

～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4種類♪

VdF パタポン 2015 (白)

ブドウはブランドリエールの畑から。2010年に植樹され5年目の若木のシュナンだけで今回仕込んだ。(2013年のパタポン(白泡)は、ブリゾーと3年目のブランドリエールのブレンド)フレッシュさを活かすために樽を使わずタンクで発酵熟成! ナタリー曰く、2015年は暑い年で樹齢5年の若木にとっては過酷なミレジムだったとのこと。ワインは、成長にブレーキがかかり晩熟だった分、酸とアルコールのバランスがとれたキレのあるドライな味わいに仕上がっている!

VdF キャラクテール 2015 (白)

2015年は、ナタリー曰く、収量はそれほど多くとれなかったが、味わい的には徐々に辛口に仕上がった当たり年とのこと! 暑い年だったにもかかわらず、ブドウにしっかりと酸が残り、前回よりも残糖が少ない分ミネラルの深い味わいをダイレクトに感じる! また、骨太な酸が柱にあるおかげで、アルコール度数が13.5%でも全く重たく感じず、余韻も長い! 個人的な好みとしては、「どストライク」なワインだ!

VdF パタポン 2015 (赤)

パタポンのブレンド内容は固定されておらず、2014年はモルティエの若木とレ・ロングヴィーニュだったのに対し、2015年はモルティエの若木とシャペルがブレンドされ、前年に比べワインがよりスパイシーでストラクチャーがある仕上がりとなっている。ナタリー曰く、シャペルもモルティエも粘土質が強く、通常であれば重心の低いワインに仕上がりがやすいが、気さくなパタポンのワインのイメージに合うよう、ブドウの凝縮を中程度に抑え、また2ヶ月のロングマセレーションと柔らかい抽出を行い、軽快でチャーミングなワインに仕上げている。

VdF ラッキー! 2014 (赤)

日本初リリース! 2014年パタポンにもアッサンブラージュされているレ・ロングヴィーニュの畑のブドウにレ・ピィのブドウをブレンドして造られた新しいキュヴェ。ナタリー曰く、ラッキー!のワインの特徴は、ワインが滑らかかつエレガントで柔らかいこと! モルティエやシャペルよりもレ・ロングヴィーニュの畑は粘土がサラサラなため、出来上がるワインはテクスチャーが滑らかで、さらに、そこにレ・ピィという石灰質の古樹のピノニスアッサンブラージュされることによってフィネスやエレガントさが加わるのだそうだ。ワインはブルゴーニュのピノノワールを彷彿させるような艶やかな果実味がありとてもエレガント! 今がまさに飲み頃だ!

ミレジム情報 当主ナタリー・ゴビシェールのコメント

2014年は、暖冬からのスタート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ヶ月ほど速かった。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。畑では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、収穫直前にたった3日間でブドウの収量は60%ほど減収となった…。

2015年は質にも量にも恵まれた当たり年! 春は温暖で適度な雨にも恵まれ、ブドウの成長も1週間ほどペースの速い幸先の良いスタートだった。開花も順調で、病気もなく豊作が期待された。5月終わりまでブドウ

の成長に勢いがあったが、6月からは夏日となり雨も降らず、乾燥により成長に少しブレーキがかかり始めた。日差しの強く乾燥した気候はそのまま8月の中旬まで続き、その間も全く雨が降らなかったため、ブドウの葉は裏返り、房も小さくコンパクトなまま明らかに水不足の様相を呈してきた。だが、幸いにも8月15日、16日と2日間に渡り計50mmのまとまった雨が降ってくれたおかげでブドウは息を吹き返し、そのまま果汁をしっかりと蓄え完熟したきれいなブドウを収穫することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① モルティエの畑

これはモルティエの畑の写真（写真①）。2017年は、4月終わりにロワール全域に渡り遅霜が降りたが、8割から9割近くやられたブリゾーに比べて、モルティエは2割程度と、比較的軽い被害で済んでいる。ナタリーの予想では、今年はこのまま順調に行くと平均収量が30 hL/ha 前後。決して多くはないが、それでも前年の倍の収量が期待できそうだとのこと！

土壌づくりの一環として、ナタリーは、今年から全ての畑に大麦を植えている！これはモルティエの若木の畑だが、トラクターで土起こしする代わりに、写真のように畝の間に大麦を植え、大麦の根

に土を耕してもらおうといういわば不耕起農法の発想を取り入れている（写真②）。ちなみに、彼女が植物に大麦を選択したのは、窒素が多量に含まれているからだとのこと。この後、稲穂を Rouleau Faca（ルーロー・ファッカ）というドラム回転式の耕作機で押し倒していき、大麦の絨毯をつくる。こうすることで、大麦の上の方は枝がへし折られてこれ以上伸びることはなく、やがて少しずつ朽ち果て堆肥（窒素）となっていく。一方、根の方はまだ生きていて、根が張ることで細かく土の表面を耕している状態が続く。彼女曰く、大麦とルー



写真② 畝間に植えられた大麦

ロー・ファッカを組み合わせることで、不耕起のまま肥料と土起こしの作業が同時にしかもナチュラルに行えるメリットがあるとのこと！その他、大麦を押し倒し絨毯状にすることで、他の雑草が生えづらくなり、雨が降ってもぬかるむことなく作業がしやすい、逆に日照りの時は土壌の乾燥を防いでくれるなど色々なメリットがあるそうだ。

ナタリーが南に移り住んで以来、「ロワールの畑はきちんと管理できているのかどうか？」という心配があったが、今回一通り畑を見てまわり、状態を見て安心できた♪

（2017.6.27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 roulés 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。

SO₂ 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、9 ha 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स्ट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！！