

2008 年 6 月末日

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN° 30

ルメール・フルニエ

生産地方: ヴヴレー

◆ ルメール・フルニエについて

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

久々にルメール・フルニエのワインが日本に戻ってくる～！

・・と言っても、もうご存知かと思うが、ドメーヌのワイン生産自体は 2005 年から全く稼動していない…。責任者のニコラ・ルナールが辞めて、それを機にオーナーのマリーヤニックは現ワインストックを全て売り切った時点で完全にドメーヌを閉める予定でいる。

2002 年の初リリースでいきなり注目的となり、彼女のドメーヌは一躍ロワールワイン界のスターダムにのし上がった。ただ、実際の注目的的はいつも彼女ではなく責任者のニコラで、彼が解任された後は、まるで手のひらを返されたように彼女のワインは痛烈な批判を浴びた。そのことに関して彼女はこう語っている。「確かにニコラ・ルナールは天才でかつ努力家であり、妥協を許さないすばらしい醸造家なので、私は今でもその腕に敬意を表している。実際に彼のつくるシュナンに私は魅せられた。でも、彼が去ってからのまわりからの批判はどうも納得がいかない…なぜなら、今、存在するフルニエのワインは全てニコラが収穫から醸造まで手がけたのだから」と。

ニコラがいなくなってからの唯一の違いといえば、スーティラージュのタイミングとフィルターの有無。2003 年は猛暑という特殊な気候で、ほとんどのワインに残糖が残ったので、彼女はやむを得ずフィルター(Filtre Sterile という目の細かいきつめのフィルター)をかけたのだが、どうやらそれが問題だったようだ。しかし醸造の常識として、残糖が 5g 以上残っているワインに何も施さないのは、その場ですぐに消費するのであれば問題はないが、輸送を伴うとなると再醗酵の恐れもありたいへんなリスクを負う。ましてや 2003 年のワインのように、残糖が軒並み 10g を超えるワインができた場合、多量の SO2 添加でワインを安定させる方法をどうしても避けるのであれば、ワインの品質と安全上フィルターをかけざるを得ないと思う。彼女は言う。「2002 年は確かにノンフィルターだった。でも、それは 2002 年だから実現できたことで、ミレジムによってはその判断が難しいこともある」と。

いずれにせよ、ルメール・フルニエのワインは、優れたテロワールと優れたブドウ、そして優れた醸造家によってつくられたワインであることは間違いない。確かに 2002 年は衝撃の美味さがある。が、2003、2004 年もミレジムの特徴が色濃く反映された正真正銘の自然派ワインなのだ！
今回ヴァンクүүлがリリースをするにあたり、皆さまに訴えていきたい真実のひとつである。

※ 2004 年のヴヴレー・セックはニコラの判断でフィルターをかけ瓶詰めを行っている。

※ 2004 年のペティアンに関しても、ニコラが瓶詰めをしている。(デゴルジュマンには携っていない)

波乱万丈の人生！過去の成功や名声を捨て、再びシュナンの愛好家に戻りたい！

マリー・ヤニック・ルメール
(ルメール・フルニエ)

生産地

ロワール川に沿って、ヴヴレーから東に 2km ほど向かったところにヴェルノ・シュール・ブレーヌという村がある。その村を背にして小高く隆起する丘の中腹にマリー・ヤニック・ルメールのカーヴがある。標高 300m ほどのヴヴレーの丘の北と南西に傾斜しながら一面にブドウ畑が広がる。畑の総面積は 28ha で全てシュナンブランが植えられている。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。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)がいくつも存在する。

歴史

現オーナーであるマリー・ヤニック・ルメールは、ワイナリーを立ち上げる以前はパリで銀行関係の情報処理の仕事を 14 年間していた。もともとワイン愛好家だったマリー・ヤニックは、情報処理の仕事を生かしつつ、一方では Oenophile というテイastingクラブを独自に主催していた。そのクラブを通じてたくさんのカーヴィスト、ヴィニョロンの知り合いを持った彼女は、ある時、当時パリのワインバーのオーナーだったジャン・ピエール・ロビノから天才醸造家ニコラ・ルナールのつくるヴヴレーを勧めてもらい、その美味しさに感動し、以来自然派ワインの虜になる。2001 年、とあるきっかけで莫大なお金を手にした彼女は(宝くじを当てたという説が有力だが、彼女からは直接聞いていない)、全ての地位を投げ打ってヴヴレーに引越し、28ha の畑を買い、ニコラ・ルナールを責任者に招き入れ新しくドメーヌを立ち上げる。(2001 年、立ち上げと同時に彼女もアンボワーズにある醸造学校に 1 年間通っている。) 2002 年に発リリースしたワインは瞬く間に注目を浴び、彼女は一気に自然派ワイン界のスターに上り詰めることとなる。だが、ワインの質にこだわるあまり、過剰な投資は避けられず、ついに資金が続かなくなる。責任者ニコラ・ルナールの解雇を機にワイナリーを閉める決意をし現在に至る。

生産者

現在、マリー・ヤニック・ルメールはドメーヌを締めている最中だが、当時は、28ha の畑を 5 人で管理していた。(繁忙期は季節労働者が数人手伝う。) 彼女の所有していたブドウ品種は 100%シュナンブランで、樹齢は若いもので 6~7 年。古樹になると 100 年に及ぶものもあった。シュナンの愛好家が「最高のワインをシュナンでつくりたい!」という無垢な夢、思いをそのままかたちにし伝説のワインをつくり上げた。今は、一度歩みを止めていちワイン愛好家として自然派ワインの普及に努める。

ルメール・フルニエの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：シレックス混じりのアルジロ・カリケール

総面積：28ヘクタール

品種：シュナンブラン

樹齢：6～100年（樹齢平均45年）

剪定方法：ゴブレ（コルドンとゴブレの中間）

生産量：20hl（1ヘクタールあたり）

収穫方法：収穫者約30人で手摘み。畑で房レベルの選果

ビオの認証：なし

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：バレルファーマンテーションとファイバータンクによる醗酵、ペティアンはペティアンナチュレル。

- ・ スティルワインはブドウ畑で選果後、プヌマティックプレス機で4時間かけて圧搾。（除梗破碎なし）ジュースをそのまま古樽もしくはファイバータンクへ移し自然発酵。発酵と熟成を含めてトータル1年～1年半寝かせる。瓶詰め前に2回スーティラージュを施す。

酵母：自然酵母

発酵期間：白はファイバータンク、樽共に1年。熟成方法：古樽もしくはファイバータンク。

SO₂添加：ビン詰め時に少々。もしくはキュヴェによっては無添加。

熟成樽：5～6年樽

フィルター：2002年はノンフィルター。2003年、2004年はフィルターステリール（かなりきつめのフィルター）

ちょっと一言、独り言

2006 年を持ってドメヌ閉鎖を決断したオーナーのマリー・ヤニック・ルメール。

当然、その決断の背後には天才醸造家ニコラの不在が主な原因としてのしかかるが、彼女としては財政的な問題も抱えていたし、早い段階での決断がどうやら正解だったようだ。

14 年間、パリの銀行の情報処理部門で働きつつ、一方でテイスティングのクラブを主催しながらワインの造詣を深めていった彼女は、ワインを学びながら同時にワイナリーやカーヴィスト、ワインバーとのコネクションを広めていく。その過程で、現在、ロワールのジャンニエルですばらしい自然派ワインを作り出すジャン・ピエール・ロビノと知り合い（彼は当時「ランジュ・ヴァン」というパリのワインバーのオーナーだった）、彼を通じて自然派ワインの世界に没頭していく。当時の彼女のお気に入り、赤はマルセル・ラピエールのボジョレーやグラムノンのコート・デュ・ローヌ、白はニコラ・ルナールの作り出すヴヴレーだったそう。ワインの中でも特にシュナンブランが好きだった彼女は、この後ニコラの腕に興味を抱くようになる。

2001 年に巨額の富を得た彼女は、素人ながらも 14 年続けた職を投げ打って、ワインづくりの世界に入っていく。ドメヌ立ち上げは、念願だったニコラを責任者に迎え入れるかたちで華々しくスタートした。その時の様子を彼女はこう振り返る。「ニコラはジャン・ピエールから紹介してもらった。私自身、ワインの愛好家ではあったが、ワインづくりに関しては右も左も分からないド素人だった。そんな私がいきなり 28ha の土地を買いドメヌを立ち上げたのは、ひとえに『最高のシュナンブランを飲んでみたい！』というパッションからだった」と。彼女は懐かしそうに語ってくれた。私がマリー・ヤニックと初めて知り合ったのは 2005 年の夏で、その頃、私はまだロワールにいて、ドメヌ・ボワルカの前責任者ノエラと一緒に仕事をしていた。ある時、仕事中に彼女からノエラ宛に「近々ドメヌを開めるので、もし何かうちにある醸造・栽培機材に興味のあるものがあれば安く引き渡すから見に来ない？」との電話があり、その時に私は、彼女がドメヌを開めるつもりでいること知った。さっそく、ノエラと 2 人で試飲も兼ねて彼女のドメヌを訪問。出迎えてくれたマリー・ヤニックは私たちに対してとても親切な対応で、今あるストックのワインを全て試飲させてくれた。私自身、当時、フルニエのワインの知識は皆無に等しく、今となっては伝説の 2002 年ヴィンテージも正直、ほとんど口にしたことがなかったのも、その時試飲した 2003 年のワイン（樽からの試飲）は何の疑いもなく素直に美味しい！と思った。話題が売却するいろいろな機材の話になって、彼女が「今ワインが入っているこの古樽も、来年、瓶詰めした後は売らなければならない」と、どうやら樽の売り先を探している様子だったので、「私も 2 樽買っている？」とダメもとで彼女にたずねてみると彼女は快く OK して、しかも通常よりも破格の値段で売ってくれる約束をしてくれた！私も、当時はすでに、2006 年から南に下りて自分のワインをつくろうと考えていたので、タイミング的にはまさに渡りに船だった！以来、彼女とは、ロワールを去ってからもワインサロン等で会うと親しく会話する関係となり、そして 2006 年の夏、彼女から「ヴァンクゥールで最後のワインを引き受けてくれないか？」と提案を受けた。これにはずいぶんと悩み、まず日本のヴァンクゥールメンバー、ロワールやほかのビニョロンに何度も相談してみたが、（実際、いろいろな噂は聞いているしなあ・・・。）最終的に、「お前がそのワインに魅力を感じるのであれば、まわりで起こっていることは関係ないのでは？」とあるビニョロンからアドバイスを受け、それが私の後押しとなり決断するに至った。

・・・と、これが今回、フルニエのワインを日本に提案するきっかけとなった全ての経緯です。

先日ドメヌを訪れた時、彼女は今回の日本再リリースにあたり「私もワイナリーのオーナーである以上、いろいろな批判は十分に受け入れるつもりだ。でも、もし私のワインにもう一度接する機会がある人は、過去の伝説という色メガネを捨てて、今一度目の前にあるワインを素直に飲んでいただけることを切に願っている」と最後に笑顔でひと言、こう言い残した。