

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°33 ドメーヌ・ド・ベル・ヴュー

生産地方：ロワール

新着ワイン5種類♪

**VdF ペティアン・ナチュレル ビュル・イット 2016 (白泡)**

エチケットのデザインはコペーハーゲンにあるクービュンス・フィスケバー (Kodbyens Fiskebar : ノマのソムリエだったアナス・セルマーが立ち上げたレストラン) によるものだが、ビュル・イットのワイン名の意味を改めて聞くと、スティーブンマックイーンが警部補役を務める1968年の映画「Bullitt」と Bulles Hit (泡がヒットする) をかけているのだそうだ！2016年はブドウの収量が少なかったため、前年よりも相対的にガメイのアッサンブラージュ比率が2割増えている。泡がとても細かくタイトで、コンパクトにまとまり、エクストラブリュットのシャンパーニュのようなキレのある飲み口！

**AC ミュスカデ グラニット 2016 (白)**

2016年は、遅霜と6月の長雨時に襲ったミルデューの影響で収量は5 hL/haと90%減だった…。ジェローム曰く、2016年はミュスカデらしい酸とミネラルの利いたタイトなワインに仕上がったとのこと！マロラクティック発酵が50%とリンゴ酸が適度に残っている！

**VdF エス・ジェー・ペー・ジェー2016 (白)**

ワイン名はソービニヨングリとピノグリの頭文字をとって付けている！本来はそれぞれ別々のキュヴェに分けてリリースしているのだが、2016年は遅霜とミルデューの影響で収量が少なかったため、ブドウの収穫時点で2つをアッサンブラージュして仕上げている。ワインは香り高くフルーティで、気軽にすすめる心地良さが魅力！

**AC ミュスカデ ガイア 2015 (白)**

2015年のガイアはジェロームの自信作！特に2015年はブドウに病気がなく収量の取れた近年まれにみる当たり年で、彼曰く、今までのガイアの中で一番上品でフィネスのあるワインに仕上がったとのこと！ちなみに、ガイアは現在アルページュ、アランデュカス、ホテル・ド・クリヨン他パリの有名星付きレストランでオンリストされている！

**VdF ラ・ジュスティス 2015 (アンフォラ白)**

アンフォラ100%で仕込んだジェロームのもう一つのトップキュヴェ！2015年は、ブドウの質が良く収量にも恵まれた近年まれにみる当たり年だった！ジェロームがアンフォラで仕込むブドウ品種にシャルドネを選んだのは、品種の特徴がニュートラルでテロワールが表現しやすいという理由からだとのこと。実際、ガイアと飲み比べると、ガイアが口の中で旨味が外に広がるような感覚なのに対し、ラ・ジュスティスは逆に旨味が一点に集中していくようなそんな緻密で奥深い味わいがある！

## ミレジム情報 当主ジェローム・ブレトドーのコメント

2015年は、近年まれにみる当たり年！ヴィニヨンとしては、ほとんど畑仕事をしなくても良いくらい完璧な年だった！春は長雨や霜もなく穏やかな気候でスタートした。開花も順調に行き、6月の時点で豊作が期待された。その後、8月までほとんど雨が降らず、病気もほとんど見られなかった。雨が降らないので多少水不足が心配されたが、夏が比較的涼しかったので、日照りもなくそのままブドウもゆっくりと成長して行った。9月に入り適度に雨が降ってくれたおかげで、ブドウの成熟にエンジンがかかり、最終的には果汁豊かな傷ひとつない完璧なブドウを取り入れることができた！

2016年は、霜とミルデューの被害で収量が80%~90%減とかつてないほど悲惨な年だった。冬は暖冬で、4月中旬には気温が28度まで上がるなど初夏を思わせるような良い天候に恵まれ、ブドウの芽吹きも早かった。だが、4月25日から27日まで突如朝方の気温がマイナスになる霜が降りた。芽吹きが例年よりも早かったこともあって、この3日間で約80%新芽が霜でやられてしまった…。その後の回復は遅く、副芽が出てブドウの房を付けないものがほとんどだった。さらに追い打ちをかけるように、春の間は気温の上昇しない長雨が続き、ミルデューが畑に蔓延し始めた。ポルドー液散布などで対策を施したが、病気の繁殖力の方が強く、さらに10%が被害に遭った。夏に入ると一転爽やかな天候が続き、病気の部分はほとんど枯れ落ちて、きれいなブドウだけが残った。最初から房が少なかったこともあり、収穫したブドウ見た目がきれいで質が高く、全ての要素がバランス良く凝縮していた。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 花崗岩 (左)、 斑レイ岩 (右)

今回現地でテイスティングしたグラニットとガイア♪ (写真①) 左に見える白いエチケットのミュスカデは同じくグラニットで、次回2017年からこの新しいエチケットに変わる。そして、ボトルの横に置いてある石は、グラニットの土壌を構成する花崗岩、ガイアの土壌を構成する斑レイ岩 (Gabro : ガブロ) だ。これらの岩石は表土のすぐ下に岩盤プレートとなって入っており、ミュスカデのテロワールを決定づける。ジェローム曰く、一般的に花崗岩土壌のミュスカデは味わいがふくよかで酸やミネラルがストレートなのに対し、斑レイ岩土壌のミュスカデは、酸とミネラルが繊細でフィネス

があるのが特徴とのこと。そしてガイアの瓶の後ろに見える卵型セメントのメリットは、通常のタンクに比べ角が丸い分発酵時に対流がスムーズに起きやすいという点だ。ワインのダイナミゼーションが自然に行われるということで、ビオダイナミの実践者が良く愛用している。確かに、ジェロームが昔樽で仕込んでいた今のガイアの前身であるミュスカデ・ヴィエーユヴィーニュの味わいに比べると、今のガイアの方が圧倒的に上品で美味くなっているのだから、そう考えると卵型タンクは効果が実感できる。



写真② 熟成カーヴ

次に、これはジェロームの熟成カーヴの写真。(写真②) の右奥と手前に見えるのがラ・ジュスティスを仕込んでいるアンフォラだ♪ジェロームがアンフォラを使用するのは、樽よりもより正確なテロワールが表現されるという理由からだが、「なぜミュスカデにアンフォラを使用しないのか？」と質問してみたところ「ミュスカデは酸化に向いていない」ということだった。ニュートラルなブドウ品種という点ではシャルドネもミュスカデも類似するところがある。だが、大きな違いとしてシャルドネが酸化に対する耐性があるのに対しミュスカデは酸化に弱いという点があるようだ。アンフォラは樽と同じく熟成中に空気の交換が可能で、酸化に対する耐性があるシャルドネの熟成には向いている。一方、ミュスカデなど酸化に対する耐性が低い品種は、卵型セメントタンクのように、密閉型のタンクの方がよりテロワールを正確に表現しやすいというのが彼の考えだった。良く理解できました♪ (2017.6.28.ドメーヌ突撃訪問より) ※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ

テロワールを感じるワインの真髄は土壌をしっかりと耕すところにある！

## ジェローム・ブレトドー

(ドメーヌ・ド・ベル・ヴュー)

### 生産地

ロワール河左岸、ナント市から南東へ 40 km ほど下ったセーヴル川沿いの町クリソン。セーヴル・エ・メーヌの地区の中でもヴァレに次いで「復活祭を祝うワイン」をつくることで有名なミュスカデの主要産地だ。そのクリソンの隣のこじんまりした村ジェティニエにジェローム・ブレトドーのカーヴがある。彼の所有する畑はヴァレの町からジェティニエ村の間に所々点在し、総面積 8 ha のうち 4 ha がミュスカデの畑、他はヴァン・ド・ペイ (val du Loire) の畑で、全て南向きの日照に恵まれた場所に位置している。この地域の気候は、大西洋から 100 km ほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年ベト病の心配がある。

### 歴史

現オーナーであるジェローム・ブレトドーは、ヴィニヨロンとは全く無縁の家系で育ったが、彼の父親が大のワイン好きということもあって、なんと！5 歳の時から毎回食事の時に彼の父親からワインを味見させてもらっていたそうだ！彼が本格的にワインに興味を持ち始めたのは 15 歳の時！彼の誕生日に、父親から何気なくプレゼントされたボルドーワインの教本が彼のワイン人生に火をつけた。以来、アルバイトで貯めたお金を全て、本に掲載されているボルドーワインに注ぎ込み、独学でワインをマスターしていく。18 歳の時に、ヴァレの隣村ランドローにある醸造学校で 2 年間醸造学を勉強し、そして卒業後、今度はナントのワイン学校で 2 年間栽培学を学ぶ。ナントの学校を出た 1995 年～2005 年までヴァレにあるワイン農協 (アランゴベール) で栽培醸造責任者として働く。当初から「自分のワイナリーを立ち上げる！」という確固たる目標をもっていたジェロームは、農協でサラリーマンをしながら、同時に自らのワイナリー立ち上げの準備を着々と進めていく。1996 年～1997 年には親の所有していた土地に VDP のブドウを植樹し、また、暇を見つけてはミュスカデ自然派ワインの大御所ジョー・ランドロンのドメーヌでスタージュをしてピオロジックの実践を積む。2005 年に 4 ha のミュスカデ畑を購入し、その年の 12 月からドメーヌ・ド・ベル・ヴューをスタートさせる。

### 生産者

現在、ジェロームは 8 ha の畑を 1 人で管理している。(繁忙期は季節労働者が 2～3 人を雇う。)彼の所有するブドウ品種は、ミュスカデ、グロ・プラン、ソービニヨン・グリ、ピノグリ、シャルドネ、ガメイ、カベルネソービニヨン、カベルネフラン、メルロ、ピノワールで、樹齢は VdP で 7～12 年。ミュスカデは 20 年平均、古樹のミュスカデは樹齢が 50 年を越える。彼にはたいへんユニークなアイデアがあって、ミュスカデ以外の品種でその土地のテロワールの特徴や可能性を引き出すという試みを 10 年前から続けている。4 ha しかない VdP の畑面積に 9 種類もの異なる品種を植えているのはそのため、今後も積極的に新しい品種を植えて、将来的にはミュスカデの産地でアツと驚くようなスーパーVdP ワインをつくることを夢みている。

## ちょっと一言、独り言

「僕は 5 歳の時から、食事中に飲む親父のワインを毎日味見させてもらっていたよ。そして、その頃からすでにワインは美味しいと思っていた！」

これは私が、最初にワインに興味を持ったきっかけについてジェローム・ブレトドーに質問した時に返ってきた答えだ。「ん～さすがはフランス人！」と素直に感心してよいのかどうかは…年齢が年齢なので迷いどころだが、でも当時から本当にワインが好きだったのだろう。極めつけは、彼が 15 歳の時にボルドーワインに興味を持ち、以来、バイトで稼いだお金を全てボルドーワインに注ぎ込んだことだ！彼の話では、ボルドーのクリュクラスのワインのほとんどを自腹でテイスティングして学んだそうだ。15 歳といえば…えっまだ中学生じゃないの！！？って！こんなに若い頃からお酒に味をしめるなんてさぞかし不良少年だったのでは！？と思いきや、実際は逆で、16 歳の時にはすでに自分のワイナリーを持つことを目標に決めていたような至ってまじめな青年だったようだ。若い頃から「とにかくたくさん地域のワインを知りたかった」という彼。ワインの学校に入ってから、本を読みつつ、他国のワインなども含めて貪欲にテイスティングして違いを学んだそうだ。そして、ナントのワイン学校で栽培学を学んで以降、彼は、醸造学よりもむしろブドウ品種や土壌、テロワールの可能性にどんどん傾倒していくようになる。

「基本的に、ブドウの栽培できる地域であればどんな品種であれ、土壌次第では偉大なワインたり得る可能性があると思っている」。現在、ミュスカデの他に VdP で約 9 種類もの異なる品種を植えているのも、この考えがベースにあるようだ。彼にとって、ワインづくりで一番大切なもの、いや、興味のあるものはスバリ土壌で、「しっかりと耕された健康な畑に、しっかりとしたブドウの根が根づけば、素晴らしいブドウができる。そして、素晴らしいブドウからは上質のワインができる」と確信している。現に、彼のつくる VdP ワインはフランス国内で全て即完売という人気ぶりで、また、近年はこの VdP を購入したクライアントがジェロームのミュスカデを初めて知り、そして、彼のミュスカデを通じてあらためてミュスカデ本来の良さを再認識し始めるという相乗効果を生んでいるそうだ！

(格下げした VdP ワインが本来の AOC ワイン評価を牽引するなんて…自然派ワインでは良く起こりがち！?)

当時、彼がまだ農協で働いていた時、彼はありとあらゆるミュスカデを試飲し、気になるドメーヌがあれば直接自分の足で訪問してまわった。その結果、彼の中で明らかにテロワールの違いを感じとれたワインがひとつあったそうだ。それが、以降、彼に多大な影響を与えるジョー・ランドロンのミュスカデだった。今では自然派ワインの直接の先輩にあたるジョー・ランドロンも、当時、彼に教えたことはこの「土壌を耕すこと」の大切さだった。「ジョーのワインづくりは自分の考えを一步確信に近づけた」というジェローム。彼が言うに、「このミュスカデという地域の土壌は二重構造になっていて、大陸から来る花崗岩とその下に大西洋プレートから来る片麻岩が重なり合っている。土壌がしっかりと耕され、ブドウの根が地中奥深くにあるミネラルをたっぷり含んだ片麻岩に届いた時に、初めて複雑なテロワールの個性がワインに反映される」とのことだ。確かに、彼のつくるワインは、ミュスカデにしても VdP にしても、味わいの中になにかやさしい海のミネラルを想像させるようなある共通した個性が感じられる。この共通した個性はもちろん彼自身が一番実感していることで、また、土壌から来るテロワールの可能性を追求する彼の動機にもなっている。

「僕のミュスカデはまだまだポテンシャルを引き出せる！」と最後まで情熱的に語ってくれた若干 32 歳の若きビニヨン、ジェローム・ブレトドー！これからも彼は、+αのポテンシャルを引き出すためにバイオダイナミの導入等、貪欲に新しい方法を取り入れていこうと考えている。

たかがミュスカデ…とお思いの皆さん！彼のコストパフォーマンス高い「テロワールを感じる」ワインをとくとご賞味あれ！