

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°17 ドメーヌ・ド・ベル・エール

生産地方：トゥーレーヌ

新着ワイン3種類♪

VdT エピドット 2006 (白)

樽で2年、タンクで1年熟成、そして瓶熟8年を経たスーパーソーヴィニヨンブラン！2年間の樽熟期間中はウィヤーージュを施している！（ちなみに前回リリースした2010は樽熟1年目だけ行い、2年目はワインに全く手を付けず熟成させている）。ジョエル曰く、2006年はブドウが熟した年で、出来立て当初はアルコールを感じるボリュームミーなワインだったそうだ。だが、長期瓶熟を経たこのエピドットは、アルコールのボリューム感が見事なくらいにきれいにそぎ落とされ、ワインの核となる凝縮した複雑な旨味とミネラルが姿を現わす！8年の熟成を経て滋味豊かなワインに変貌を遂げた、ジョエルの至極のワイン！

VdT ペリドット 2011 (白)

2010年同様に、樽で2年、タンクで1年の長期熟成を経ている。また、樽熟の最後の6ヶ月間はウィヤーージュを一切行っていないが、これはワインの酸化に対する耐性を高めるためにわざと行っているのだそうだ！ワインの味わいは複雑で、凝縮したダシのようなエキスにクルミやカレーの風味が混ざり、何とも言えない奥深く豊かなテイストが広がる！ジョエル曰く、このワインは今飲んで良いが、熟成を考えると将来的には間違いなく2006年エピドット以上のポテンシャルはあるとのこと！

VdF オニクス 2009 (赤)

ジョエル曰く、2009年は今までの中で最高の品質のカベルネフランを収穫できたとのこと！醸造も瓶詰めまでは完ぺきだったが、不運にも瓶詰後にボラティルが上がってしまったため、今までリリースせずにとって置いていた。そして、今回5年の瓶熟を経てやっと落ち着きを見せ始めたということでリリースに踏み切った！個人的には「何て変化の目まぐるしいワインだ！」という印象。開けたてはまだボラティルを感じるが、しばらくするとボラティルの風味は消え、香りにグリオットやグロゼイユ、シャクヤクなどの甘い花の香りが上がり最高に美味しい姿を垣間見せる！だが、またしばらくすると再びボラティルが上がり梅やバルサミコの様相を呈してくる…。グラスの中で何度も味わいが変化する何とも落ち着かない危ういワインだ。しかしブドウのポテンシャルははっきりかんじられるので、もしかしたら5年、10年後にはとんでもないワインに化ける可能性があるかもしれない。

ミレジム情報 当主ジョエル・クルトーのコメント

2006年は、例年よりもブドウの完熟が早く、ボリューム豊かなワインが出来上がった年。春のスタートは雨が多く、最初の萌芽の時点で3割くらいがミルデューの被害に遭った。だが一転6月に入り気温が30度を超える真夏日が7月まで続いた。幸いにも春に降った雨のストックにより水不足は逃れ、ブドウは成長のスピードを上げていった。8月は反対に冷夏が続いたが、ブドウの成熟には最適だった。9月に入り再び真夏日が戻り、例年よりも10日ほど早い収穫となった。

2009年は、収穫にたどり着く前に畑がかなりのダメージを受けてしまったため、収穫量が去年の約半分まで減ってしまった…。5,6月は2ヶ月間雨がちな日が続き、そのためブドウの約50%がミルデューの被害に遭い、収穫直前には害虫の被害に遭い約10%収量が減ってしまった。8月初旬にテゼの地域を大粒の雹が襲い、私のすぐ隣のヴィニヨロンは壊滅だったが、私の畑は幸いにも僅か200mの距離の差で雹の被害を逃れることができた。収穫

は粒単位の選果が必要だったが、房が少ない分品質的にはとても中身の凝縮したブドウを取り入れることができた。

2011年は、全体的にブドウが早熟で収量も多く、個人的にはとても満足の行く年だった。春が夏のように暑く、開花は例年よりも1ヶ月ほど早かった。7月後半から8月中旬にかけて少し天候が崩れたが、それ以降は収穫終わりまで良い天候に恵まれた。収穫したブドウは全て超完熟だったにもかかわらず、選果の必要のほとんどない非常に良い状態のまま収穫することができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ジョエル・クルトー (2017.5 現在)

見ての通りカーヴの中で撮った(写真①)だが、彼のカーヴはいつ訪れても片付くことはなく、ワインが乱雑に置かれたままで足の踏み場もない状態だ。。でも、ちょっと見方を変えると、そこはまるでアンティークな掘り出しワインが隠れている宝箱♪何せ当のジョエル本人があまりにも散らかっているの、どこに何のワインがあるのか覚えていない。彼にワインリストを送るよう頼んでも返事が来ないのはそのせいで、いつも一緒にカーヴに行って在庫を探すというのがおきまりである。

今回の訪問も、散々ワインの在庫がないと言いながらも、実際探してみると空段ボールの奥の方に紛れて

まとまったワインが次から次と発見された！その中に気になった赤があり、コルクに2005年と記されていた。2005年で…え！ひょっとして、もうまったくないはずのオニキスの2005年ではないですか！かつて無名のジョエルの評価を最初に高めたカベルネフラン 100%オニクス 2005年！本人もしばらくテイastingしていないとのことで、開けて一緒に飲んでみることにした。グラスに注がれたワインがそうだが(写真②)、かつて濃いボルドー色をしていたカベルネが10年の歳月を経た今は色に透明感が出



写真② グラスに注がれたオニクス 2005

ている。香りもシャクヤクやグリオットの中にオレンジなどの柑橘系の華やか香りがある。一口飲んでビックリ！あまりの美味しさに瞬間的に鳥肌が立ってしまった！ちょっと言葉では表現できないくらいの衝撃的な美味しさだった！敢えて言うなら、エレガントなグルナッシュやトゥルソーのような、カベルネフランとは全く想像できない輝きと口の中にスッと染み入る滑らかさがあった！個人的に、ジョエルのワインは頭の中ですごいワインと分かっている、実際時には難しいワインとってしまうこともあるが、でも今回のオニクスは本能的に美味しいと感じる圧倒的な存在感があった！それにしても、ジョエルのワインの生命力はハンパない！

ちなみに、彼曰く、今回リリースする2009年オニクスも、もう少し時間が経てば必ず2005年と同じようなスタイルに変化すること！「2009年の出来立てのワインはものすごく暴れていたが、今はやっと2005年のようなスタイルの兆しが見えてきている」と彼は言う。確かに2009年は少し癖のある難しいワインだが、2005年のような熟成の兆しが見えるのであればぜひ待ってみたい！

(2017.5.4.のドメーヌ突撃訪問より)

そしてストイック・ワインの境地にたどり着く！

ジョエル・クルトー（ドメーヌ・ド・ベル・エール）

生産地

トゥーレーヌ地方のプロワ市から南に 30 km ほど下ったシェール川沿いに、旧ローマ時代の足跡を残す村テゼがある。テゼは、ロワールのビオディナミトにして自然派ワインの重鎮ミッシェル・オジェのドメーヌがあるが、そこから 5 km も離れていない場所に「ドメーヌ・ド・ベル・エール」、ジョエル・クルトーのドメーヌがある。シェール川北面を沿って緩急の起伏に富んだ畑が連なり、気候は寒冬暑夏の大陸性気候だが、川の影響で気温の較差あまりない、夏も冬も比較的穏やかな気候に恵まれる。

歴史

現オーナーのジョエル・クルトーは、もともと父の代から続くブドウ栽培農家として生計を立てていた。1998 年に、隣人で大の友人でもあるビオディナミストのブリュノ・アリオンの影響で、畑をビオに転換し、2000 年から徐々にビオディナミの農法を畑に取り入れるようになる。彼のブドウは、ビオに転換する以前はほとんどを地元のワイン農協に卸していたが、転換以降は主にティエリ・ピュズラのネゴシアンブドウや、パスカル・ポテールのワインの一部に卸されるようになる。ビオディナミに変えてからますます交友の深くなった、パスカル・ポテールやミッシェル・オジェの勧めで、2003 年、一部の畑を利用し、彼自らが自然派スタイルのワインを造り始めるに至る。

生産者

現在、ジョエルは所有する 6.8ha の畑を管理している。（うち彼自らのドメーヌのために 1 ha を確保している。）彼の所有する品種は、ソービニヨンブラン、シュナンブラン、ガメイ、カベルネフランの 4 品種で、樹齢の平均は 30 年である。（ソービニヨンブランは 40 年）2003 年に自らのドメーヌ「ドメーヌ・ド・ベル・エール」を起ち上げ、現在はビオディナミ農法はミッシェル・オジェ、醸造はパスカル・ポテールのアドバイスの下、徐々に彼独自の自然派ワインのスタイルを作り上げつつある。ジョエル自身は背丈が低いことからかわれやすいが、とても寡黙で、仕事に対する真剣な姿勢や、バカ真面目ともいえるその正直な性格から、トゥーレーヌの多くのビオの生産者から絶大な信頼を得ている。

ドメーヌ・ド・ベル・エールの+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、サブルー

総面積：6.8ヘクタール

品種：カベルネフラン、ガメイ、シュナンブラン、ソービニヨンブラン、ムニユピノ

樹齢：30年平均（ソービニヨンブランは42年）

剪定方法：ギョー・サンプル、プッシェ（ゴブレのタイプの剪定で、両端だけに新梢を残す。）

生産量：45hl（1ヘクタールあたり）

収穫方法：収穫者8人でケースを使った手摘み。畑で房レベルの選果

ビオの認証：2001年にA B（アグリカルチュラル・ビオロジック）を認証

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：赤、白共にトラディショナル、ペティアンはメトード・アンセストラル

- ・ 赤はブドウを畑で選果後、100%除梗破碎し、そのままファイバータンクへ。発酵期間中は1日2回のピジャージュとバケツで数回ルモンタージュを施す。マセラシオンと発酵の期間は2週間。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10ヶ月の熟成。スーティラージュ後、約1ヶ月間ファイバータンクでワインを落ちつかせてから瓶詰め。（コラージュなし）
- ・ 白は、ブドウ畑で選果後、除梗破碎せずそのままバスランで3時間かけて圧搾。ジュースを古樽に移し自然発酵。発酵期は6ヶ月。熟成期間は約1年。
- ・ ペティアンはブドウを畑で選果後、除梗破碎せずそのままバスランで3時間かけて圧搾。ジュースを古樽に移し自然発酵。（ここまでは白の行程と同じ）冬の寒さでいったん醗酵が止まり、澱が沈殿し自然にワインの清澄が始まった時点でスーティラージュをし、そのまま瓶詰め。瓶内醗酵期間8ヶ月。デゴルジュマンで瓶内の澱を抜き、目減りした分は、同じペティアンで補充し瓶詰め。残糖分30g

酵母：自然酵母

発酵期間：赤はファイバータンクで2週間。白は古樽で約6ヶ月。

熟成方法：赤、白共に古樽。（赤は15ヶ月、白は1年。）ペティアンは古樽と瓶内。

SO₂添加：瓶詰め中に極微量。

熟成樽：4~5年樽

フィルター：メンブラン・シート（濾紙）で軽くかける。

ちよつと言、独り言

初めてジョエルと知り合ったのは、当時私が新井女史の経営するドメーヌ・ボワルカでスタッフとして働いていた時だった。彼はフランス人の平均身長よりも低く、決して日本人から見ても背の高くない私は、彼の背丈、仕事に対するひたむきな姿、内向的な性格が日本人にオーバーラップされて、ある意味特別な親近感を抱いていた。残念ながら、彼はその身長故ロワールの自然派のメンバーから半ばマスコットのように可愛がられ、半分からかわれているが、それでも彼のつくるブドウにはみんなが一目を置く。たとえば、ミッシェルオジェが先頭に立つトゥーレーヌのビオディナミのコミュニティーでは、真面目さの面で評価が高いのはジョエルだし、また、彼のブドウの可能性をいち早く見つけてブランドに結びつけたワイナリーには、ティエリピュズラ、パスカルポテルがいる。彼はまさにトゥーレーヌの中では「小さな巨人」なのである。

最初に、彼のつくるワインを熱心に奨めてくれたのはパスカルだ。ジョエルがつくる2004年までのワインは、全てパスカルがアドバイスをしていたから、彼がジョエルのワイン奨めるのも分らなくもないが、ただ、パスカルがつくるような素朴なワインを探していた我々としては、彼がアドバイスに加わるワインはむしろ大歓迎であった。まして、ジョエルの畑は、ミッシェル・オジェが太鼓判を押すくらいに真面目に手入れされていて、良い状態に管理されている。

ティエリもネゴシアンブドウとして買っているし、「ドメーヌ・ド・ベル・エール」はまさに、エリートのお墨付きから生まれたようなドメーヌなのだ！

音楽鑑賞と鉱石収集が趣味のジョエル。彼の鉱石に関する思い入れはハンパではない！

キュヴェ名に代表されるような鉱石はもちろん、畑に散在する化石やシリウスにも興味を広げる。「畑に落ちている化石を見つけるくらい慎重にブドウ畑を観察したら、病気の心配はない！」彼は毎日「面白い石はないか？」と探し回っている。ブドウ畑での仕事を、仕事としてではなく趣味も兼ねている点は、彼にとってまさに理想の仕事と言えるのではないかな。

そんな彼も、いざ自分のところのワインの特徴を訊かれると、とても慎重になる。「今のところまでは、パスカルとミッシェルのおかげで、自然派ワインが何たるものかというのがおぼろげに見えてきたような気がする。でも、これからは、テロワールや自分のつくりたいワインの個性を、自分自身の経験の中から語り、表現ができるよう努力していきたい」

ジョエルはまだまだ進歩できる可能性を探っている。彼の寡黙な真面目さがあれば、近いうちに師匠を唸らせるワインができるであろう。

彼が今後、パスカルの手を徐々に離れて、一体どんなサプライズワインをつくり出すか！これから時間をかけて追いかけて行きたいドメーヌだ！