

～突撃★ドメヌ最新情報！！～

◆VCN° 7 クロ・ロッシュ・フランシュ

生産地方:ロワール

新着ワイン情報

ACトゥーレーヌ・ガメイ(赤)2013

2013 年はアルコールが上がらなかった年で、度数も 11.5%と例年よりも 1%ほど低い。だがワインは、芳香高くすでに香りが全開で、アルコールが低いながらも全体的にバランスと調和が取れている！まさに、ロワールワインらしいチャーミングなヴァンド・ソワフ！アペリティフやバーベキューなど気軽なパーティー料理に合わせたいワインだ！

ACトゥーレーヌ・ソーヴィニオン No.5(白)2012

2012 年はソーヴィニオン・フランにとって収量的にとっても厳しいミレジムで、平均収量が 7hl/ha！例年の 8 割減だった！ただ、収量が極端に減った上に、収穫時は若干の水不足だったことから、アルコール度数が 12.5%であっても、ブドウのエキス分はしっかり詰まっている！

ミレジム情報 当主カトリーヌ&ティエティエのコメント

今回日本でリリースするワインのミレジムについて語る。

2012 年は、寒害、長雨、花ぶるいによるブドウの結実不良、ミルデューの被害など、雷以外の天災を全て受けたようなかつてない厳しいミレジムだった。平均収量は 15hl/ha、例年の 6 割以下だった。ただ、被害に耐え抜いたブドウは、房が極端に少なかったこともあり、質が非常に良かった！潜在アルコール度数こそ高くはなかったが、タンニン、酸、ミネラル、旨味エキスがバランスよくしっかりと詰まったブドウを収穫できた！

2013 年は、ブドウが晩熟でアルコール度数がなかなか上がらなかった年、そして前年以上に花流れの被害が甚大な年だった…。花流れと言っても結実不良ではなく、6 月中旬のブドウ開花の前の時点で、長雨と寒さが続いたため、ブドウの房の多くが萎びてしまったのだ。この影響で平均収量は 19hl/ha、例年の 5 割以下だった。7 月も不安定な天候が続いたが、ブドウが実る前にかなりの房が自然淘汰されたので、全体的にブドウの風通しが良く、病気の被害はほとんどなかった。収穫は、日照量が例年よりも不足していたため結果 2～3 週間遅れとなった。ブドウの潜在アルコール度数も例年より 1～2%低かったが、収穫を待った分、フェノールはしっかりと熟しており、最終的には芳香豊かでみずみずしいエレガントなワインが出来上がった！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

トゥーレーヌの自然派の長老的存在として常にヴィニョロンから一目置かれているクロ・ロッシュ。1896 年から続く由緒あるドメヌの歴史が、2014 年ヴィンテージを以てついに幕が下がる！

彼らの引退は、老齢による肉体的な疲れはもちろんだが、それ以上に AOC や保険、税関に届ける書類が年々複雑になっていくことに疲れてしまったのが一番の理由のようだ。前々から辞めることは分かっていたが、いざ引退がはっきりするとやはり残念で寂しい気持ちが増してくる…。今後は、引越すことなくカーヴと邸宅はそのまま残り、11 ヘクタールある畑の半分は、弊社が来年リリースする「ローラン・サイヤール」に貸し出す予定だ！

今年が最後のヴィンテージ！今のところ、収量もあり 2014 年、ぜひとも有終の美を飾ってほしいものだ！

(2014.5.27.のドメヌ突撃訪問&9.4.突撃生電話より)

トゥーレーヌ自然派ワインの長老、ロワールワインのことは彼らに聞け！

カトリーヌ・ディディエ
(クロ・ロシュ・ブランシュ)

生産地

シェール川の左岸に沿って連なる緩やかな丘陵地に、いくつかのワイン畑がまとまって点在する。陶器の街サンタニアンから西へ下れば、メゾン・ド・ブリュレ（ミッシェル・オジェ氏）、ドメーヌ・ボワルクヤ（新井順子氏）、カプリヤード（パスカル・ポテール）と最近巷で評価の高いドメーヌが名を連ねる。その中でもひととき目玉の引く位置に、だが慎ましやかで気品さえ漂うお屋敷が、丘の中腹に一軒だけ存在する・・・それがクロロッシュブランシュだ。

この地域の気候は、夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。

歴史

クロロッシュブランシュの歴史は古く 1896 年から現在まで続く。母の代からカトリーヌの手に譲り渡し、ブドウ畑をビオロジックに変えたのは 1991 年。彼女の母の代から責任者であった現在のカップルであるディディエと、白ワインの樽発酵、ピオディナミと、当時は斬新的であった様々な方法をこの地域で取り入れたのも彼らが最初で、現在でも多くのトゥーレーヌピオワイン生産者に多大な影響を与えている。

生産者

現在はオーナーのカトリーヌ・ルッセルとディディエ・パールイエと弟のギーの 3 人で 19. 6ha の畑を管理している。（季節労働者数人が必ず手伝いに入る）彼らの所有する品種は、赤はガメイ、コル、カベルネフラン、白は、シャルドネ、ソービニヨンブランで、樹齢平均は 35 年である。彼らのブドウ畑のまわりには隣接する畑が無く、隣人の畑を隔てるようにしてまわりが林に囲まれている。畑醸造の全てを担当するディディエは、大学で化学のディプロムを取得したインテリで、様々な現象を分析し、論理立てて説明することを得意としている。ワイン作り 30 年の経験に客観的な化学の考察を取り入れた彼独自の理論は、ティエリー・ピュズラ、ミッシェル・ルオジェをはじめ、多くのピオワイン生産者に影響を与えている。特に、畑や醸造に関し予期せぬ非常事態、問題に対しする対処は、経験がある分めっぽう強く、いわばピオワイン生産者の「赤ひげ先生」的な役割を担っている。

クロロッシュブランシュの+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（下層カリケール）

総面積：19.6ヘクタール

品種：シャルドネ、ソービニヨンブラン、ガメイ、カベルネフラン、コー

樹齢：平均36年

病気：ミルデューが毎年時々。

剪定方法：ギョ・サンプル（ソービニヨン）、その他は2つ新梢を残すコルドンとゴブレの中間。

生産量：40～45hl（1ヘクタールあたり）

収穫方法：30人の収穫者による100%手摘み。選果は畑で房分け。

ビオの認証：1994年エコセール認証

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：赤、白共にトラディショナル。

- ・ 赤は摘んだブドウを密封で低温に管理し、二酸化炭素で充満させた20hlの容器の中に1日漬込む。除梗破碎して（年によっては梗残す）イノックスタンクへ。自然発酵。ルモンタージュは1日2回、5分程度行う。ピジャージュは1～2回色素が足りない時に果帽沈める程度。マセラシオンの期間は7～10日間。フリーラン、プレスともにアッサンブラージュする。バリック樽での熟成はほとんど行わない。（1986年にこの地域で初めて赤の樽熟、白の樽発酵、樽熟成を試みたが、樽香が嫌いなためそれ以降は行っていない。）澱を沈める期間を含めて3～6ヶ月樽熟成を施す。
- ・ 白も摘んだブドウを赤同様に、密封で低温に管理し、二酸化炭素で充満させた20hlの容器の中に1日漬込む。（テールブランシュは別）その漬込んだブドウをバスランで4時間プレス。ジュースをイノックスタンクで自然発酵（2ヶ月）。発酵後イノックスタンクで1年の熟成。（ソービニヨン No.5 は木桶で発酵熟成）

酵母：自然酵母

浸漬・発酵期間：赤はイノックスタンクもしくは木桶で2週間、白も同様の容器で約2ヶ月。

熟成方法：赤、白共にイノックスタンクもしくは木桶で1年の熟成。

SO2添加：必要に応じて少量。（トータルが大体40mgくらいに収まる程度）

熟成樽：無し（キュヴェによっては有り）

フィルター：赤はコラーージュと場合によってはベントナイト、白はベントナイト。

ちょっと一言、独り言

クロロッシュブランシュと言えば、2005 年の 1 年間ドメヌ・ボワルカで働いていた私にとっては、まさに親分みたいなもので、仕事上の問題やトラブルがあったら真っ先に相談に駆け込む、いわば「駆け込み寺」でもあった。その土地の自然を熟知しているカトリーヌとディディエの助言に対しては、自然派であろうとなかろうと誰もが一樣に耳を傾ける。彼らはまさにトゥーレーヌワイナリーの長老的役割を担っているのだ。

初めてカトリーヌに出会ったことを今でも覚えているが、私は最初、彼女を、その身なりから路上生活者またはジプシーの部類の人だと勘違いしてしまったことがある！彼女はちょうどキノコ狩りを終えて、ボワルカの前任責任者パスカルにキノコを分けるため、ボワルカのカーヴに立ち寄った時のこと。ボロボロで所々穴のあいた男物の狩人のだぶついたジャンパーを羽織り、くわえタバコで髪が乱れたその女性を見て思わずパスカルに「彼女ジプシーなの？」と聞いてしまった。パスカルも薄情なヤツで、笑いながらその質問をそのままカトリーヌに伝えて、まわりは大爆笑！（・・・でも、彼女の顔は笑っていなかった・・・以来、私に対してカトリーヌは結構きつい・・・）後から、クロロッシュブランシュのオーナーだということが分かって、赤面した苦い経験がある。ディディエにしても然り。「人は見かけによらない」とはまさにこのことだ・・・

高見のお屋敷とドメヌの表向きの高貴なイメージとは反して、彼らは全てにおいて至ってシンプル。ビオを始めたのも、元からあった「反バイオテクノロジー」の思想に起因するようだ。「それでも昔は新しもの好きで、農薬、培養酵母、新樽、バイオダイナミ等々、早くから何でも試してみた。でも、良いワインをつくる上で行き着いた先が、結局、その土地をよく知りその土地に合わせた仕事をしなければならないということだ。」とディディエは語る。一方で、理数系の頭を持つ彼はテクノロジーには寛大だ。普段はおんぼろの車に乗り、衣食住は贅沢をせず質素に細々と暮らしているが、ことワインのことになると、突然信じられない額の設備投資をするのも彼の真骨頂。たとえば彼らの広い畑のど真ん中にぽつんとそびえ立つ、まるで風力発電機のような機械がある。「巨大扇風機」とまわりが嘲笑しているが、彼らにとっては、霜を防ぐ大事な機械なのだ。温めた空気を巨大扇風機で拡散し、畑全体に温暖な空気の対流を起こすのが目的で、機械の発動を実際に目の当たりにしたことがないので私には効果のほどが分からないが、お値段も半端じゃないそうだ。その他プレ剪定、土起こし、葉落とし、ボルドー液散布等、機械で合理化できることは積極的に取り入れ仕事の効率化を図る。「畑仕事に馬を使うのは構わないが、それだからワインの価格が高くなるという理由は納得いかない。私は詩人ではなくワイン生産者だ。」と。さらに彼は「ワイン作りは、形式にこだわるのではなく、まず自分が納得のいくワインを作れているかどうかが重要なことだと思う。ビオに変えて、自分は明らかにワインが美味しくなったと思ったし、カトリーヌの父親も、ビオに変えて以来うちのワインのファンになってくれた。これが今の我々の自信を支えている。」と私見を述べた。

彼らのワインは、Bettane&Desseauve 「Le Classement」をはじめ、すでに多くの雑誌等で評価を得ているが、彼らはその事を微塵も出さない。敢えてそこを突っ込んで質問してみると、彼らは照れながら「それはそれ。評価よりも、我々のワインを好きになってくれる人たちの方が大事。」と謙遜気味に答えてくれた。

彼らの素晴らしいワインと、終始驕りのない態度に感服。他のピニョロンに一目を置かれる理由が分かるような気がする。カトリーヌ&ディディエのワイン、ぜひお試しあれ！