

# 情熱は伝播する

## 美しいワイナリーを目指して

社名の「トレボー (Tresbeau) とワイナリー名の「ドメヌ・ポー (Domaine Beau)」はそれぞれフランス語で“大変美しい”、“美しいワイナリー”を意味します。立野原地域の冷涼な気候を生かした優雅でバランスの良い美しい味わいのワイン造りを目指しています。

ロゴマークは、ワイン造りに必要不可欠な糖と酸を作り出す太陽と星を表現し、その自然の恵みから滴り落ちる雫をワインに見立ててデザインしました。

## ラインナップ



【TATENOGAHARA】フラッグシップワイン  
自社畑で採れたブドウから美しくバランスの良いワインを造っていきます。温かい会話と豊かな食事のお供に！

【TATENOGAHARA RESERVE】自社農園で出来る最良のワイン  
良質で優良なブドウの採れた年だけリリースします。  
ワインラヴァーを虜にしてしまうはず！

【C'est si bon】カジュアルなワイン  
良質なブドウを山梨県や長野県の契約農家に育ててもらいワインにします。  
最高の醸造機器と技術を駆使して美しく心地よいワインに仕立てます。

【Hensin】黒ブドウから一味雰囲気の違いの違う白ワインを造る珍しい醸造法のワイン  
うっすら桜色、ピノ・ノワールやカベルネ・フランが活躍します。(Blanc de noir)



【Beau・Ensemble】混醸ワイン  
黒ブドウと白ブドウを房のまま一緒に圧搾搾汁して醸します。  
やや桃色やオレンジ色のユニークなワイン。もれなく驚きと感動が付いてくる。

【Hineri】オレンジワイン  
白ワインを赤ワイン仕立てで一捻りして造ります。  
ゲヴェルトラミネールやヴィオニエの新たな表情が楽しめます。  
どんな食と合うのかお楽しみ！

☆それぞれ限定販売になるものもありますが、飲む人を心から楽しませてあげたいと、ドメヌ・ポーのスタッフは日夜考えています。



## 日本を代表するレストランでのペアリング提供

2020年に移転オープンし、オーベルジュとしてもさらに注目を集める「L'evo (レヴォ)」(富山県南砺市)では、シェフのお料理に合わせるペアリングワインに選ばれています。

オーナーシェフ谷口英司様からのコメント

『今後の新しいワインのリリースも楽しみにしています。同じ南砺市のワイナリーとして応援していきます。』

### ◆取扱店

トレボー株式会社のホームページに掲載  
<https://tresbeau.co.jp/>



### ◆ワイナリー情報

富山県南砺市立野原西コート・ドール1197  
Tel. 0763-77-4639 Fax. 0763-77-3851



## 「ドメヌ・ボー」ご紹介



Domaine Beau

富山県の美しい自然の恵みと情熱を発信  
 “Wine & Passion”を掲げるワイナリー「ドメヌ・ボー」  
 いま、満を持して



## 100年先、200年先まで幸せをお届けするワイナリー「ドメヌ・ボー」の誕生ストーリー



ワイナリー「ドメヌ・ボー」を運営するトレボー株式会社の社長中山は、酒販店を45年間経営の後、70歳を迎えるにあたり、地域や業界に「恩返し」をしたいと考え「ドメヌ・ボー」を設立しました。南砺市や富山県をはじめとするさまざまな支援を受け、2022年には18 haの畑にブドウの樹40,000本という規模のワイナリーとなります。

立地する立野原丘陵一帯は、柿やイチゴなど農作物栽培が盛んな地域で、秋になると稲やブドウ、柿などが黄金色になることから、フランスのブルゴーニュになぞらえて「立野原コート・ドール（黄金の丘）」と名付けました。

中山間地の耕作放棄地をブドウ畑に変え、新たな雇用を創出するなど、さまざまな面で地域に根差したワイナリーになりつつあります。

また、「立野原コート・ドール構想」を掲げ、一帯を果樹や芸術の郷としてアーティストを集め、ギャラリーやコンサート会場の提供、パン・チーズ工房の誘致、アグリツーリズムなどの展開、そして新規就農者の支援も計画しています。

## 「農業を科学する」最先端技術を取り入れた新たな取り組みをしていく



ドメヌ・ボーでは6次産業認定事業所として、農作業の効率化や鳥獣害対策を目的として、IoT、AI、5Gなど最先端のICT技術を導入していきます。

現在は、ブドウファーモと呼ばれる温度や湿度を測るセンサーを畑に設置し、ブドウの生育状況や品質向上に関する基礎データの収集を行い、今後の育成管理に役立てていく計画です。



## ワインの醸造は、日本酒の醸造経験者とワインの醸造経験者のコラボ

ワインの醸造は、酒蔵で10年余り醸造を経験してきた者が日本酒の発酵技術や知恵をワイン醸造に生かしています。さらに、老舗ワイナリーの醸造チームのメンバーとして、金賞受賞にも貢献してきた者も参画しています。

醸造機器はイタリア製、四角や円柱形のステンレスタンクはクロアチア製の最新鋭機器を導入し、1シーズンに10万本の生産能力を誇ります。

ワインを醸造するブドウは、自然との調和と共存を目指し、必要に迫られない限りは農薬を使わないリュットレゾネ（減農薬栽培）で、自然の持つ力をそのまま活かしていく造りを心がけています。