

2011年2月吉日

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN° 19

クロ・ノール

生産地方:ジュヴレシャンベルタン

★今回リリースする「クロ・ノール最後のワイン」について★

当主セドリック・バタ千のコメント

まず、VdF セロ・ドローン 2009 についてだが、クロ・ノールとして仕込む最後のワインで、キュヴェ名はオマージュの意味も込めて、自分の所属するエレクトロニック・ミュージックバンド HERTZ N BECQUEREL の初アルバムから取った。(彼の公式サイト:<http://hertzbecquerel.com>)

ZERO DRONE には「無人飛行機」という意味があるが、このキュヴェには「新たな人生の旅立ち」というシンボリックな意味も込めている！ワインの内訳は、ガメイが 20%、コート・ド・ニュイヴィラージュが 40%、そしてジュヴレシャンベルタンが 40%と 3 つの区画のブドウがアッサンブラージュされている。収穫日は 2009 年 9 月 19 日で、収量は 45hl/ha。最後ということもあってか、いつも悩まされていたマロラクティック醗酵が初めて年内中に終わった。

最初で最後の記念すべきワインなので、多くの日本のファンに飲んで頂けたら幸せだ。

次に、AC フルゴーニュ・パス・トゥー・グラン。2007 年はボラティルの影響でワインをダメにし、今回の 2008 年は、マロラクティック醗酵がなかなか終わらず、さらに途中強烈な還元臭に悩まされ、22 ヶ月の熟成を経てやっと本来のパス・トゥー・グランに立ち戻った苦労作だ！日本では「スーパー・パス・トゥー・グラン」と称され私自身本当に恐縮だが、コストを考えると、正直マロラクティック醗酵が年内に終わればいち早くリリースさせたいワインのひとつであったことは確かだ！（笑）

でも、今思うと、それだけじっくり時間をかけないと真の実力を発揮しない、ある意味パス・トゥー・グランらしからぬ強力な個性を持ちあわせたワインだったのかもしれないね！

次に、AC フルゴーニュ 2008 年。実はパス・トゥー・グランに負けないくらい最後の最後まで還元臭とマロラクティック醗酵に悩まされた…。還元臭が飛ぶまでに 22 ヶ月かかり、マロラクティック醗酵は、最後の 1 ヶ月間ファイバータンクに移して室温で暖めやつのことで終わらせることができた。収量が 30hl/ha と低く、その分ワインはリッチで凝縮感がある！

次に、AC フィサン「レ・ジェルメ」。2008 年はミロンダージュ(ブドウの結実不良)が多かった年で、収量も 35hl/ha と例年よりも少なかった。フィサンも当初はガソリンのような強烈な還元臭があり、もうワインとしてダメだ！と思っていた。だが、1 年の樽熟後香りは徐々に消え、本来のフィサンらしさが戻ってきた！マロラクティック醗酵は他のワイン同様、ファイバータンクに移して室温で管理。2008 年ワインとしては一番早くワインに仕上がった！（…と言っても 18 ヶ月かかっているが…）

次に、コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ「フレオー」。ニュイにとって2008年は、ミルデュの影響で収穫時にブドウの選果を余儀なくされたとても厳しい年だが(収穫量30hl/ha)、**それでもしっかり丁寧に選果した結果、ピュアでエレガントなワインが出来上がった！**果実味をなるべく生かすために樽ではなくタンクにて熟成。フィサンと同様、当初は強烈な還元臭がなかなか取れなかったが、20ヶ月を超えた頃から、徐々に匂いは消え、ユーカリなどの芳香が出てき始めた！**個人的にニュイは今が一番飲み頃だと思う！**

最後に、ジュヴレシャンベルタン「ジュヌ・ロワ」2007。この年もマロラクティック醗酵に悩まされた…。アルコール発酵が終わってすぐマロラクティックがスタートしたので、「幸先は良い！」と思っていたのだが、マロが6割くらい終わってからは活動がピツタリ止まってしまった…。それから19ヶ月間は全く動かず、ファイバータンクに移してワインを室温に上げてやっと終わらせることができた！08年のように還元臭の問題は全くなかったが、そのかわり香りが常に控えてなかなか上がって来ないという問題に当たってしまった…。**ヴィエーユ・ヴィーニュでポテンシャルが高いためなのか？とにかくサービスをする時はカラフをしてしばらく時間を置くことをおススメ！**

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

残念だが今回をもってクロ/ワールのワインは最後となる…。今回の訪問で、久しぶりに彼と長く話す機会を持てたので、今後の展開を含めてざっくばらんにいろいろ話しをしてみた。話の内容から、彼は一度ドメーヌを閉めるものの、またチャンスがあればいつでもワインづくりに挑戦する意思があることを確認できた！当初から彼は「ブルゴーニュのワインは高すぎる！ワインは投機ではない！」というスタンスで、常に手頃なブルゴーニュワインを提供し続けてきたが、一方で、理想を追い続けるあまり、毎年経営に見合う収益が確保できず、最終的に経営難の引き金を自ら引いてしまうことになってしまった…。実際、彼のドメーヌの会計士からは「ワインの価格を上げろ！」とか「ブドウの収穫量を倍にし、シャプタリゼーションで補え！」とか「マロラクティックを誘発するスターターを使用しろ！減酸しろ！SO₂をもっと入れろ！」と経営のためのアドバイスが裏で飛んでいたそう。だが、彼は自分の名誉のためそれを頑なに断り、結果、ドメーヌを閉めることとなった…。世の中は不条理というか…非情というか…本当に残念でならない！

現在は、お隣シャンベルタン村にあるドメーヌの責任者として再出発を果たしたが、ブドウの本質よりもテクニックを重視する現オーナーのワイン哲学に多少戸惑いを感じているようだ。

「現在は、ただひたすら一生懸命働いて信用を勝ち取り、いつかワインをつくるチャンスがあればまた必ず自分のスタイルでチャレンジする！」と静かに闘志を燃やすセドリック。

いつの日か、彼がまた「クロ/ワール・スタイル」で自分のワインづくりができることを、心から待ち望んでいる！

(2011.1.10.ドメーヌ突撃訪問より)

若き DJ のアレンジにこだわる感性が驚くべきワインをつくり出す！

セドリック・バタシ

(クロ・ノワール)

生産地

ジュヴレシャンベルタンの隣村プロシヨンの丘の中腹に「クロ・ノワール」、セドリック・バタシのドメーヌがある。南西に面し傾斜をもって広がる彼のブドウ畑は見晴らしが良く、ジュブレ村が遠くに一望できる。このあたり一帯の気候は、夏は暑く乾燥気味な「大陸性気候」の影響を受けるが、彼の畑はちょうど傾斜に沿って緩やかな凹みが伴っているため保水性が高く、比較的乾燥にも強い。

歴史

現オーナーであるセドリックの母方の家系はブドウ栽培農家で、彼はその4代目にあたる。3代目である彼の父が、1980年にブドウ農家から正式にドメーヌ・クロ・ノワールを起ち上げ、ワインの醸造とボトル詰め販売を始める。セドリックは1990年から父親の仕事を手伝うようになり、少しずつワインの世界に馴染んできたが、1995年、父親の事情でクロ・ノワールは一度閉鎖するまでにいたる。父親に代り、突然畑仕事の全責任を負ったセドリックは、1997年、ドメーヌを再び起ち上げるためにボースの醸造学校に通い、1999年にブルゴーニュ、カリフォルニア、ラングドックと研修を経て、2000年に再度「クロ・ノワール」のドメーヌ名で再開する。彼に代わって以降、畑は100%ビオロジックに変わり、醸造も自然酵母、SO2制限と、よりナチュラルな方法が実践されている。

生産者

現在、セドリックは4.25haの畑を1人で管理している。(忙しい時は季節労働者の手を借りる)彼の所有するピノノワールの90%は樹齢が70年を優に超える古樹で、粒が小さく凝縮されている。(なかには樹齢120年を経た古樹も現役で活躍する)そのため収穫量が40hlを超えることがほとんどなく、肉厚で果汁の少ないブドウから毎年熟成に耐えるエキスタっぷりのワインが出来上がる。加えて、彼の醸造スタイルはジュヴレの伝統的な醸しにマセラシオン・カルボニックの方法を取入れているため、常に、力強さの中に果実のまるやかさが同調するワインに仕上がっている。

ヴィニョロンと同時に、一方でハウステクノのDJという顔をもつセドリックは、ワイン作り以外の時間のほとんどを、曲作りとライブに注ぐほどの音楽好きという一面を持っている。ベースとなる既存の音楽に独自のリズムをアレンジするハウステクノの感性は、どうやらそのまま彼のワイン作りのスタイルにも活かされているようだ。

クロ・ノワールの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：アルジロ・カリケール

総面積：4.25ヘクタール

品種：ピノノワール、ガメイ

樹齢：30～120年（ピノノワールは70年平均）

剪定方法：コルドン、ギュイヨ・サンプル

生産量：40hl以下（1ヘクタールあたり）

収穫方法：収穫者27人でケースを使った手摘み。畑で粒レベルの選果

ビオの認証：なし

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：スミ・マセラシオンカルボニック

ブドウを畑で選果後、70%を房のまま30%を除梗破碎し、密閉したホーロータンクへ。醸しの温度をいったん12～15℃まで下げ、二酸化炭素を注入後そのまま自然に温度が上がり発酵が始まるまで待つ。発酵期間中は1日1回のピジャージュが中心。（年によってはデレスタージュも施すことがある）マセラシオンの期間は約14日間、発酵の期間は約10日間。フリーランとプレスをアッサンブラージュした後、マロラクティック醗酵が始まる前に古樽に移し18～24ヶ月の熟成。アッサンブラージュ後3ヶ月間ホーロータンクでワインを落ちつかせてから瓶詰め。（コラージュなし）

酵母：自然酵母

発酵期間：ホーロータンクで10日間

熟成方法：古樽

SO₂添加：収穫後とキュヴェゾンの間に極微量。

熟成樽：2～10年樽

フィルター：目の粗い砂（テール）で軽くかける。

ちょっと一言、独り言

「今日はヴァンクүүлと知りあえて良かったよ。今後一緒に働けたらいいね！」

訪問の最後にクロ・ノワールのオーナーセドリック・バタシからこう言われ、お互い固い握手で別れた。

私からしてみたら、こちらこそクロ・ノワールを発掘できて本当に神様に感謝！したいくらいその日は多少興奮気味だった。最初に樽から試飲した彼のブルゴーニュ・パストゥーグランでいきなり度肝を抜かれ、それ以降は試飲するワイン全てに終始魅了されっぱなしだった。まだまだ未完成で荒削りな部分もあるが必ず芽が出る！と思わせるようなポテンシャルがピンピン伝わる。それはワインだけに限らず、彼の仕事に対する姿勢や畑の状態からも充分垣間見ることができる。

たとえばワインの出荷日。彼のワインは生産量が少なく、よって割り当ても少ないので、当然仕入れる側としてはどうしても次の年のワインの出荷のことが気になってしまうが、彼はそれが全く予想できないという。「ワインの出荷はマロラクティックの終了次第！それが時に1年で終わることもあれば、時に3年以上かかるときもある！」と有名ドメーヌでもないのになんともんきな回答。決して財政面で余裕がある訳ではないし、仕込んだワインを売らなくてはドメーヌが回らないのは彼自身充分わかっている。だが、質を考えたらワインが完全に落ちつくまで待たずにはいられないという。ブルゴーニュの村名レベルのワインでも、最近是需要や財政面を考えて長期熟成をなるべく避ける傾向にある。醗酵やマロラクティックに極力時間をかけたくないと、ワインの温度を調節して作業を早めたりするドメーヌが多い中、彼はあくまで自然終了にこだわる。

畑の仕事にしても然り。良く耕された畑。散布日に月の周期を取入れたり、イオウ散布のかわりに塩やイラクサなど、バイオダイナミの要素も取入れている。自然にとって、またワインにとって良いと思ったことを感覚的にどんどん取入れつつ、常に最良のバランスを探しているという。

「僕は何でもアレンジすることが好きだ。ハウステクノ音楽もいろいろな音楽を調和良くアレンジすることが醍醐味だし、僕の畑の作業もワインの醸造方法も僕なりにバランス良くアレンジしてよりブドウ本来のもつポテンシャルを引き出していきたい」

彼がマセラシオンの方法をスミ・カルボニックにしたのもそんな理由からだ。ジュヴレ・シャンベルタン伝統の男性的なキャラクターとピノノワール特有の果実味を同時に引き出すためにはどうしたら良いか？とワインのバランスを模索した結果、スミ・マセラシオン・カルボニックに行き着いたという。父の伝統的な仕込み方法を学び、2000年から自らの方法を試行錯誤しながら、現在、おぼろげながら自分で確信の持てるワインのスタイルができてつあるという。

彼の可能性をいち早く見抜いたのか、現在、あのドミニク・ローランが彼のコート・ド・ニュイとジュヴレ・シャンベルタンを数樽ずつ購入している。

良質なブルゴーニュワインのほとんどが日本に入っているという現状のなか、もうこれ以上新たに優良ワイナリーを発掘するのは無理なのか？と半ばあきらめの気持ちを持って臨んだ今回の訪問だったが、結果は予想外のすばらしい出会いに恵まれた♪

とにかく説明するより飲むが早し！ぜひお試しあれ！