

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°26 ドメーヌ・ル・ブリゾー

生産地方：ロワール

新着ワイン2種類♪

**VdF パタポン 2014 (赤)**

2014年はスズキの被害があった、粒単位で選果したブドウと、きれいなブドウをミルフィーユ状に重ね合わせ、2ヶ月間ロングマセレーションを行っている！ピジャージュは一切せず、仕込開始時に数回ルモンタージュをただけで、後は2か月間密閉のまま何も手を加えていない！ゆっくりと細かく抽出された果実のエキスは、驚くほどしなやかで優しく、それでいて緻密なミネラルの旨味がしっかりと詰まっているので飲みごたえも十分ある！試飲のつもりが、あまりの美味しさに丸々1本飲んでしまった…。

**ACコトー・デュ・ロワール レ・モルティエ 2009 (赤)**

クリスチャンの自信作だったモルティエ 2009年！日本限定で最後の蔵出しで、紹介してくれたナタリーに本当に感謝！もう、これについてはあれこれコメントせず、ただ「心して飲んでほしい！」という感じだ！ただ自分が敢えてコメントするとしたら、あまりの美味しさに思わず男泣きしてしまったこと。生まれ変わったナタリーのパタポン！そして巨匠の遺作モルティエ！この瞬間に出会えて良かった～！

◆VCN°27 ナナ・ヴァン

生産地方：ラングドック

新着ワイン3種類♪

**VdF ペティアン・ナチュレル ハッピー！2010&2013 (白泡)**

2008年にクリスチャンとナタリーが一番最初に作った長期熟成のユーアーソーハッピーの味わいをイメージし、同様の造り方を再現している！29ヶ月タンクで熟成させた2010年のスティールワインに、シヨ糖の代わりとして2013年のシュナンのジュースを加え、瓶内二次発酵を行っている。口の中に入れたワインの上品なふくよかさときれのある酸と泡立ちのギャップが心地よく、高級なシャンパーニュにも負けない洗練された余韻が残る！

**VdF ペティアン・ナチュレル ペップス！2008 (白泡)**

初リリースの樹齢70年のクレレット100%のペティアン・ナチュレル！ワインの名前は、「エネルギー」という意味があり、長期瓶熟を経てもヘタらずに若さを保っているワインにちなんでこの名前を付けたそう。泡立ちが繊細で花の蜜のような甘さがあり、口の中でスツとやさしく溶けていく！8年の熟成を経た、贅沢なペティアンだ！

**VdF エンジョイ！2014 (赤)**

昨年「クリスチャンの秘蔵ワイン」としてコーの品種でドメーヌから2010年リリースされている。当初、エンジョイはこの1回のリリースで終わらせるつもりだったが、前からネーミングとラベルデザインが気に入っていたナタリーは、やめてしまうのは惜しいと思い、今回ネゴスからサンソーで再リリースさせた！ワインは「エンジョイ！」という名にふさわしく、まずグラスに注いだ時に放つバラやパッションフルーツの香りに圧倒される！味わいはスパイシーだが果実が明るくまとまりも良い！こんなに華やかなサンソーを口にしたのは初めてかもしれない！

## ミレジム情報 当主ナタリー・ゴビシェールのコメント

2008年のラングドックは相対的に天気にも恵まれた良いミレジムだった。春は乾燥がちな天気が続いたが、前年の秋から冬にかけて降った十分な雨のおかげで、ブドウの木が疲弊することはなかった。6月の開花時期に雨が降り遅咲きのクレレットは2割ほど花が流れてしまったが、その後は収穫までほとんど天候が荒れることなく安定した日照量に恵まれ、最終的にブドウも傷ひとつないきれいな状態で取り入れることができた！2008年の最大のポイントは、夜の気温が下がり涼しかったこと！夏は南仏らしく日差しが強かったが、この日中と夜の寒暖差のおかげで、ブドウに十分な酸が残った！

2009年のロワールは、幸いにもブドウの病気や霜、雹の被害などには一切なく、徐々に収量に恵まれた！特に、ピノドニスは45 hl/haと期待以上の収量を確保でき、収穫したブドウもほとんど選果の必要がないくらいきれいな状態で取り入れることができた！一方、白は、夏が日照りだったためブドウが小粒で汁が少なく、結果25hl/haと期待した収量には届かなかったが、でも、去年や一昨年に比べると3割増で、しかも腐敗のない凝縮されたすばらしいブドウが収穫できた！

2010年のロワールは、スタートが涼しく、例年より成長サイクルが10日ほど遅れたが、雨が少なく乾燥していたので、病気はほとんどなかった。そのまま夏も適度に暑く、このまま天候が崩れなければグレートヴィンテージが期待できた。だが、収穫直前から雨が降り出し、水不足気味だったブドウは一気に水を吸い上げ、実の破裂による腐敗が始まり、楽観的な状況が一転、ブドウの取り入れに一刻を争う厳しい年になってしまった…。

2014年は、ワインの品質的には満足の行くミレジムだが、ブドウ畑は大荒れの年だった。まず、ラングドックは、まるで春と夏が逆転したような異常気象だった！春のスタートは気温が30度を超える日が続き、雨もほとんど降らなかった、ブドウの成長は一気に進み、このまま行けば収穫は8月の初めになるだろうとさえ予想していた。だが、7月に入り一転、雨が多く気温の上昇しない日が続いた。幸いにも8月の中旬から天気が回復し、早期に熟したサンソーは適度な収量と品質のバランスを確保できたが、9月以降からまた再び天候が崩れ、9月17日にはあわや洪水になるかというくらいの豪雨に襲われた。

一方、ロワールは、スズキが猛威を振るった年だった。冬が暖冬で、霜もほとんど下りずにそのまま春を迎えた。春はまるで夏のような良い天候に恵まれ、ブドウの成長ペースも1ヶ月ほど早かった。だが、5月中旬から8月まで天候が崩れ、雨が多く気温の上昇しない日が続いた。病気の不安があったが、適切なボルドー液散布で何とか乗り切った。9月に入って再び天候が回復し、ブドウは一気に完熟に向かったが、9月下旬「スズキ」というショウジョウバエが猛威を振るい、たった3日間でブドウの収量は60%ほど減収となった…。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ナタリーはこの度、ネゴスの買いブドウ生産者で、ヴィニョロンのエミール・レディアとめでたく結婚した！クリスチャンと親しかったパスカル・ポテールやティエリ・ピュズラをはじめ、たくさんのヴィニョロンたちがナタリーの門出を祝福し、ナタリーのヴィニョロン人生を応援している姿にふれ、過去よりも、現在、未来に人生の価値がある…つまりそういうことだ！と私自身も行き着いた。

クリスチャンがこの世を去り、ナタリーは当然悲しみに暮れていたが、エミールと出会って以来、また全てが良い方向にまわり出したように思える。彼女自身が、明るさを取り戻し、ワインもぐんぐん美味しくなっている！クリスチャンへのリスペクトを心に刻みつつ、彼女が未来を向き始めた今、ワインは更なるステージに突入しそうな予感がして、楽しみでならない！

(2016.5.5. & 6.10.のドメーヌ突撃訪問より)

ドメーヌワインはテロワールが、ネゴスワインはナタリーのセンスが光る！

## ナタリー・ゴビシェール (ドメーヌ・ル・ブリゾー & ナナ・ヴァン)

### 生産地

ロワール地方は、トゥール市からナント市に向かうちょうどあいだの町シャトー・デュ・ロワールの手前を、東に5 km ほど、川に沿った農道を通り過ぎると、ナタリー・ゴビシェールのドメーヌがあるマルソン村に着く。畑の総面積は9 ha で、ドメーヌのまわり半径5 km 以内に複数点在し、大半が小高い丘の南向きの斜面に面している。土壌は、表面が主に粘土質と顆粒状のシレックスに覆われ、その土壌の下の部分(0.5 m~1.8 m)は石灰質、さらにその下は Perrons または Pangee と呼ばれる大昔まだ地球の大陸がひとつだった時(パンゲア大陸)の原岩盤が存在し、三層に折り重なっている。気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。

また、ナナ・ヴァンのネゴスは、ラングドック地方のベジエ近郊北部の小さな村アスピランに醸造所があり、主にワイン生産者エミール・レディアのブドウを買いワインを仕込んでいる。(エミール・レディアはロワールにも畑があり、そこからも時々ブドウを買っている)。夏の乾燥が著しい地中海性気候とタラモンターニュという季節風が、ブドウのカビや病気を防ぐ格好の条件をつくり出す。さらに、エミールの持つ畑は galets rous と呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがあり、それぞれ全く異なるワインの個性を生み出す。

### 歴史

現オーナーである、ナタリー・ゴビシェールは2001年にジュネーブの試飲会でクリスチャン・ショサールに出会う前は、スイスで劇団の女優をしていた。その当時から一般消費者としてヴァン・ナチュールに興味があり、特にクリスチャンのワインがお気に入りだった。ジュネーブの試飲会でクリスチャンに猛烈にアタックされたナタリーは、そのままクリスチャンと一緒にジャニエールに居を構えることを決意する。2002年にドメーヌ・ル・ブリゾーを立ち上げ、そして2006年にはナタリーの愛称をから取ったナナ(ヴァン・エ・カンパニー)というネゴシアンも立ち上げる。当時ナタリーは主にドメーヌの書類関係とネゴシアンワインの醸造に少しだけ携わっていた。だが、2010年に体調を崩したクリスチャンが末期ガンを患っていることを知って以降、畑から醸造までクリスチャンの行っていた仕事のほとんどをナタリーが代わりに行うことになった。そして、2年間畑と醸造に取り組んで仕事が慣れてきた頃、突然の不幸が訪れた。2012年の9月、不慮の事故によりクリスチャンが亡くなった。クリスチャンの亡き後ナタリーはそのままドメーヌを引き継いだ。

2015年、元々友人だったワイン生産者エミール・レディアとネゴシアンの買いブドウを通じて懇意になり再婚を果たす。それを機に、ネゴシアンの醸造所をラングドックのエミール・レディア宅に移し、ナナ・ヴァンはラングドック、そしてドメーヌ・ル・ブリゾーはロワールで仕込むという2つの場所を常に行き来しながらドメーヌとネゴシアンを管理している。

### 生産者

現在、ナタリーは9 haのドメーヌの畑と醸造+ネゴスワインの醸造の2つを管理している。2015年にロワールからラングドックに引っ越して以来、生活居住はラングドックに移ったが、ワインの状態を確認するためにロワールのドメーヌには毎月3回以上出向いている。ドメーヌの畑は、現在常時管理する従業員1人と旧カーヴを借りているワイン生産者カップルが賃貸の代わりに畑仕事に従事していて、離れていても日々常に連絡を取り合いながらお互いの意思疎通を図っている。彼女の所有するブドウ品種はシュナン、シャルドネ、ピノドニス、ガメイ、コー。ネゴシアンはテレット、サンソー、クレレット、シュナンを夫のエミール・レディアから買っている。ワインのスタイルは、ドメーヌはクリスチャンの遺志を受け継ぎテロワールを重視したクリスチャンの味わい、そしてネゴシアンはナタリー自身のキャラクターを目指している。

# ナタリー・ゴビシエールの+α情報

## <もっと知りたい畑のこと>

土壌：アルジロ・シレックス、カリケール、バザルト、ガレルレ

総面積：9 ha

品種：シュナン、シャルドネ、ピノドニス、ガメイ、コー、サンソー、クレレット、テレット

樹齢：15~70年

剪定方法：ゴブレ、ゴブレとコルドンロワイヤルの間

生産量：ドメヌは白 15~20 hL/ha、赤 20~25 hL/ha、ネゴスは 赤白ともに 30 hL/ha

収穫方法：収穫者 15 人で手摘み。畑でブドウの粒レベルの選果

ビオの認証：なし

## <もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：赤も白もタンク発酵熟成、ペティアンはメトード・トラディショナル（クレマンナチュレルのスタイル）

- 赤は、ブドウを畑で選果後、半分除梗、半分全房でミルフィーユ状に重ねファイバータンクへ。マセラシオンの期間は 1~2 か月前後。その間は発酵が始まるまでのルモンタージュを数回行うだけで、発酵が始まると一切手を加えず放置。発酵とマセラシオンが終了後、プレスしフリーランとプレスワインをアッサンブラージュ。その後、ワインを再びタンクに移し熟成し瓶詰め。
- 白は、ブドウ畑で選果後、プヌマティック圧搾機で 3 時間かけて圧搾。24 時間のダブルバーージュ後ジュースをそのままファイバータンクもしくはセメントタンクに移し自然発酵。発酵終了後、テイスティングにより瓶詰めのタイミングを判断。
- バブリー、ソーワットは、ブドウを畑で選果後、プヌマティック圧搾機で 3 時間かけて圧搾。24 時間のダブルバーージュ後ジュースをそのままファイバータンクもしくはセメントタンクに移し自然発酵。ワインに残す糖を計算し、そのタイミングになったら、ワインをいったん 4℃に冷却し、発酵を止め同時に澱を落とす。その後瓶詰めし、再び再発酵するまで瓶内発酵熟成。デゴルジュマン後、目減りした分同じワインを付けたす。
- ハッピーは、ブドウ畑で選果後、プヌマティック圧搾機で 3 時間かけて圧搾。24 時間のダブルバーージュ後ジュースをそのままファイバータンクもしくはセメントタンクに移し自然発酵。発酵終了後最低 1 年はワインを熟成。もしくは、知り合いを通じてテイスティングで気に入った 1 年以上熟成したビオのワインを直接買う。瓶内二次発酵のティラーージュには、その年のブドウのジュースを添加。デゴルジュマン後、目減りした分同じワインを付け足す。

酵母：自然酵母

発酵期間：赤はファイバータンクで 5~30 日。白は古樽で 1 年。（ネゴスは全てファイバータンク）

熟成方法：ドメヌは赤、白ともに古樽。ネゴスは全てファイバータンク。

SO<sub>2</sub> 添加：ビン詰め時に少々。

熟成樽：5 年樽以上

フィルター：多孔性珪土（キースラテール）、

## ちょっと一言、独り言

「パタポン」で超有名なクリスチャン・ショサールが2012年にこの世を去り、心の準備がないままその後を継いだナタリー。クリスチャンを失う悲しみと不安をナタリーの口から直接聞いたことはないが、クリスチャンのドメーヌを継ぐ重圧は計り知れないものがあったに違いないだろう。

ナタリーはその不安やプレッシャーから明るさを失い、そんなナタリーにクリスチャンの代わりが務まるのかと、一時様々な噂が飛び交っていた…。

だが、2015年にエミール・レディアと結婚をし、南に移住して以来、彼女は重圧から少しずつ解放され、最近では本来の明るさを取り戻したように感じられる！現実問題、9haというブドウ畑を2児の母親が一人で管理し、生業としていくにはあまりにも厳しいことだと思う。しかしエミールと一緒に畑に出てから、彼女はエネルギーに溢れていて、彼女の復調と共にワインも輝きを放っている！ワインづくりにおいて、クリスチャンの経験値と比べればナタリーの年輪はまだまだ若いかもしれないが、すでに彼女にしか出せないキラキラした高品質のワインをつくり出しているように思える！

「2010年にクリスチャンが癌を患って以降、畑も醸造も実質私がほとんどの作業を行っていた」というナタリー。当時は、クリスチャンに負担をかけさせたくないという一心で、がむしゃらにトラクターにも乗ったり醸造を学んだり、それが今のワインづくりの全ての基礎となっているようだ。現在はワインの品質をさらに向上させるため、彼女は独自に色々なアイデアを取り入れている。畑作業には、パトリック・メイエーの提唱する刈らずにへし折って雑草の勢いを弱める「ルローファッカー」を新しく取り入れたりと、ブドウの木の間に多種多様な植物を植えたりと、ビオディナミではないがブドウの木の樹勢を高める工夫をしている。また、醸造においては、収穫したブドウを冷やすために冷蔵コンテナを設置したり、ブドウを長期間漬け込むロングマセラシオンを取り入れたりと、彼女自身の判断で積極的に新しことにチャレンジしている。ナタリーと親しいパスカル・ポテールやティエリ・ピュズラによると、クリスチャンは当時からナタリーのヴィニヨロンとしての素質をしっかりと見抜いていたようだ。

彼等曰く、クリスチャンが当時ネゴスのナナ・ヴァンを立ち上げたのは、彼女のワインのセンスを本当に見込んだことで、確かに、クリスチャンが一時期パタポンをガメイに変え、味わいの濃いスタイルにシフトしたことがあったが、それを100%ピノドニスでつくる昔のスタイルに戻したのはナタリーの提案からだった。彼女曰く「クリスチャンは私のテイスティングを本当に信頼してくれていた」と。

生前クリスチャンが「俺が亡くなっても、ヴァンクールはナタリーのことをしっかり頼むぞ！」と笑いながら言い残した時、グッと熱く高ぶる感情を抱いたが、今思えば「俺のイメージをいつまでも引きずらず、新しい生産者と新しい時代をつくって行け！」といった我々に対するメッセージが込められていたように思う。

クリスチャンの言葉を胸に、ヴィニヨロンとして覚醒していくナタリーの力になり、活躍をしっかりと見守っていきたい！！