

2009年1月末日

～エリーズがドレーヌを閉める！！(涙)～

◆VCN° 3

エリーズ・フリニョ

生産地方:ロワール

当主エリーズ・フリニョのコメント

2004年にワイナリーを立ち上げて、実質4年間頑張ってきたが、去年足の病気を患ってしまい、その影響で2008年はほとんどワイナリーの仕事に従事することができなかった。。去年は私の代わりに元ルメール・フルニエの責任者であったニコラ・ルナルが住み込みで手伝ってはくれたが、私が病気で動けなかったために、結局2人の労働者をフルで雇わざるを得なかった。この想定外のコストにより、徐々に経営は切迫してき、更に秋口から始まった金融大不況の影響も受け、ワイナリーを継続する事は不可能な状況だった。私としてはまだまだこれから！という思いがいっぱいだったのに、こういう結果に至ったのは本当に残念というか無念でならない…。でも、これも *C'est la vie!* 気持ちを入れかえてまた一から再スタートするつもりだ。まずは現在庫を全てリリースし終え、また新たにワイナリーを立ち上げられるようチャレンジしてみるよ！

◆ 2007年ワインについて

2007年のワインは、全体的に酸がエレガントでミネラルリな、本来あるロワールワインの特徴がうまく表現されていると思う。今までのミレジムのワインは、ロワールが記録的猛暑に見舞われたため、結果、厚みやボリューム、残糖のあるマッチョなワインに仕上がっていたが、07年のワインは、ミネラルと果実味、酸、辛口と自分の本来つくっていたスタイルにより近づけることができた！フランス、今までのワインと違って、07年ワインのほとんどが、ある程度の期間カーブでの十分なビン熟を経ているので、ワインが非常に安定している。今、すぐに開けて飲んでベストな状態のモノばかりだ！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

エリーズが現在庫をもって終わってしまう～!!! 本当に悲しい…。なぜなら、彼女のワイン初リリースと我々ヴァンクールの立ち上げ時期がちょうど重なり、お互い新人ながら「一緒に頑張っていこう！」と誓った仲だったからなあ…。まあ、彼女の言う通り *C'est la vie!* なのか…とほほ。エリーズに「今後また自分のワイナリーを立ち上げる気はないのか？」と質問してみたら、「もちろん！でも、今度立ち上げるとしたらローヌかも…。なぜなら、「よくよく考えてみたら私とウマが合う自然派生産者たちってローヌやボジョレーにかたまっているのよね！」と彼女は答えた。今度はローヌか!?

…でもあの天才肌のエリーズだったら、何か面白いワインをローヌでつくってくれるかも！とりあえず彼女の動向は要チェック！ちなみに、現在彼女のワインは最後ということで、フランス国内でいつも以上に良く売れているようだ！理由は…レアな幻ワインになってしまうから！その感覚は万国共通♪ウチも無くなる前に良いモノをドンドン紹介していかなければ～！

(2008.12.10の突撃訪問より)

兄弟揃ってコテコテの自然派ルーキー、エリーズ・ブリニョ

生産地

生+産地風土、特色 ロワール川の中部に位置し、白ワインの銘醸地ヴヴレーに隣接した隠れた名産地。気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。モンルイはヴヴレー同様、ロワール川沿って石灰岩からなる岸壁に掘られた天然のカーヴ（洞窟）がいくつも存在し、その上がブドウ畑という面白い光景を目にすることができる。

歴史

去年の11月終りに起ち上げたばかりの、できたてほやほやのドメーヌだが、エリーズの名はピエール・ブルトンで研修していた時からすでに頭角をあらわしていた。ワインの世界に縁のほど遠いブルターニュ地方で育ち、両親の仕事もワイン業界とは全く接点のない中で、兄のジャン・マルク・ブリニョ（ジュラ）共に、今後の自然派ワインを担う大物ルーキーとして注目されている。

生産者

エリーズ・ブリニョは現在、7.5ヘクタールの畑を季節労働者のスタッフ1人と共に管理している。2004年12月にモンルイの区画を買い、2005年からビオ農法に転換し現在に至っている。ジュラ地方で自然派ワイン作りをしている兄のジャン・マルクからの影響について、彼女は「時期同じくして同じ職業に就いたのも、単なる偶然であって、彼からの影響は全くない」と言い切る。彼女の現在のワインのスタイルはむしろ、ティエリー・ピュズラ、オリヴィエ・ルマッソン、クリスチャン・ヴェニエ等、ロワールの自然派ワイナリーにルーツがあるようだ。

エリーズ・ブリニョの+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ヘクタール

品種：シュナンブラン、シャルドネ、ソヴィニヨンブラン、ガメイ、カベルネフラン

樹齢：約30年

剪定方法：ゴブレとコルドンの中間（収量を調整しやすいため）

生産量：30hl前後（1ヘクタールあたり）

収穫方法：15人の収穫者による100%手摘み。ケースによる収穫。選果は畑で房分け。

バイオ認証：無し

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：赤と白はトラディショナル、ペティアンナチュラルはメトード・リュラル*

- ・ 赤はブドウ選果後100%除梗破碎し、そのまま発酵タンクへ。状況に応じてバケツでのパンチングダウン、ピジャージュ浸漬・発酵期間中に数回行う。マセラシオンと醗酵の期間は3週間～1ヶ月。フリーランとプレスをアッサンブラージュした後、古樽で1年の熟成。スーティラーージュ後、ワインをファイバータンクに移し、再度自然清澄を待ち（約3ヶ月）瓶詰め。（コラージュなし）
- ・ 白はブドウ選果後、プヌマティックプレスで3時間の圧搾。ジュースをファイバータンクに移し自然発酵。醗酵熟成期間は9ヶ月～1年（現在も醗酵中のワイン有り）。スーティラーージュ後、フィルターをかけて瓶詰め。
- ・ ペティアンはブドウ選果後、プヌマティックプレスで3時間の圧搾。ジュースをファイバータンクに移し自然発酵。冬の寒さで醗酵が弱まり、糖の比重計が1025前後の時点でスーティラーージュ後瓶詰め。その後瓶内熟成で10ヶ月を経た現在も醗酵継続中！

酵母：自然酵母

浸漬・発酵期間：木製発酵桶で3週間。ペティアンは白が5ヶ月、ロゼが3ヶ月で現在も瓶内で継続中。

熟成方法：赤は樽で1年、ファイバータンクで3ヶ月。ペティアンは瓶内熟成で、白が1ヶ月、ロゼが3ヶ月。

SO₂添加：赤と白辛口、ペティアンは無し、甘口はスーティラーージュ後、瓶詰め後と合計6gのSO₂添加。

熟成樽：3～5年樽を赤と一部の白ワインで使用。

フィルター：赤とペティアンは無し。白ワインはテール（珪土）でのフィルター有り

ちょっと一言、独り言

2005年11月、最初にエリーズのカーヴを訪れた時は、正直ビックリしてしまった。カーヴの中は大小様々なカーボンファイバータンクが所狭しと乱雑に並べられ、正直、物置小屋を想像してしまったからだ。彼女曰わく、2005年は始めたばかりということもあって全てが押せ押せで、新しいファイバータンクがカーヴに届いたのも、ちょうど収穫開始時期だったと、当時の繁忙さをジェスチャー混じりで語ってくれた。恰幅の良い肝っ玉母ちゃんという風貌の彼女は、明るく笑いの絶えない、心からワイン作りを楽しんでいるという印象を与える。

彼女のワイン作りのモットーは「肩肘張らずに気軽に飲めるワイン」で、とにかく仲間の家に自分のワインを持参して、ワイワイ盛り上がるような、カジュアルな雰囲気になんか欠かせないようなワインを作りたいとのこと。ワインを囲んでまるで儀式でも行うかのような飲み方は大嫌いだそうだ。だから、彼女の語るワイン観はとてもシンプル。おそろしく質の高いワインを作り上げているのに、説明に仰々しさがなく嫌みが全く感じられないので、かえってこちらが恐縮をしてしまうくらいだ。

もともと彼女の出身はブルターニュ地方で両親の職業はワインとは全く関係ないが、親がワイン好きで、子供の頃週末はほとんどワイナリー巡りで、ワイナリーの職場環境に小さい頃から慣れ親しんでいたことが少なからず現在の彼女のワイン道につながっている。

どうして自然派を選んだのかについては、兄のジャン＝マルクよりも、ロワールという土地でワインを勉強中に、偶然ティエリー・ピュズラ、オリヴィエ・ルマッソン、クリスチャン・ヴェニエなどの生産者のワインに接して興味を持ち始めたとのこと。兄も同じく自然派ワインの生産者で、偶然にもコンセプトが全く同じ事についてはお互いに敬意を表しているようだ。