

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°40 ラ・ターシュ

生産地方：サンジョセフ

新着ワイン2種類♪

VdF プテウス・ヴィデレ 2014 (白中辛口)

コルクから王冠にモデルチェンジしたプテウス・ヴィデレが久々のリリース！もう万が一の再発酵も大丈夫♪(といっても現在泡はほとんど感じられないが) 2014年の白は当たり年だけあって、ワインはネクターのように濃厚！でも、甘口か？と言えば、そうではない！ほんのりとした優しい甘みを感じるが、そんな単純ではない濃厚で複雑な味わいが口の中に広がる！まさにワイン名プテウス・ヴィデレ「なるようになるさ！」にふさわしく、何ともいえない魅力が詰まったワインに仕上がった！

VdF ギアミ・ネ・パ・アン・サン 2011 (赤)

味わいがサン・ジョセフラしくないという理由でアペラシオンを却下されたギアミ。ワイン名は直訳すると「ギアミは聖人ではない」だが、その聖人 (Saint) にはサン・ジョセフ (Saint Joseph) の意味も含んでいて、アペラシオンを却下した INAO に対し、「我々のワインは INAO の定めるいわゆるサン・ジョセフとは一線を画す！」という意味が込められている！ワインは、スパイシーで果実の凝縮味がぎゅっと詰まっている！サンスフルゆえ日によってのコンディションに差があり、機嫌の良い時は奥行きのある洗練されたローヌのシラーを感じさせる優雅な味わいが楽しめるが、逆に、味わいがタイトで閉じている時は、ぜひカラフをして空気に触れさせることをおすすめしたい！

ミレジム情報 当主ファビアン・ベルジュロンコメント

2011年は大豊作の年！ブドウの収量は例年の1.5倍も取れている。3月終わりから4月上旬にかけて、まるで初夏のような暑い天気が続いたため、ブドウの成長サイクルがスタートの時点で1ヶ月ほど早まった。開花も短期間で順調に終わり、このままのペースで行けば、収穫が9月初旬に始まることも十分に予想された。夏に入ると、一転雨が多い不安定な天候が続き、水分を含んだブドウが完熟と同時に粒が破裂するリスクが高まってきた。赤は破裂のリスクを避けるために収穫を早めたが、白は逆にボトリティスが付き始めたので10月終わりまで収穫を待った。

2014年は、白は大豊作の当たり年！だが、赤はショウジョウバエ「スズキ」の被害で収量が大幅に減った厳しいミレジムだった。春のスタートは良く、雨がほとんど降らなかったおかげで病気の蔓延もなく、開花も短期間で順調に終わり、この時点で大豊作が期待された。開花後も乾燥した天気が続いたが、冬の間に降った雨のストックのおかげで、水不足に陥ることなくブドウはすくすくと成長していった。7月に入ると一転、気温の上昇が止まらないやや不安定な天候が続き、シラーに一部黒痘病などの被害が見られたが、その後8月から再び太陽が戻ると、病気は収まり、ブドウはきれいな状態のまま成熟に向かった。収穫直前の時点で、誰もが2011年のような豊作を確信したのだが、突如現れたスズキの襲撃により、ブドウは一変…最終的に厳しい選果を余儀なくされた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ヴァンクール長年取り扱うワインの中で、ジミオやラ・ボエム、ルナール・デ・コート、ベルエールなど、日によって味わいの振れ幅が大きく、まさに「生きてるワイン」を実感することがあるが、ラ・ターシュもその最たるひとつだろう。今回、新着ワインのレポートを家で書いている時に、サンプルでもらったギアミ・ネ・パ・アン・サン 2011 年を試飲したのだが、ワインのご機嫌が悪かったのか、揮発酸が目立ちすぎたためワインのリリースに不安がよぎり、その時のワインはいったん放置して、再度現地に行って味わいを確かめに行くことにした。

ファビアンに今回の試飲結果を説明すると、彼は「サンスッフルゆえ状態が安定しないことはよくある」と答えてくれたが、どこかスツとしない自分がいた。ドメーヌでギアミ・ネ・パ・アン・サンの味わいを確かめてみると…揮発酸の嫌なエグミがなく、「これが昨日家で試飲したのと同じワイン!？」と思えるくらい、その味わいはとても素晴らしかった!

それから帰宅し、家で開けたワインを 3 日後にもう一度試飲してみたのだが、これがたまたま美味しいワインに変わっていて、またまた驚いてしまった! 嫌な揮発酸はすでに影を潜め、しっとりとした艶やかな果実味と染み入るようなミネラルが前面に現れていた!

過去にジミオやラ・ボエムでも、いわゆる「かつてやんちゃだったワインが熟成を経て驚くほどおいしくなった!」という経験をしているので、サンスッフルワインの変化を頭で十分理解しているのだが、やはり良い状態の結果を見てもみないと、どうしても不安がよぎってしまう…。しかし考えてみたら、家で試飲したギアミも、3 日間開けたワインを放置してヘタっているどころか逆に美味しくなっていると言うことは、ワインそのものにポテンシャルがあるというのを証明しているようなものだ。

ブドウやワインの真のポテンシャルに目を向け、その可能性を信じて経験していくうちに、少しずつ不安が美味しさの確信にかわるような気がしている。いつまで経ってもまだまだ修行中の身だ!

ちなみに今回リリースするワインを 12 月の日本出張中に試飲したところ、状態はバッチリでした♪

(2016.11.16.のドメーヌ突撃訪問より)

サン・ジョセフの畑を知り尽くした男が造る、究極のサン・ジョセフ ファビアン・ベルジュロン (ラ・ターシュ)

生産地

ローヌ河中流の都市ヴァランスから右岸沿いを北へ15kmほど上ると、対岸にエルミタージュの丘を臨むかたちでトゥルノン・シュール・ローヌの小さな町が見えてくる。その町の中心地を少し裏手に入ったところに、ファビアン・ベルジュロンのカーヴがひっそりと佇むようしてある。カーヴのすぐ目の前には急勾配の斜面をテラス状に仕立てたサンジョセフの銘醸畑が広がり、彼の所有する1haと1.5haのブドウ畑はその中でも最も良い南向きの斜面に位置する。(隣接する畑に、ギガルやシャプティエ、コルソドン、シャーヴ、ダールエリボーなどがある) 気候は地中海性気候の最北地で、夏はとても暑く冬は逆にとても寒い。春と秋にまとまった雨が降り、1年を通して乾燥した北風(ミストラル)がローヌ渓谷を吹きおろす。

歴史

ファビアン・ベルジュロンが初めてワインの世界に入ったのは1991年、それまでは25年間銀行員として働いていた。元々ワイン好きであったファビアンは、銀行を退職した後、すぐにボーヌのワイン学校に通い醸造と栽培を学び始める。1993年、ディプロムを取得後、ミッシェル・シャプティエ、ピエール・ゴノン、ジャン・リュック・コロombo、ダール・エ・リボー、エルヴェ・スオーなど1~2年毎にドメーヌを渡り歩きながらワインづくりを実践で学ぶ。その間、ローヌにおけるビオブドウ栽培のノウハウも同時に学んだ彼は、トラクターが入られない急斜面での畑作業が多いローヌの特殊な環境に目をつけ、2000年の春、畑作業専門の人材派遣会社を立ち上げる。そして、2002年の秋に自らのカーヴを設置。2003年の冬からトゥルノンの畑1.2haを借り、ワイナリーの名前を「ラ・ターシュ」と命名する。また、2006年にはモーヴの畑1.5haを拡張し本格的にドメーヌをスタートさせる。

生産者

オーナーのファビアン・ベルジュロンは、現在、2.5haの畑を12人で管理している。(繁忙期、収穫期は30人体制で臨む!) 彼はドメーヌ管理する一方で、畑作業専門の人材派遣会社も同時に営んでいるため、アドバンテージは、畑で働く人手に事欠かない! たった2.5haの畑に常時12人の経験豊かな従業員が作業に当たる! 彼の人材派遣会社は、ローヌ渓谷の険しい崖のような傾斜の畑で、トラクターを使わずにすべて手作業で行う、いわばエルミタージュ、コルナス、サンジョセフのスペシャリストで、主な顧客に、ジャン・ルイ・シャーヴ、ミッシェル・シャプティエ、ギガル、ピエール・ゴノンなど蒼々たるづくり手が顔をそろえる。彼の所有するブドウ品種は主にシラーで、ほんの数パーセントだがマルサンヌ、ルーサンヌも植えてある。樹齢は8年から古いもので80年におよぶ。

ラ・ターシュの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：花崗岩質（バデル）、石灰質粘土質の混ざった花崗岩土壌（ギアミ）

総面積：2.5 ヘクタール

品種：シラー97%、ルーサンヌ、マルサンヌ 3%

樹齢：8~80 年（バデル）、30~40 年（ギアミ）

剪定方法：ゴブレ

生産量：30hl（1ヘクタールあたり）

収穫方法：手摘み（収穫者は30人前後）、選果は粒レベル

ビオの認証：なし

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：スミカルボニック

- ブドウを手摘みで収穫後、そのまま除梗破碎せずに 30hl の木桶タンクに直接入れる。醗酵期間は 10~12 日間。（醗酵温度は 12~32℃）ルモンタージュは初日の 1 回だけで、あとは全て足でブドウを踏むピジャージュを 1 日 2 回施す。マセラシオンの期間は 3 週間。醸し終了後フリーランワインとプレスワインをアッサンブラージュし、古樽に入れて熟成させる。翌春に一度澱引きを行なうが So2 は一切添加しない。熟成期間は 14~16 ヶ月。スーティラージュそしてワインをアッサンブラージュし、再びファイバータンクで落ち着かせる。そして瓶詰め。

酵母：自然酵母

発酵期間：30hl の木桶タンクで 10~12 日間

熟成方法：225 l の古樽

SO2 添加：ビン詰め時に 1g

熟成樽：4~5 年樽

フィルター：なし

ちょっと一言、独り言

ファビアン・ベルジュロンに初めて会ったのは2009年の3月。アルルで開催された自然派ワインサロン「La mise」の会場だった。ブースに見かけない顔のビニョロンがサービスしていて、そのまわりにある程度人集りが出来ていたの、「一体なんだろう？」と興味半分で彼のスタンドを覗いたのが最初だった。空瓶を手を取ったらどこか酔っ払いのイイおっちゃんを想像してしまいそんな風貌の彼が、見た目のイメージからは全く想像できないほど繊細でミネラル豊かな味わいのワインをつくっていたので、正直度肝を抜かれてしまった。以降、一度は直接カーヴをたずねてみなければと思い、その年の5月に初訪問を試みた。

彼のカーヴは、ちょうどトゥルノンの中心街の裏手にあり、目の前は、サンジョセフの銘醸コミューンのひとつトゥルノンの急斜面畑がせり立つ。彼のキュヴェ「Badel (バデル)」の畑もカーヴの直ぐ目と鼻の先にあり、南向きの最も良い位置を占めている。(隣接する畑にギガルやシャブティエ、ダール・エ・リボーがある) ちなみに、Badel というキュヴェ名は、昔の畑の所有者の名前から取ったそうだ。1956年サンジョセフの区域が正式にAOCと認定される以前は、この近辺のワインは「バデルのワイン」と呼ばれ、エルミタージュと匹敵するような高い評判を得ていたそうだ。そして、もうひとつのキュヴェ「Guillamy (ギアミ)」は、トゥルノンの隣村モーヴ(サンジョセフの銘醸コミューンのひとつ)の昔からある畑区画の名前で、これまた南向きの最優良地に存在する。(隣接する畑にシャールヴやコルソドンがある)

彼のモットーは「シンプル・イズ・ベスト」で、カーヴのつくりはとてもシンプル。カーヴは地上階が醸造所、そして地下が熟成蔵に分かれていて、地上と地下は吹き抜け階段でつながっているだけ。仕込んだワインはそのまま重力の力で地下の樽に落とし、ポンプ(しかも手動式)はワインを仕込み終わった翌春に行なうスーティラージュと、瓶詰時の2回だけにしか使わない。また、シンプルという意味では、「人の手が入りとても違和感を感じる」という理由で、醗酵時における温度コントロールは一切せず、醗酵温度が30度を超える昔ながらの方法にこだわる。彼曰く「ワインの果実味は、マセラシオンのタイミングやブドウそのもののポテンシャルからくるもので、低温コントロール、熟成温度のテクニックではない！」とのこと。

ブドウのポテンシャルが重要と自信をもって言い切れるだけあって、彼のブドウ畑の管理は、誰もが羨むくらいの超一級レベル！ドメーヌを経営する一方で、畑作業専門の人材派遣会社を営む彼は、畑を完璧に管理するために必要な人材には全く事欠かない。たとえば、ドメーヌの2.5haの畑に常時5~6人の従業員が作業に当たり、収穫時は総勢30人が集まる！彼の最大のメリットは、剪定にしても散布にしても収穫にしても、人材が足りているので、まさにベストのタイミングに作業を終わらせることができることだ！作業員も、派遣先がシャブティエやシャールヴ、ティエリ・アルマン、ダール・エ・リボーといった名だたるワイナリーで作業するエキスパートばかりで、いくつかのチームに分かれて、主に剪定や草むしり、芽掻き、畑散布、収穫など、トラクターが入れない急勾配の畑での手作業を何でも請負う。彼が言うに「北ローヌでは、断崖絶壁にも近い畑に銘醸地が固まっていて、それら銘醸地の畑作業はどうしても手作業にならざるを得ない。ましてやそんな急斜面の土地でビオを実践するとなると、草むしりひとつとっても、他の地域の何倍と時間がかかってしまう。私の派遣会社はその面倒な仕事をこなすスペシャリストだから、北ローヌのたくさんのビオワイン生産者から我われの作業は信頼されている」とのこと。彼等は、ビオワイン生産者にとってさしずめ縁の下の力持ちといったところか…。

近年、彼は他の自然派ワイン生産者に影響を受け、月のカレンダーによる作業をとり入れるなど、昔のビニョロンが長年実践してきた経験則に興味を持ち始めている。2006年にワイナリーを立ち上げたばかりの新人ではあるが、確かな仕事と実践経験はもすでに中堅ワイナリーの域にあるファビアン…これからの活躍がとても楽しみな生産者だ！