

## ～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 シャトー・ルネッサンス エルヴェ・アン・バリック（樽熟）2014（赤）

今回の 2014 年は、2 回目のリリース！前回同様これまでラベルに書かれていた「Cuvée de l'an Neuf」という文字が外され、メインラベルはシンプルに「Chateau Renaissance」のみとなり、代わりにバックラベルに「Cuvée 2014 Eleve en Barrique」の表記がされている！（前回ラベル表記について、説明文に記載しておらず大変申し訳ありませんでした）

前年に比べて、酸が落ち着いて果実味にコクが出てきている！ジェラルールの言う通り、2014 年は pH が 3.3 とボルドーの赤ワインでは酸度がかかなり高いおかげで、軽く 10 年以上は熟成に耐え得るだろうと想像ができる！50 年に渡り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最後のワインをぜひ！（2015 年以降は、共に造ってきた息子のオリヴィエがメインにワイン造りを行っている）

#### 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。厳格な剪定の結果、ひとつの樹についたブドウの房は平均 4～8 房。ブドウの平均収量は 30 hL/ha だった…。天候的には、春のスタートは順調だったが、7 月から気温の上昇が不安定な天気が続く、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つ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！？のリスクが心配された。だが、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、収穫前のメルローのブドウを撮ったものだ。最初の写真は霜の被害が比較的少なかったブドウの樹。（写真①）被害が少ないと言ってもオリヴィエ曰く、ボルドーでは、通常は一つの樹に対し 15 房から 20 房くらい実るのに対し、通常よりも 3 割少ないとのこと。ちなみに、この写真はドルドーニュ川に近い側のブドウの樹を撮ったものだ。ここから奥に行けば行くほど被害が大きくなる。

そして、次の写真は霜の被害をダイレクトに受けた奥側のブドウの樹。（写真②）比べてみても分かるように、明らかにブドウの房が少ない。最初の写真のブドウの木から奥に 20 m ほど歩いただけですすでにこのような状態が続く。中にはメインの房が全くなく、二番果しかついていないブドウの樹もあった。オリヴィエ曰く、この甚大な霜の被害は、1991 年以来だとのこと。



写真① 川に近い側のメルロー（霜害少）

ウの樹もあった。オリヴィエ曰く、この甚大な霜の被害は、1991 年以來だとのこと。

今年のブドウの特徴は熟しがまばらなこと。写真をよく見たら分かると思うが、粒が緑色やロゼ色をしたブドウが所々にある。シャトーを訪問したのが8月23日で、通常であればヴェレゾンの最中なので、このようにまだ色づかないブドウが見られるのは当たり前なのだが、今年は夏が暑かったこともあり総じてブドウは早熟で、中にはもう収穫ができるくらいすでに完熟しているブドウもあった。普段彼は収穫を機械で行うが、今年はブドウが少なく熟しもまばらなので、2~3回に分けて手摘みで行うようだ。



写真② 川から離れた側のメルロー（霜害大）



写真③酸素透過性セラミック使用のジョイント

次に、これはタンクとホースをつなぐジョイントの写真。(写真③) セメントタンクの蛇口の先端に付いている白濁色の部分が特殊なセラミック加工となっていて、この部分から微量の酸素を中に送り込むことができるそうだ。今年からオリヴィエはルモンタージュの時にこのジョイントを使用する予定だ。彼曰く、今までルモンタージュをする時は、タンクの蛇口にホースを直接接続し、ポンプでワインを押し上げて上からまんべんなく果房に振りかけていた。ルモンタージュをするたびにタンクの上蓋を外さなければならず、その間ワインは空気に多く触れていたが、このジョイントを蛇口にかませ、ホースをタンクの上蓋に接続することで、密閉した状態でルモンタージュができるようになるのだそうだ。ちな

みに、このジョイントは通常ボルドーでは、微量な空気をワインに注入することにより味わいを柔らかくする、あのミッシェル・ローランのマイクロ・オキシジェーション（ワインの酸化を促し、熟成を促進させる手法）のテクニックに使用するようだが、オリヴィエは、むしろワインの過度な酸化の防止を目的とし、SO<sub>2</sub>の添加量を減らすために使用するそうだ。「ワインに色々を加えて人工的に作る最新技術には興味がない。でも、ワインをより健全でナチュラルにつくる最新技術であれば私は厭わない」というオリヴィエ。今後もデスクランプ家の次世代ワインから目が離せない！

(2017.8.23.のドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ

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ディナミに進化し引き継がれる。

## 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。

ボルドーは「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を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、ボ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。当時のボ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。長い目で見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、ボ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！まるでボ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！