

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN° 50

メム・アン・ベル・リー

生産地方:サントーバン

◆ドメーヌの近況報告

当主ピエール・ファナルのコメント

現在は、畑では土起こしの作業とプレタイエ(剪定前の枝切り)の作業を行っている！今冬は、今のところ適度に雨が多く、畑にはちょうど良い寒さが継続していて、ブドウの休眠期にはベストの状態だ！本格的な剪定は2月に入ってから行おうと思っている。

醸造の方は、発酵が全て順調に終わり、ワインは静かに熟成を待っている！味わいは、2010年同様、果実味がピュアで若々しい、典型的なブルゴーニュのスタイルに仕上がっている！2011年は、全体的にリンゴ酸の量が少なかったため、ボラティルリスクの高いとても難しい年であったが、結果的には何も問題なくアルコール発酵もマロラクティック発酵も終わらせることができた！しかも、醸造中はSO₂無添加だったにもかかわらず、ボラティル値の一番高いものがアロース・コルトンの0.34g/lと、どれもほぼ完璧に制御することができた！ボラティル上昇リスクの高い年にSO₂無添加でうまく乗り切れたことは、今後の醸造においても大きな自信につながると思う！また、2012年の今年は、ブドウの状態が良ければ、いくつかのキュヴェでSO₂無添加のワインに挑戦してみたいとも思っている！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ヴァンクゥール初登場のメム・アン・ベル・リー♪初めての訪問で、彼のワインを試飲し、鳥肌が立つほどの感動を覚え、そのまま、まだ日本側のヴァンクゥールが確定していないのに、契約の口約束を取り付けてしまったフライングドメーヌだ！(笑)

彼の実力は実際に飲んでもらえば分かると思うが、以前の職業が化学者というだけあって、ワインづくりもものすごく緻密かつ理論的！ワインをナチュラルにつくることはもちろん、プラス、「ワインの美しいかたち」というものにもこだわっている！添加物でお化粧されているワイン美ではなく、自然なブドウの変化から導かれたナチュラルなワインの美を追求する。彼に妥協という文字はなく、醸造が始まると毎日野球のスコアラー並にワインの状態をつぶさに記録観察し、その中からワインの無駄をそぎ落とし、各ワインが持つ自然の美のかたちを紡ぎ上げることに全身全霊を傾ける！

まだドメーヌを立ち上げて3年目だが、これからどんどん進化していく予感がビンビンする生産者だ！

最近のニュース

2010年ワインは、ムルソーがリストからなくなり、新たにピュリニー・モンラッシェとモンテリー、ボーマン 1er クリュ・グレーヴ、マランジェ 1er クリュ・レ・クロ・ルソーが加わる！さらに、「L'Etrange (レトランジュ)」という樹齢が50～60年のガメイ、ピノワールでできたワインもリリースされる！レトランジュは直訳すると「奇妙なもの」と言う意味があり、品種の配合からパストゥーグランかと思いきや、何とVDFだそう！ブドウ畑はセレクションマサールのガメイとピノが一緒に混在しており、ヴィエーユヴィエーヌからくる強烈な果実味を樽熟で仕込み上げた本格的な赤ワインだ！ピエール曰く、「若飲みのパストゥーグランとは全くかけ離れた、どのジャンルにも入らないワインだからキュヴェ名もL'Etrangeなのだ！」とのこと！

(2011.12.16ドメーヌ突撃訪問&2012.1.11 突撃生電話より)

ブドウ本来の持つアイデンティティーを限りなく自然にワインに見出すのが私の仕事！

ピエール・ファナル

(メゾン・アン・ベル・リー)

生産地

ピュリニー・モンラッシェ村とサシャーニュ・モンラッシェ村を挟む国道 6 号線をさらに 1km ほど奥に進むと、すぐにサントーバン村が見えてくる。サントーバン村に入るとすぐ国道 6 号線の境界沿いにプレハブ建てのカーヴ「メゾン・アン・ベル・リー」がある。現在、マランジェヤオート・コート・ド・ボヌなどのドメヌの畑が 3.5ha、その他ピュリニーやサントネイ、アロース・コルトンなどネゴスの畑をあわせて計 7ha ほどの畑を管理し、ボヌ周辺にこだわりワインづくりを展開している。気候は半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北 100km に及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。

歴史

メゾン・アン・ベル・リーの責任者であるピエール・ファナルは、以前は生化学者としてパリの研究所で働いていた。一方で、前妻と一緒にパリ、ディジョン、マコンでモード服や装飾品店を 3 店舗展開するオーナーでもあった。1985 年、生化学者だった時に、シュタイナーのアントロポゾフィー（人智学）に出会い、以降バイオダイナミに傾倒する。1986 年から 1993 年まで義父と一緒にオーヴェルニュ地方のカantal 県にフェルムを買い、仕事の片手間、趣味として毎月数回パリからカantal 県に通い、バイオダイナミを取り入れた酪農やチーズづくりを行うなどマルチな才能を発揮していた。同時に、もう一つの趣味であったワインの造詣を深めるため、この頃から積極的にバイオダイナミワイン生産者を回るようになる。また、1995 年バイオダイナミをより深く学ぶために、ミュールーズにある大学で 3 年間アントロポゾフィーの客員研究員としてバイオダイナミの研究に参加する。1997 年、ムルソーの友人のドメヌで初めて 100% 自分が手がけたワインを仕込む。2003 年、長年付き添った前妻と別れたことが、人生の大きな転換期となる。52 歳にして、これまでの仕事を全て辞め、一から再びワインづくりを学ぶことを決意し、2003 年から 2005 年までボヌのワイン学校、そしてディジョン大学で学び、ディジョン大学では DNO（フランス国家醸造士）の資格を取得する。この在学期間中に、昔から親しくしていたジャン・ルイ・トラペやドミニク・ラフォン、エマニュエル・ジブローなどのドメヌで実践を積む。ディプロム取得後、そのままエマニュエル・ジブローに残り 2007 年まで栽培醸造責任者を勤める。2008 年にボジョレーにあるネゴシアンで、パイヤーと醸造長を 1 年担当し、2009 年、共同経営者のクロード・ビュラ他 4 人の出資者を募り、サントーバン村でメゾン・アン・ベル・リーを立ち上げる。

生産者

現在、ピエール・ファナルはネゴスの畑もあわせて計 7ha の畑を 3 人で管理している。（繁忙期は季節労働者が数人手伝う。）彼の所有するブドウ品種は、ピノノワール、シャルドネ、アリゴテ、ガメイで、樹齢は若いもので 30 年平均、古樹になると樹齢が 60 年を上回る。2009 年に立ち上げたばかりの新屋ドメヌだが、ピエール・ファナルはワイン愛好家の時代から、すでに名だたるバイオダイナミワイン生産者を渡り歩き、数々の実践を積んできたいわばワインの熟練者。テロワールが限りなく自然に、そして忠実にワインに反映することモットーに、鋭い感性と緻密な分析力を持った元生化学者が活きたワイン（ヴァンヴィヴァン）に挑戦する。

メゾン・アン・ベル・リーの+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ヘクタール

品種：ピノノワール、シャルドネ、アリゴテ、ガメイ

樹齢：30～60年以上

剪定方法：枝の短いギュイヨー・サンプル

生産量：白 40～50hl、赤 40～50hl（1ヘクタールあたり）

収穫方法：収穫者 15～20人で手摘み。畑とカーヴで房レベルの選果

ビオの認証：2013年にエコセール認証

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：赤はスミマセラシオンカルボニック、白はパレルファーマンテーション（アリゴテは一部タンク発酵）。

- ・ 赤は、ブドウを畑とカーヴで選果後、直接木桶タンクへ。マセラシオンの期間は太陰月に沿って 29 日間。発酵温度は 30 度を超えないよう温度管理。ルモンタージュは最初の 1 回のみ。発酵具合によってピジャージュは数回実施。マセラシオン終了後、フリーランとプレス（垂直プレスで軽く圧搾するのみ）を木桶タンクの中でアッサンプラージュ。10 日後、古樽に移し 12～18 ヶ月熟成させる。熟成が終わったワインはスーティラージュし澱を抜き、SO₂を 1g/hl 添加し 1 週間後に重力を使って瓶詰めする。
- ・ 白は、ブドウ畑とカーヴで選果後、バスランで 3 時間かけて圧搾。ジュースをそのまま古樽もしくは一部ステンレスタンクへ移し自然発酵。発酵と熟成を含めてトータル 6～12 ヶ月寝かせる。熟成が終わったワインはスーティラージュし澱を抜き、SO₂を 1g/hl 添加し 1 週間後に重力を使って瓶詰めする。

酵母：自然酵母

発酵期間：赤は木桶タンクで約 29 日間。白は古樽、もしくはステンレスタンクで 1～6 ヶ月。

熟成方法：赤は 228 ℓ の古樽、白は 350 ℓ もしくは、ステンレスタンク、228 ℓ の古樽。

SO₂ 添加：ビン詰前のスーティラージュの時に 1g/hl。

熟成樽：3～4 年樽

フィルター：基本的になし

その他：マセラシオンと瓶詰めのタイミングは太陰月歴に沿って行う。

ちょっと一言、独り言

2009年、58歳にして初めてワイナリー「メゾン・アン・ベル・リー」を立ち上げたピエール・ファナル。

立ち上げたばかりのワイナリーとは思えない、いきなり度肝を抜くような高品質のワインに衝撃を受けたのを今でも覚えているが、最初にカーヴを訪問し彼に初めて出会った時は、物腰が柔らかく、どんな質問にも理路整然と受け答える彼を見て、てっきりずいぶん昔からワイン生産に携わっていた人だと思っていた。でも、実際の彼の経歴を聞いてびっくり！彼は52歳まで化石燃料を研究する生化学者であり、また一方で、パリ、ディジョン、マコンでモード服や装飾品を扱う店を展開する経営者でもあり、職業自体はワインとは全く接点がない、面白い経歴をもった人だった。

以前からワインの一愛好家で、2003年にワインの世界に飛び込む前から、もうすでにアマチュアにしてワインづくりの経験が豊富で、特にバイオダイナミに関しては、実際にフェルムを買ってバイオダイナミを取り入れた酪農やチーズづくりを8年間実践したり、また、ミュールーズにある大学で3年間アントロポゾフィーの客員研究員としてバイオダイナミの研究に参加するなど、当時のバイオダイナミワイン生産者顔負けの深い知識と理解を持っていた。

彼は、ディジョン大学のDNO（フランス国家醸造士）の資格も持っているが、すでにワインづくりに造詣のあった彼にとって、学校は単にディプロムの取得ため、在学中はむしろバイオダイナミを実践するジャン・ルイ・トラペやエマニュエル・ジブローから学ぶことが多かったそうだ。

2009年、5人の出資者を募り、晴れて念願のドメヌを立ち上げることができたピエール。今のエチケットのデザインには、何と！彼の立ち上げ当初の夢が託されているそうだ！ピエール曰く「メゾン・アン・ベル・リー（2009年だけメゾン・フォル・リーと呼んでいた）は2009年当初何もなかったところからスタートした。エチケットのデザインは最初クラシックなものにしようか迷ったが、ワイナリーの家系でない我々が守りに入っても意味がないと皆の意見一致から最終的にAbbaye de Fontenay（ディジョンの北80kmにある世界遺産登録されたシトー派の修道院）の7つの窓のデザインから取った。このエチケットには、ひとつに、シトー派の僧侶の修道院＝ブルゴーニュワインというイメージと、もうひとつには、上3つの窓が天すなわち神、そして下4つの窓が地上すなわち人間を意味があり、これはバイオダイナミの基本理念でもある『現象を良く観察し熟考しそれから行動せよ』にも通じる。また、『天＝地』で、奉仕をした（働いた）ものが天に通ずるという意味もあり、我々が目指す天すなわちグランクリュ獲得！という思いも託されている！」とのこと。

彼が現在ワインづくりで最も大切にしていることは、「ワインの味わいの中からブドウのアイデンティティーを見つける！」ことだ。彼は元生化学者だけあって、2009年のスタートから毎年細かく醸造過程のデータをとっている。

たとえば、彼は、収穫数日前からブドウを毎日食べ、外見や種の色、皮の厚み、酸の具合、苦み、味わいなどを細かくノートに記す。そして次に、収穫時に圧搾したブドウのジュースの色や味わいも細かくノートに記す。醸造中のワインも温度の変化、味わい、還元の有無などのテイスティングコメントをノートに記す。そして、最後に出来上がって瓶詰めし終わったワインの中からそのブドウの持っているアイデンティティーを探し出す作業を根気よく行っている。

彼は言う、「ワインには必ずその年のブドウの味わいが必ずあるはずで、この分析作業により、自分の醸造方法できちんとブドウ本来の持つアイデンティティーが引き出されたかどうか確認することができる。もし、ワインにブドウ本来の味わいが見つかからない場合、それは私が醸造の過程で不自然な何らかの手を加えた証拠となる」と。この詳細データを毎年積み重ねることによって、彼は収穫のタイミングや醸造方法など、各テロワールが持つ最高ポテンシャルをワインに反映できると確信している。

もうすぐ60歳になる人間には思えない、積極性とダイナミックで鋭い感性を持つピエール・ファナル！新星ワイナリーではあるが、もうワインのレベルは完全に玄人のレベルを凌ぐ実力だ！