エクス・アン・プロヴァンスが与えられ、両方ともプロヴォンス地方を代表するドメーヌとなっています。家族経営の当社では、50人の従業員を雇い中規模起業らしい手厚い人事管理を行っています。売上高は一千万ユーロです。

シャトー・ヴィランのブランド名で、私たちのドメーヌのブドウ畑から数々のロゼワイン、赤ワイン、白ワインを醸造し、压榨所ではオリーブ畑のオリーブをエキストラバージンオイルに加工しています。

環境価値重視認定 (HVE) を取得している当ドメーヌは環境保護を優先事項に掲げ、かけがえのない生態系を尊ぶ姿勢を貫いてきました。当ドメーヌのブドウ畑とオリーブ畑は、比類のない土壌、栽培と生産技術の高さで群を抜く品質を誇っています。絶え間なく精度の高い新技術を取り入れたノウハウにより、個性豊かなワインと最高水準の芳香を持つオリーブオイルに代表される、高品質の製品を確実に生産しています。

ブドウ畑はこの風土の豊かさ、太陽の暖かさを語り、オリーブ畑は当シャトーの魂を語っていると言えるでしょう。粘土と石灰岩で構成され、陽当たりの良い土壌で育つオリーブの木々は樹齢数百年を超え、最高級のオリーブを実らせます。毎年秋に、オリーブは最良に熟した状態に達すると手作業で収穫され、すぐにドメーヌの压榨所に運ばれオイルが搾り出されます。10年以上の経験を持つスタッフの慧眼により、原産地統制名称エクス・アン・プロヴァンスのオリーブオイル一滴一滴に繊細な芳香が残ります。ここではオリーブオイルは単なるオイルではなく、プロヴォンス地方の名宝と呼ばれているほど貴重なものです。それほどの品質が認知されているシャトー・ヴィランのオリーブオイルにフランスで最も受賞歴が多いことは、驚くに値しません。



CHATEAU VIRANT

ワイン

オリーブオイル

 chateauvirant.com

お問い合わせ

Claire DE FINA COUTIN - クレール・ド
ゥ＝フィナ＝クータン

(+33) 6 62 02 44 73

clairecoutin@chateau-virant.com



主要製品・サービス

- ▶ 私たちのプロヴァンスのオリーブオイルは、フランス国内外で212を超える多くの賞を受賞しており、フランスで最も受賞数が多い工場となっております。
- ▶ 原産地統制名称コトー・デクス・アン・プロヴァンスのワインと地中海沿岸の地理的表示保護（I.G.P.）ワインは、緻密な作業と土壌を導ぶ生産者に与えられ、毎年フランスと外国の批評家や専門ジャーナリストから高い評価を得ています。

当社の製法・技術の特徴

- ▶ オリーブオイル：

シャトー・ヴィランが、プロヴァンスで最初にフリュイテ・ヴェール（fruité vert）のエキストラバージンオリーブオイルを生産し始めました。フリュイテ・ヴェールのオイルは、10月中旬以降の早めの時期に収穫したオリーブを使っていることに特徴があります。それにより、まだ若いオリーブの、フレッシュなハーブを思わせる香りを得ることができます。また、1996年から当社ではオリーブの栽培から当社の圧搾所での作業に至るまで、全ての管理を行っています。それにより完璧なトレース可能性を遂行し、オイルの品質を安定させてきました。

シャトー・ヴィランの圧搾所は、地域の産業にも重要な役割を果たしています。毎年3000ものオリーブ栽培者が、各自収穫したオリーブをここで圧搾しており、この活動を通してプロヴァンスに息づくオリーブ栽培の維持し続けているのです。

また、優れた製品を作る私たちの姿勢は、特に優れた手工業者にも与えられる、Maison Savoir-Faire d'Excellence（最優秀フランス製品ブランド）賞に代表される数々の賞獲得につながっています。私たちのオリーブオイルはパリ農業コンクール（Concours Général Agricole de Paris）で定期的に金賞を取っていることから、認知されている高品質をよく示しています。

販売店舗の数

50か所以上

サンプル送付を承っております ✓

販売店舗の所在地

- ▶ プロヴァンス・アルプ・コート・ダジュール地域圏（70%）
- ▶ パリ（10%）
- ▶ フランスの他の地方（15%）
- ▶ 輸出（5%）

製品の流通経路

- ▶ 当社の直売店（30%）
- ▶ 高級食料品店/ワインショップ
- ▶ カフェ、ホテル、レストラン
- ▶ オンラインショップ
- ▶ 大型チェーン店



- ▶ ワイン

私たちは当ドメーン216ヘクタールのブドウ畑全体を栽培し、ワインを生産しています（うち90%において全工程を管理）。このようにブドウの木の発芽からボトルに詰めるまでの全体的な管理に、当社のオリーブオイルと同様の高い要求度を適用し、全工程に注意を払うことで安定性と高品質を実現。

20年以上前から経験を積んでいる従業員が生産を担い、醸造責任者が熱意をこめてワイン生産の全ての段階を監視しています。当ドメーンでは、伝統製法を守りながら定期的に最新の器具を取り入れ、毎年ワインの豊かさとアイデンティティを守っています。イノベーションと昔ながらのノウハウの間にある見識が、収穫年度を経て安定した品質につながるのです。

私たちのワインもまた、パリ農業コンクールで定期的に賞を獲得し、ワインのアシェットガイド（Guide Hachette des Vins）といった信頼性の高い出版物でも推奨されています。それも当ドメーンが誇る優良性の証しであると言えるでしょう。

