

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°47 ドメーヌ・エリザベス

生産地方：コニャック

新着ワイン 1 種類、ジュース 2 種類♪

VdF ヴァン・ナチュレル 1L 2017 (白)

今回初リリースの白ワインが1Lのボトルで登場！！2017年は霜の被害があったが、畑が南向きの斜面であったことと、ユニブランがクローンではなく晩熟のセレクション・マサールであったことから、被害は30%減で済んだ。(ちなみに、コロンバル、モンティは60%被害)。ブリュノ曰く、シャラント県のユニブランは一般的にブドウの自体のアロマが少なくコニャックに適したニュートラルな品種で、ヴェルメンティーノのようなまったりとした味わいと、シャスラのような鋭い酸が特徴とのこと。味わいがニュートラルゆえ、マロラクティック発酵の残り香が酸化のようなニュアンスを与えるが、実際これは酸化ではなくユニブランのマロ後の特徴のようだ。味わいは確かに南のマカブーやヴェルメンティーノのようなまったりとした味わいがあるが、同時に鋭くシャープな酸があるので、今まで飲んだことのないようなどこか不思議な面白さがある！生ガキや魚介のマリネにぴったりのデイリーワインだ！

ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ 2017 (白)

2017年は、霜の被害によりコロンバルが35 hL/haと例年の60%減、ユニブランは45 hL/haと50%減だった…。ユニブランの比率が90%高く、前年よりも糖分は少ないが、味わいは複雑でまとまりがあり、まったりとした完熟リンゴ感と、ユニブラン特有のお茶の葉を燻したような独特のスモーキーなフレーバーがある！pHも3.02と低く、アフターにつれてじわっと広がるシャープな酸があるので、甘さは爽やかに感じられる！糖度は153 g/L。潜在アルコール度数で換算すると9%。

ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ 2017 (赤)

2017年は、白同様に霜の被害が大きかった。エジオドーラは収量が75%減で15 hL/ha、メルローは60%減で25 hL/haだった…。エジオドーラの収量が少なかったため、メルローが相対的に多くなり、そのアッサンブラージュ比率は85%と高くなっている。その分味わいがシンプルなのか、今回はイチゴやフランボワーズ、クランベリーなどの赤い果実が香りや味わい全面に出ている！また、前年と比べてpHは3.53と0.4低く甘さも控えめなので、ジュースとしての全体のバランスが良くとても飲みやすい！糖度は167 g/L。潜在アルコール度数で換算すると9.8%。

ミレジム情報 当主ブリュノ・アリヴェのコメント

2017年は、暖冬、春の遅霜、夏の日照りに遭ったとても厳しい年だった。冬に大きな寒さがなかったため3月の中旬にはシャルドネ、メルローなどの発芽が見られ、サイクル的には例年よりも1ヶ月早いスタートだった。ブドウが芽吹き始め成長を加速させた矢先、4月26、27日に一気にマイナス5℃まで気温が下がり、発芽した芽のほとんどが霜で焼け落ちた。幸い、晩熟のセレクション・マサールで仕立てたユニブランは被害を30%で抑えることができたが、その他のブドウは軒並み60%~70%の被害に遭った。その後は副芽の出かたも開花もまちまちで、収穫時のブドウの成熟度合いに大きく影響した。6月に入ると雨はぴたりと止み、そのまま日照りは8月の終わりまで続いた。途中日中の気温が40℃を超える猛暑もあり、ブドウもバテ気味だったが、9月の初めに適度な雨が降ったおかげでブドウは再び息を吹き返した。収穫は例年よりも2~3週間早くスタート。ブドウがすでに完熟しているものと未熟なものが同居していたが、結果的に完熟したブドウを優先して一気に収穫した。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① アリヴェ家の家系図

今回の訪問で、エリザベスの歴史を取材した時に、ブリュノがこの家系図を見せてくれた♪(写真①) 彼が11代目だけあって、歴史を遡ると何と1600年代にたどり着く！ただ、17世紀から19世紀の間はいわゆるポリカルチャー(複合農業)の時代で、コニャック以外に農作物や家畜も育てていたようだ。コニャックを本格的につくり始めたのは19世紀後半になってから。その頃は、コニャックの品種はフォールブランシュとコロンバルが主体で、ユニブランはほとんど存在しなかったそうだ。だが、フィロキセラの蔓延以降、病気に弱いフォールブランシュやコロンバルに代わり、今主流のユニブランが台頭してきたのだそうだ。

これは去年の8月に訪問した時に撮ったユニブランの写真。(写真②)

ユニブランはイタリアのトレヴィアーノと同品種だが、ブリュノ曰く、苗木の種類はユニブランだけで500種類ほどあり、大きく分類してもイタリアのトレヴィアーノとコニャックのユニブランは似て非なるものと考えた方が良いとの見解だ。さらに彼のユニブランはフィロキセラ以降に受け継いだセレクション・マサルを使用しているので、コニャックの中でも独特の個性を放っているようだ。エリザベスのユニブランの特徴をたずねると、彼は「香りはニュートラルで、ボディはトレヴィアーノというよりもヴェルメンティーノやマカブーに近く、酸はシャスラのようなシャープな鋭さがある」と答えてくれた。今回リリースするワインは、まさに



写真② ユニブラン種

その特徴が良く表されている！ユニブランは、収量が多い時には100 hL/haを超えることもあると彼が言っていたので、「収量を落とせばもっと品質を上げることができるのでは？」と質問してみると、彼は「ユニブランの種類によっては、そのような効果を期待できるものも確かにある。だが我々のユニブランは元々の原種に近く、つまり上質なコニャックをつくるために必要な酸を確保するために植えられた品種なので、収量を落とすとただアルコール度数が高くニュートラルでぼやけたワインになりやすい。アルザスのシルヴァネールやスイスのシャスラのように、他の構成要素とバランスのとれた綺麗な酸を残すためにはある程度の収量が必要だ。今回のユニブランも早摘みではなく、きちんとフェノールが熟した時点で収穫をしてこの酸の高さをキープしている」と説明してくれた。また、ユニブランのメリットとして彼は、酸の量が高くpHの値が低いおかげでSO₂無添加を実現できることを挙げた。SO₂無添加ワインの最大の敵は酸化。それを防ぐためにSO₂添加は非常に効果的だが、酸もSO₂同様酸化の進行を妨げる役割を果たしてくれる。ちなみに、今回の白はマロラクティック発酵を終えていてもpHが2.98という驚異的な酸度の高さだ！開けてから2日経った状態でも酸化が進むわけではなく、味わいはほとんど変わらないどころか、むしろ酸が多少こなれて飲みやすくなっていた！

今回の白はブリュノにとって初めてのチャレンジ！今後は、「もしかしたら香りを引き立てるために、数日間マセラシオンを施してみたらどうだろう？」あるいは、「20 mg/L以下のSO₂を発酵後に添加し、マロラクティック発酵をさせないフレッシュなワインにしたらどうだろう？」など、理想のワインに近づけるために、彼の頭の中で色々とアイデアが浮かんでいるようだ！(ちなみにSO₂添加20 mg/L以下でマロラクティック発酵を止められるのはマロラクティック発酵をする乳酸菌がSO₂に敏感ということもあるが、大きな理由はワインのpHが低いからで、ブリュノ曰くpHの値がほんの少し上がるだけで、SO₂の効き方は大きく減少してしまうそうだ！)

今、ヴァンナチュールの価格がどんどん高騰する中、エリザベスはこれからの展開に本気で期待している！！

(2018.3.6.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

Bio コニャックの名手がヴァンナチュールにチャレンジ！**ブリュノ・アリヴェ
(ドメーヌ・エリザベス)****生産地**

コニャックで有名なシャラント＝マリティーム県。その県境には広大なジロンド川の河口が大西洋に向かって大きく口を開ける。ドメーヌ・エリザベスはジロンド川右岸の河口から 10 kmほど内陸に入ったヴィロレ村内にある。エリザベスの畑は、大部分は南、南東のなだらかな起伏に位置し、ドメーヌに隣接するように広大な面積が広がる。気候は大西洋気候で、1 年を通して寒暖の差がない穏やかな天候が特徴だが、特に、シャラント＝マリティーム県は、雨雲がピレネー山脈によりブロックされるため降雨量が少なく、さらに山から吹き下ろされる乾燥した空っ風のおかげで、大西洋に面しているにもかかわらずニースと同じくらい日照量に恵まれる。土壌はシレックス・粘土質。母岩は石灰質だが、表土が分厚いため石灰の影響はあまり受けず、出来上がるワインはフルーティでポリウム豊かなのが特徴。その他、シャラント＝マリティーム県は牡蠣の養殖、シャラントのカマンベール、シェーヴルチーズが有名である。

歴史

現オーナーのブリュノ・アリヴェはドメーヌ・エリザベスの 11 代目。エリザベスの歴史は古く、初代のコニャック製造は 1629 年まで遡る。父親が苗木業者を経営していたこともあり、幼い頃からブドウ栽培に興味があったブリュノは、1979 年中学を卒業後アングレームの農業学校に進学し、醸造と栽培を学ぶ。当時 7 ha あったドメーヌ・エリザベスは叔父が管理していたが、1980 年に突然の他界。叔父の家族には継ぎ手がなく、350 年の伝統が途切れることを危惧したブリュノはドメーヌの管理を自ら志願する。そして、1981 年ドメーヌ・エリザベスを正式に引き継ぐ。その時ブリュノはまだ 17 歳だった。化学農薬にネガティブな印象を持っていたブリュノは、引き継いですぐに畑をビオ農法に転換。(コニャック地方の中で彼は 2 番目のビオ生産者となった)。畑面積の拡大を目指した彼は、毎年少しずつ畑を買い足し、1990 年には 30 ha まで増やすことに成功した。さらに、1995 年ブドウ農家であった妻と結婚し、妻の畑 22 ha を合算し計 53 ha の畑面積を有するに至った。1997 年妻の畑のビオ転換を終えたタイミングで正式にエコセールを申請。2002 年に父親の苗木業を引き継ぎ、現在ドメーヌと苗木業の 2 つの仕事を管理している。

生産者

現在、ブリュノ・アリヴェは 53 ha の畑を 5 人で管理している。(季節労働者は常時 20 人くらい)。また一方で、父親の苗木業にも携わっていて、ボルドーの 3 級からクリュ・ブルジョワまで多くの顧客を抱える。彼の所有するブドウ品種は、ユニブラン、コロンパール、モンティ、シャルドネ、ソービニオンブラン、メルロー、エジオドーラの 7 種類で、樹齢は 15~45 年。父親を手伝って初めてブドウの接ぎ木を行ったのが 7 歳、そして現ドメーヌを引き継いだのが 17 歳という早くからブドウ栽培に目覚めた生粋のヴィニョロンである。そんな彼のモットーは「温故知新」と「伝統を重んじる」ことで、コニャックもワインも、昔の伝統的なスタイルを新しい設備や技術で補いながら、さらなる品質の高みに昇華させることを目指す。ちなみに、彼のドメーヌには先代のオールド・ヴィンテージ・コニャックのストックが年代ごとにあり、一番古いコニャックは 1860 年ヴィンテージなのだそう！彼は毎年オールド・ヴィンテージをテイスティングすることで、伝統の味わいを舌の記憶にインプットするそうだが、彼がビオにこだわるのも、かつて化学農薬のなかった時代のコニャックの味わいやポテンシャルを体感で知っているからであり、その伝統を守るための努力は惜しまない。

ブリュノはドメーヌの仕事以外に、個人的な趣味として菜園があり、色々な野菜をビオディナミで栽培している。彼自身は、ビオディナミを十分理解した上で、将来的にはブドウ栽培にも取り入れて行きたいと考えている。

ちょっと一言、独り言

2014年、初めてブリュノとコンタクトを取ったのは、スパークリングのジュースがきっかけだった。当時、美味しいBioのジュースを探していたこともあり、モンペリエで行われたミレジム・ビオ・ワインサロンで初めて彼のジュースを飲んだ時の衝撃は今でも覚えている。ガス注入ではあるが、彼のジュースにはブドウの味わいがしっかりとあり、何よりも土着品種が活かされているところに大きな魅力があった。以来6年以上の付き合いがだが、今ではヴァンクウールに欠かせないアイテムのひとつとなっている。一方で、彼のメインはジュースではなく、実際はコニャックとワインが専門だ。そのことを知りつつ、あくまでジュースをメインに取引を続けていた。その間、彼から毎年ワインのサンプルが届き、試飲はしていたのだが、何か躊躇をしてしまう、何かもやもやと引っかかるものがあり、結局ワイン取引までに至らずにいた。彼のテクニカルな醸造からくるのか、培養酵母、フィルター、SO₂添加等が影響しているのか、ブドウの品質が良くても、出来上がるワインはミレジムに関係なく、良い意味で清涼感があり安定的なのだが、作りこまれた様な平凡な味わいが引っかかった。「どうしてジュースが日本で受け入れられて、私のワインが受け入れられないのか？」会うごとに毎回彼から質問されるのだが、最初のうちはどう答えて良いのかずいぶん戸惑った。実際、彼のワインはフランスでは良く売れており、取引先の評価も良い。日本でもコストパフォーマンスを考えるときっと上手く紹介できるインポーターはいるだろう。さらに、SO₂の数値を見ても40 mg/L以下のものばかりで決して高くはない…。いわゆる欠点のないワインだ。だがヴァンクウールの方向性ではないのは明らかだった。

ブリュノは53 haを管理するコニャックの中堅オーナーで、今年齢54となるが、彼は好奇心と向上心が強く、固定観念にとらわれない柔軟な思考がある。2年前の冬、彼のドメーヌを訪問した時に、「ヴァンクウールの探すワインとはどういうものか？」という話題になり、その時ちょうどドゥーテールのユニブランのマセラシオンとメルローのサンプルが車の中にあっただので、それを彼と一緒に試飲した。スタンダードなワインをつくる彼のことから、どこかワインの欠点を探してくるだろうと斜に構えて見ていたら、何と彼の反応は…真逆！ワインの美味しさに素直に感動しているではないか!?そこからは彼の好奇心にスイッチが入ったのか、怒涛の質問攻めが始まった。「これは本当にSO₂ゼロでつくっているのか？」とか「ブドウの状態はどうだった？」とか畑の仕事から、醸造施設、醸造方法まで質問は多岐にわたった。予想外だったので、感動という彼の素直なリアクションにこちらも思わず興奮してしまった。

「このレベルではないが、私のワインにもSO₂、フィルターなしのワインがある」とこの時彼は急に思い立ったように席を立ち、カーヴにワインを探しに行った。それがコニャック向けの蒸留前のユニブラン、そう今回の白ワイン誕生につながるワインだった！そのワインは香りがド還元で、マロラクティック発酵が始まっていなかったのので、ライムジュースを飲んでいるかのように酸っぱかった。だが今までの彼のワインの中で一番美味しいと感じた！

現在も、時々アングレームの醸造学校でビオ農法やワイン・コニャック醸造の臨時講師を務めるブリュノ。彼ぐらいの規模のドメーヌである程度の地位もあれば、通常ヴァンナチュールへの関心は考えにくいところだが、彼のエスプリは至ってオープンだ。「今までミレジム・ビオサロンでも何度かヴァンナチュールと言われるワインを試飲したことがあるが、還元臭がきつかったりマメだったりともともなワインに接したことがなく、良いイメージがなかった。このコニャックになる前のユニブランも、還元がきつく濁っていて、これが私にとってはいつもネックだった。だが、ドゥーテールのように世の中にSO₂ゼロ・ノンフィルターでも美味しいワインが存在するのであれば、それにチャレンジする価値はある！」と、むしろ彼の心は今ヴァンナチュールにも向き始めている。(彼の息子ギョームが、自然派シャンパーニュの作り手フルーリーで研修した経験があり、その彼がヴァンナチュール好きというのも多少影響しているのかもしれない…) 今回の白ワインも彼の好奇心から自発的にチャレンジしたもので、これから経験を積みさらなる品質の向上を目指す予定だ！

現在、酸のある北の白ワインのほとんどが、数が少なく高騰する中、フランスのシャラント地方やヴァンデ地方はまだヴァンナチュールにおいては未開の地と言えるかもしれない。その中で、ブドウの品質に真摯に向き合い、ドメーヌを引き継いだ1980年代からビオロジック農法を貫くブリュノ。その彼がヴァンナチュールに心が動いたことは注目に値すべきことで、これからもジュース共々注意深く見守っていきたいと思う。