

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

## ◆VCN°36 マチュ・デュマルシェ

生産地方：ローヌ

新着ワイン2種類♪

### VdF レオン・エ・セラファン 2014 (赤)

2013年はグルナッシュ、シラーにカリニャン 30%、サンソー10%をアッサンブラージュしていたが、2014年は、カリニャンがスズキの被害で全滅、サンソーは腐敗によりほとんど収量が取れなかったため、グルナッシュとシラーのアッサンブラージュとなっている。グルナッシュは全房、そしてシラーは除梗し、タンクの中でミルフィーユ状に重ね、スミマセラシオン・カルボニックの状態で作られている！マチュ曰く、2014年は、2013年同様に味わいライトで早飲みタイプのエレガントなワインが出来上がったとのこと！

### VdF ザン・ザン 2014 (赤)

今回日本初リリースのザン・ザン！早飲みのレオン・エ・セラファンと熟成を必要とするヴィエーユ・ヴィーニュ、リザーヴのちょうど間に位置するタイプのワインとしてつくられた！「ザン・ザン」とはフランス語で「頭のおかしい、風変わりな」という意味があり、トップキュヴェでも早飲みでもないどっちつかずの中間の位置にあることから、この名前が付けられたが、裏の意味で、マチュがヴィニョロンとあまり交流がないため、まわりから「変わり者」と見られていることも、同時に名前の意味にかけられている！「変わり者がつくる風変わりなワイン」と自虐的に紹介するマチュだが、名前に反して、ワインは上品な正当派タイプにつくられている！樹齢45年のシラーをベースに、グルナッシュもシラーも除梗し、マセラシオン・カルボニックは使わずクラシックな方法で仕上げている！

### ミレジム情報 当主「マチュ・デュマルシェ」のコメント

2014年は、シラーが当たり年、グルナッシュとカリニャンは厳しい年だった。春のスタートは気温が初夏のように暑く雨も少なかった。6月の終わりまで雨が降らず、途中畑の水不足が心配されたが、ブドウの木は冬に降った雨を十分に溜め込んでいたおかげで、問題なく乗り越えることができた。開花も1週間以内に終わり、特にグルナッシュは、久しぶりに花ぶるいのないまま開花を終わらせることができた。6月の時点で、ブドウの成長サイクルは例年よりも1ヶ月早かった！だが7月に入り天候は一転、気温の上がない雨の多い不安定な天気が8月中旬まで続いた。長雨により、畑はミルデューの繁殖しやすい環境下にあったので、ボルドー液散布以外に、風通しを良くするために摘葉や摘房を行った。8月終わりから再び天候は回復！2か月間抑圧されていた成長のエネルギーがここで一気に爆発した！早熟のシラーは、完熟した上に酸の乗ったベストのタイミングで取り込むことができたが、グルナッシュは、いつもよりも房が多かった影響で腐敗も早く厳格な選果を余儀なくされた。また、カリニャンは、スズキによる被害でほぼ壊滅だった…。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回日本でリリースするマチュのワインは、ミレジムの影響もあってか、とてもエレガントにワインの味わいをまとめてきている！特に、レオン・エ・セラファンは、あの果実味にあふれた初期のレオンを彷彿させるとも魅力的なワインに仕上がっている！だが、マチュと言えば、ヴァン・ド・ソワフというよりも、逆にしっかりとした味わいのワインをつくるというイメージがあり、今回のレオン・エ・セラファンは彼の本音としてちょっと物足りない酒質なのだそうだ。(私は今回のレオン・エ・セラファンが今までで一番好きなのに～！)嗜好がそのまま反映されてか、彼のワインの醸造は基本的にレオン・エ・セラファンだけがスミカルボニックで、その他のキュヴェは全て除梗し抽出を重視したクラシックな方法でつくられている！彼は、今回リリースするザン・ザン然り、基本的にテロワールを表現するにはクラシックな方法で醸造するのが一番だと思っており、マセラシオン・カルボニックは、北のように酸のあるブドウで仕込むには良いが、南のローヌのように酸の少ないブドウにはあまり向かないと考えている。

「カルボニックは香りが良く果実味溢れるワインを生み出すが、南ローヌではカルボニックに共通する香りや味わいがテロワールよりも前面に出てきてしまい、本当の深い味わいを抽出するのが難しい。また、マセラシオン・カルボニックは全房で仕込まれるので、梗のエグミを出さぬよう、ブドウのコンディションよりもしばしば梗にマセラシオンの期間を合わせるといことが起きてしまう。さらに、北よりもアルコールが高く酸の少ないローヌのワインは、カルボニックで仕込むと、ワインを長く寝かせた時に味わいのバランスが崩れやすいものが多い」と、彼はマセラシオン・カルボニックの難点を語った。

ちなみに、マチュの訪問の前に、アルデッシュのドゥー・テールを訪ねたが、彼等はマチュのつくるワインを高く評価していた。(ドゥー・テールもまだ実践していないが、いずれは半分くらいのワインをカルボニックの醸造ではなくクラシックな方法に変えたいと考えているそうだ)

今、世界的にヴァンナチュールはカルボニックで仕込んだワインが主流だが、一方で、ワインの個性が似かよる部分は否めない。マチュのようにナチュラルでもクラシックな醸造で勝負をするヴィニョロンのワインがもっと注目され、正当に評価されるべきだと思う。

(2016.8.4.ドメーヌ突撃訪問より)

## 目指すは南のエレガントワイン！

### マチュ・デュマルシエ

#### 生産地

南ローヌの都市オランジュから北へ20 kmほど上った小さな村ラ・ボーム・ド・トランジットの外れに彼のカーヴがある。カーヴのまわりは広域にわたってトリュフ畑に囲まれ、その小さな一角に0.7 haほどの彼のシラーの畑、そして東に4 kmほど向かったガリーグの小高い丘の中腹に4.3 haほどグルナッシュ、カリニャンの畑が点在している。

この土地の気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。(10 kmほど北は主にエルミタージュ等のシラーの産地になる) また、品種的にはグルナッシュやカリニャンの栽培限界地でもあり、南のシャトーヌフ・デュ・パプよりも比較的酸の乗ったエレガントなグルナッシュがしやすい。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、病気の被害が少ないのも特徴。

#### 歴史

マチュ・デュマルシエは、2006年に自らのワイナリーを立ちあげたばかりの新星のビニョロンだ。高校卒業後、1997年モンペリエにあるエコール・ド・アンジェニエールで1年間食品科学、3年間醸造学と栽培学を学ぶ。その頃からビオロジックに興味を持っていた。2000年に学校を卒業後、6ヶ月間ラングドックのワイン農協で醸造を担当した。その後、世界のワインを学んでみたいと思ったマチュは、ワイン農協を辞めアルゼンチンへ飛ぶ。6ヶ月間アルゼンチンのワイナリーで働いた後、一度フランスに戻り、今度はマディランのワイン農協で働きながらお金を貯めて、再度海外へ飛ぶ。ニュージーランドのワイナリーで6ヶ月働いた後、2002年の終わりに再びラングドックに戻り、ミネルヴォワでワインコンサルタントとして1年働く。その間で自然派ワインのづくり手ジャン・パティスタ・セナに出会い、自然派ワインの流儀に目覚める。2003年にジャン・パティスタ・セナのところで6ヶ月働き、その後、ワイナリー立ち上げのための自己資金を蓄えるために2年間コルシカで働く。そして、2006年念願のワイナリー立ち上げに至る。

#### 生産者

現在、マチュは5 haの畑を1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、シラー、グルナッシュ、カリニャンの3品種で、樹齢は7年~65年。「良いブドウを作るために、しっかりと畑を耕す！」をモットーに有機の畑作りに力を入れている(2009年にエコセールの認証予定)。彼自身、南ローヌに拠点を置くものの、好きなワインのタイプが北のエレガント系であることから、必然的に彼のワインづくりは、酸とワインの繊細さ、そしてバランスの大切さに意識が集中する。2008年は、彼の初ミレジムでもある06年ワインが、いきなりLes meilleur Vins de France(クラスマン)から「期待の新人！」として注目されるなど、フランスでも評価と期待が高まりつつある。

## マチュ・デュマルシェの+a情報

### <もっと知りたい畑のこと>

土壌：アルジロカリケール、サーブル

総面積：5 ha

品種：グルナッシュ 70%、カリニャン 15%、シラー 15%

樹齢：VdP が 7~20 年、AOC は 40 年平均（VV は 65 年）

剪定方法：コルドンロワイヤルとゴブレ（VV）

生産量：25 hL/ha

収穫方法：手摘み（収穫者は 8 人前後）、選果は房レベル

ビオの認証：2009 年にエコセール認証予定

### <もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：トラディショナル

#### ○ 赤ワイン

ブドウを手摘みで収穫後、半分を除梗破砕機にかけ半分を房ごと残し、そのままホーロータンクに直接入れる。

（半分房を残したブドウを入れることによって、若干のマセラシオンカルボニック効果をねらっている）

醗酵期間は 8~12 日間。（醗酵温度は 20℃前後）醗酵具合によってピジャージュを 1 日 1 回、ルモンタージュ

を時々施す。マセラシオンの期間は 14~30 日（VdP は 8 日くらい）。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、タンクまたは樽に入れて熟成させる。熟成期間は 8~15 ヶ月。瓶詰め 1 ヶ月前

にスーティラーージュそしてアッサンブラージュをし、再びタンクで少しワインを落ち着かせる。そして瓶詰め。

酵母：自然酵母

発酵期間：ホーローもしくはファイバータンクで 8~12 日間。

熟成方法：VdP（レオン）はファイバータンク、AOC（セラファン）はホーロータンクと古樽の半々、VV は古樽

SO<sub>2</sub> 添加：ビン詰め時に少々。

熟成樽：2~3 年樽

フィルター：なし

## ちよつと一言、独り言

朴訥で、話す時の視線の奥にどこか強い意志を伴った眼光の鋭さを感じる、若干 29 歳の若きピニョロン、マチュ・デュマルシェ。彼と初めて出会ったのは 2007 年、モンペリエの郊外で開かれた自然派ワインのサロンだった。何となく目を引くポップでセンスのある彼のワインラベルに惹かれて、ワインを何となく試飲してみた。これが久しぶりにピンと来るインパクトのあるワインだった！ボリュームある南のワインでありながら繊細さも兼ねている…。さっそく彼にいろいろと質問をぶつけてみた。彼曰く「確かに、私は南にいながらブルゴーニュ等に見られるワインのエレガントさというものを常に模索している。なぜなら、個人的にも繊細なワインが好きだから」とのこと。彼は、尊敬するつくり手にマルセル・ラピエール、ジャン・フォイヤール、ジャン・ルイ・シャール、ジャン・バティスト・セナを挙げる。いずれも繊細なワインを生み出すすばらしいつくり手たちだ。

彼のすごいところは、ワイナリー立ち上げの最初のミレジムで、みごと南の力強いワインの中に繊細さやエレガントさを残すことに成功しているところだ！実際、フランスのワイン雑誌 RVF やガイド本 Les meilleur Vins de France から「グラムノンの再来か！？」ともてはやされるほど高い評価を受けている。まさに新星にして注目に値するピニョロンなのだ！

彼がワインに興味を持ち始めたのは、モンペリエの学校で食品科学を学んでいた時だった。もともとはビオロジックの農作物全般を学びたいというきっかけで選んだ学校。学ぶ過程のなかで、果実であるブドウが醗酵により全く違う新しいものに変化する「ワイン」というものに面白さを見出し、次第に没頭していく。学校卒業後、すぐにラングドックのあるワイン農協で醸造を担当し、晴れて本格的なワインづくりのスタートを切った。…だが、実際の仕事は彼の目指すものではなかった。テクノロジーを駆使し、ワインをコココーラのようにつくる毎日。給料は良かったが、彼はテロワールを無視したそのワインづくりに失望した。その後、お金が貯まるたびに海外に旅立つようになるが、当時は「海外にこそ何か自分のつくりたいワインがある！」と彼は本気で思っていたようだ。でも実際、彼の伝手で働いた場所はどこも大手の企業のワイナリーばかりで、結果的にはフランスでやっていたこととそう変わりはない。唯一海外に出てニュージーランドの大自然に触れたこと以外は、ことごとく期待を裏切られるマチュ…。

そんな彼に転機が訪れるのは、2003 年ジャン・バティスト・セナとの出会いからだ。ジャン・バティストの自然派ワインに対する哲学、丁寧な仕事ぶりに大きく感銘を受けたマチュ。「自分の本当につくりたいワインはここにある！」と彼は思った。6 ヶ月間ジャン・バティストの下で働き、自然派ワインの流儀を徹底的に学んだ。そして、2006 年、念願のワイナリーを立ち上げる。

ワインをつくるに当たり、彼は自分自身にあるテーマを課す。それは『エレガントなワイン』というテーマだ。「南は北と比べて気温は高いし日照量が圧倒的に違う。放って置いてもブドウは熟す。だから南のブドウに大切なのは、糖分の高さよりもむしろ酸。北のワインづくりの逆の発想で試行錯誤していかないと、ただ単にアルコールの高い平坦なワインが出来上がってしまう…」彼は自分のテーマがはっきりしているので、まわりから何を言われようと決して焦点はずれない。ひたすらエレガントなワインを実現するために何をすべきかを考える。たとえば、彼は収穫のタイミングにもとても気を使う。ブドウは青過ぎず熟しすぎず…。常に、いかに上手に酸を残すかを考える。

「ただ酸があるだけでもダメだ。一番大切なことは、酸を残しつつブドウも中身がしっかりと伴わないといけない！」彼が畑をしっかりと耕すのも、有機栽培にこだわるのも、それによってブドウに何らかの+aの美味しさが加わると信じているからだ。将来的に、彼はブドウの質をさらに上げるためにビオディナミにも挑戦したいと思っている。

ひとつのことを追求することで進化するマチュ・デュマルシェ。「エレガントの追求なのにあえてなぜ南仏なのか？」と彼に質問したら、こんな答えが返ってきた。「なぜかって？…それは個人的に寒いところが苦手だからさ！」朴訥ながらお茶目な性格も兼ね備えている♪ これからも目の離せない一押しピニョロンだ！