

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°15 ジェラルール・デスクランブ

生産地方：ボルドー

新着ワイン 1 種類♪

AC ボルドー ルネッサンス キュヴェ・ラン・ヌフ 2014 (赤)

2014 年は、ジェラルールが単独で仕込む最後のワイン！ミレジムのには難しい年だが、収量が少なかった分ワインはしっかりと凝縮し、スマートでバランスの良い味わいにまとまっている！pHは3.3と、デスクランブらしいしっかりとした酸は健在！ジェラルール曰く、この酸のおかげで2014年は軽く10年以上は熟成に耐えることができるだろうとのこと。テクニカルに走るボルドーワインに対し、50年に渡り反骨精神で何も変わらぬ昔のままのスタイルを貫いてきたジェラルールの半生が集約されたワインだ！（今後は息子のオリヴィエに引き継がれる）

ミレジム情報 当主ジェラルール・デスクランブのコメント

2014年は、ブドウの収量的には例年の50%減と2012年、2013年に次ぐ厳しい年だった。収量の減った主な原因は、天候不良も多少あるが、それよりもむしろ2013年に襲った雹の影響で、相当のダメージを受けているブドウの枝を、冬の剪定で厳格に調整したことにあった。その結果、ひとつの木についたブドウの房は平均4～8房。ブドウの平均収量は30hL/haだった。天候的には、春のスタートは順調だったが、7月から気温の上がらない不安定な天気が続いた。さらに、8月に入ると今度は雨が降り止まず、ミルデューやオイディウムなどの病気が畑に蔓延し始めた。不幸中の幸いか、私の畑はすでにブドウの房が少なかったおかげで風通しが良く、さほど大きな被害には遭わなかったが、冷夏の影響でブドウがほとんど熟さず、このまま天候不良が続くと収穫ゼロの危険性もあったが、9月に入り、天候は一転、遅れた夏が戻ってきたような暑さと快晴に恵まれた！そのまま収穫まで夏のような天候が続いたおかげで、ブドウは一気に完熟し、無事収穫までたどり着くことができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

この写真はドルドーニュ川の対岸からデスクランブのシャトーを撮ったものだ。**(写真①)** 左に遠く見えるシャトーであれば立派なのだが、残念ながらそっちではない。写真右側の木々の後ろに隠れた家々の間にそびえ立つ深緑のもみの木のさらに後ろに隠れている。シャトーの写真と言いながらシャトーが写っていないので写真としては駄作だが、でも、これだけ川の近くにシャトーも畑もあるというのが写真から伝わると思う（ちなみに、この辺りはかつてサンテミリオンワインをイギリスに運ぶ船着き場として栄えていた



写真① シャトーの対岸から撮影

そうだ)。川にすぐ隣接するように畑が存在するので、湿気による病気の被害や時には川の氾濫による洪水の被害は免れようがないが、一方で年間を通して比較的気候が穏やかなことと、土壌が川から運ばれた粘り気のない砂地に覆われ水はけが良く、エレガントなメルローワインをつくるのに非常に適していることがアドバンテージとなっている。**(写真②)**



写真② メルローの畑



写真③ オリヴィエ・デスクランブ

続いてこれが、デスクランブの息子のオリヴィエ。(写真③) 元消防士として10年務めたと聞いていたが、詳しく本人から聞くと、海軍の消防部隊に所属したというから驚き！一見すらっとした小柄な体格からは全く想像はつかない。でも、タンクの上に登る梯子を駆け上がる様はまさに本物の消防士そのもの！長年の訓練で板に付いているのだろう、凄いスピードでキビキビと駆け上がっていく。この姿を見るだけで「こいつ仕事ができる！」とつい思ってしまうほどの職人業だ！

オリヴィエの前にある新樽は、2016年のラン・ヌフになるワインが入っている。樽は中でマセラシオンもできるように蓋が付いている特殊なタイプで、実際に樽の中でマセラシオンと発酵を試みたそうだ。今は、マールを取り除き熟成させている状態で、2年は寝かせるつもりだ。父ジェラルールのスタイルとは一線を画すつもりかと思い本人に聞いてみると、「そういう訳ではない。100%新樽を使っているといっても、私自身樽香の浮いたワインは好きではない。ワインを発酵後に樽に移すと香りが付きやすくなるため、マセラシオン&発酵を樽で行い、樽香を抑える工夫をしている。目的は、父のワインにもう少しまろやかさを与えることだ」と答えた。オリヴィエは、父のワインに敬意を表しているが、彼にとってはあのトレードマークともいえる「じんわりくる酸」が得意ではないのだそうだ。「我々のワインは何も施していないので、他のワインに比べて酸が際立つのは分かる。だからこそ、添加物ではない方法で、トレードマークである酸を活かしつつ、もう少しまろやかなワインにする方法を模索している！」と彼は力強く言った。

彼が100%仕込んだ2015年のルネッサンスのワインを飲んで分かったが、彼はバランスの良いまろやかな味わいを目指している！個人的には熟練の父ジェラルールが丁寧にやさしく仕込むクラシックなスタイルも好みだが、オリヴィエのワインにある輝きにもグッと心惹かれるものがある。今後も彼の感性を惜しみなく発揮していただきたい！

(2017.1.3.のドメーヌ突撃訪問より)

真剣なのは畑の仕事とワインの中身だけ！あとはユーモアで笑い飛ばす！

ジェラルール・デスクランブ (シャトー・ルネッサンス)

生産地

ボルドーはサンテミリオン村から南に6 kmほど南下した、ドルドーニュ川沿いに、ジェラルール・デスクランブのシャトーがある。彼のシャトーは、かつてサンテミリオンのワインを船で輸出する際の重要な拠点地を担っており、19世紀当時の出航所の写真が今でも残っている。彼はドメーヌに隣接するACボルドーの畑7.5 haを所有している。気候は温暖な海洋性気候だが、いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも比較的気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。

歴史

現在のオーナーであるジェラルールの父ジャン＝アルマンは、1954年からビオ農法を提唱し続け人で、当時農薬等を使った近代農法が隆盛を極めていたボルドーの中では異色の存在だった。2代目となるジェラルールは父が亡くなった1975年、弟と一緒にワイナリーを引継ぐことになる。それ以前、ジェラルールは肥料を製造する会社で働いていた。当時は、バイオテクノロジーの進歩により、年々低コストで効率高の化学肥料が開発され、結果がすぐに反映される肥料がよく売れていたようだ。その一方で「バイオテクノロジーによる農業とは何か？」という葛藤がいつもつきまとい、逆説的だが、彼が化学肥料を売れば売るほど益々、彼の父が行うビオロジックに傾倒していったようだ。その当時ワイナリーは、ジェラルールが畑とコマーシャル担当で、弟が醸造を担当していた。1995年に弟が亡くなって以降は、彼が醸造も全て管理することとなる。2007年、5.6 ha持っていたサンテミリオンの畑を売り、ACボルドー一本に絞る。2015年、足の持病が悪化したジェラルールは、マルセイユで海軍の消防部隊に勤めていた息子のオリヴィエにシャトーの後継ぎを相談する。それを引き受けたオリヴィエが現在畑とワインの管理を行う。

生産者

現在、オーナーのジェラルールは息子のオリヴィエに主な仕事を任せ、彼は補佐役というかたちでアドバイスを送りながら親子でシャトーを管理している。シャトーは7.5 haのACボルドーの畑を有し、品種は65%メルロー、35%カベルネフラン、5%カベルネソービニオンがある。ジェラルールはビオのヴィニヨンと同時に、遊び心たっぷりのアジテータでもあり、彼の煽動ぶりはボトルのエチケットによってお茶目に表現される。WolinskiやCarali、Pichon、Willemなどの他フランスを代表する22名の著名なイラストレーターが、彼のワインを愛する友人たちで、彼のために無償でエチケットのデザインを引き受けているところも注目に値する。彼のモットーは「父から教わったビオロジックを貫く」で、その精神は息子のオリヴィエがビオダイナミに進化し引き継がれる。

シャトー・ルネッサンスの+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：7.5 ha

品種：メルロー、カベルネソービニオン、カベルネフラン

樹齢：32～47年（シャトー・ルネッサンス）

剪定方法：ギュイヨー・ドゥーブル

生産量：50 hL/ha

収穫方法：機械収穫

ビオの認証：1960年からナチュラル・エ・プログレを経て、1992年、エコセール認証

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：トラディショナル

- AC ボルドーは、機械収穫後、カーヴで選果、除梗破碎後そのままステンレスタンクへ入れ発酵開始。発酵期間中1日1回ルモンタージュを施す。マセラシオンの期間は2週間。フリーランとプレスをアッサンプラージュした後、再びステンレスタンクで1年の熟成。（熟成期間2回ほど澱引きをする）その後コラージュとフィルターを通し瓶詰め。
- AC ボルドー「キュヴェ・ラン・ヌフ」は、機械収穫後、カーヴで選果、除梗破碎後そのままステンレスタンクへ入れ発酵開始。発酵期間中1日1回のルモンタージュを施す。マセラシオンの期間は2週間。フリーランとプレスをアッサンプラージュした後、タンクの中で一番良いワインをセレクションし古樽に移す。1年の熟成。（10%は新樽）その後コラージュとフィルターを通し瓶詰め。

酵母：自然酵母

発酵期間：AC ボルドーは2週間。AC サンテミリオンは3週間。

熟成方法：AC ボルドーはステンレスタンク、ラン・ヌフは10%の新樽と90%古樽

SO₂ 添加：発酵終了後、ビン詰時少々

熟成樽：新樽、2～10年樽

フィルター：卵白とメンブランシート

ちょっと一言、独り言

初めてジェラルール・デスクランプに出会った印象は、気取りのない気さくないオッチャン！っていう印象だった。

ポルドーは「スーツ姿で状態の良い車に乗っていかないと相手にされない」とたくさんの人からアドバイスもらったにもかかわらず、ジーンズでラフな格好、おまけに今にも爆発しそうな！？おんボロ車で訪問したので、終始軽蔑されるかな・・・？なんて身構えていたが、ジェラルールに限ってはそんなことがなかった。(その他の訪問ドメーヌは確かに冷たい視線の集中砲火だった・・・)

元オーナーであるジェラルールの父親は、ポルドーではかなり珍しく、1950年代の近代農業の流れに真っ向から反する姿勢で頑なにビオロジックを続けていた。当時のポルドーはバイオテクノロジーが隆盛を極めていて、ジェラルールがワイナリーを引継いだ1970年代以降も、農業全体がまるで右へ倣えかのようにテクノロジーに迎合し、ビオはむしろ忌み嫌われる存在だったそうだ。「ビオロジックがうまく行くと、農薬や化学肥料が売れなくなるからか、昔から業者やまわりのワイナリーからずいぶん嫌みを言われ、肩身が狭い思いをしているよ」、と彼は笑っておどけながら話してくれた。

ジェラルールは父の口癖であった「良いワインは良いブドウがあってこそ」という遺言を一番の信条にしている。肥料の会社に働いていた頃から、彼は化学肥料に頼るブドウ農家の危うさを肌で感じていた。「化学肥料はブドウの収量を上げるのには効率的で、ブドウの見た目もイキイキと成長しているように見えるので、一見優れているように思えるが、実際、それに頼ってしまうブドウの樹はますます体質そのものを弱めていく。それは確かなことだ」

彼は、病気の蔓延やブドウの樹の抵抗力低下の主な原因は化学肥料によるものだと断言する。長い目でみると化学肥料はブドウの樹の本質的な力を弱めてしまうので、そのことが結果的には毎年農業に頼らざるをえない状況を導いているという。「頭でっかちの有名シャトーがリスク極まりないと考えているビオ農法を長年続けられているのはなぜか？まわりは俺をバカ扱いするだけで、『なぜうまく行くのだろう？』という疑問すらもたない。その現状に危機感を感じる」彼によれば、ポルドーはまだまだビオロジックの後進地域ということだ。

1995年に醸造を担当していた弟が不慮の事故でなくなり、以降、全てを管理しなければならなくなったジェラルール。醸造は弟に任せっきりだったので、その年の1年目はパニック、パニックでてんでこ舞いだったそうだ。弟の造るワインがタンニンのしっかりとした男性的なワインだったのに対し、彼の造るワインは果実味を活かしたやわらかいワイン。全く正反対の個性だ。スタイルが変わったことで離れていったファンも当初は少なからずいたそうだ。彼のワインが現在のスタイルに安定するまでに3年の年月をかかったという。

「僕のワインはブドウという果物をただ漬込んでアルコールにしたシンプルなもの、種も仕掛けもない。もともとエノロジストではないから、最新の醸造技術なんて今でもサッパリ分からないよ！」と本人は謙遜するが、いやはや試飲させてもらったワインはどれもまろやかでエレガント！昨今のビオワインガイドで彼のワインが注目されているのはうなずける。

ジェラルールには、ワインを通じて22人の著名な漫画家の知人がいる。いずれも新聞雑誌等の風刺画を手がける強者ばかりだ。彼らは1970年代、ジェラルールの反バイオテクノロジーの姿勢を支持し、彼のために毎年様々なエチケットを無償でデザインしている。その数は何と30種類！まるでポルドーお堅いイメージを茶化すような遊び心満載のエチケットが並ぶ。エチケットを集めているコレクターには必見のものばかりですぞ！