

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

## ◆VCN°36 マチュ・デュマルシエ

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 2016 (赤)

2016年は例年同様グルナッシュとシラーのアッサンブラージュだが、グルナッシュが花ぶるいにより例年よりも収量が少なかったため、相対的にシラーの割合が多くなっている。また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、2016年はピュアな果実味の中に洗練された締めりのあるミネラルとスパイシーさがアクセントになっている！

### VdF ザン・ザン 2015 (赤)

2015年はシラー単体で作られている！（前年は70%シラー、30%グルナッシュ）。マチュ曰く、2015年のシラーはブドウの房が多く大豊作と思いきや、実際ワインを作ってみると果汁が少なく、期待していたほど収量が取れなかったとのこと。ブドウは全て除梗し、抽出を柔らかくするために、マセラシオン期間中は果房にジュースをかける程度で、ピジャージュもルモンタージュも一切行っていない！出来上がったワインは、柔らかく上品で、ココアのようにコクと濃縮感のあるスマートな味わいに仕上がっている！

### ミレジム情報 当主「マチュ・デュマルシエ」のコメント

2015年はブドウの味わいが凝縮した当たり年。冬が乾燥していたが、春の初めに雨の日が多かったため、夏に向けて土壌に水分が十分にストックされた。5月中旬から始まった開花は全て順調に終わり、この時点で病気も一切なく豊作が期待された。6月に入ると、雨の全く降らない暑く乾燥した日が続く、水不足が心配された。この日照りは8月中旬まで続いたが、幸い7月は日中の平均気温が30度前後で40度を超すような猛暑はなく、夏の気温としては比較的穏やかだった。この穏やかで安定した気温と8月中旬に降った10mm前後の雨のおかげで、辛うじてブドウは水不足を逃れることができた。9月の収穫は、ブドウの房自体は豊作だったが、思っていたほど果汁が取れなかった。しかしながら、実は小さく、皮が厚いブドウからは凝縮した果汁をとることができた。

2016年は、2015年に同様に太陽に恵まれた当たり年だが、1年を通して全体的に水不足の年だった。春は適度に雨が降り、冬も暖かかったため、発芽が例年よりも3週間早かった。5月に入ると、雨はピタリと止みまるで真夏のような暑い日が続いた。暑さからのストレスの影響か、開花に敏感なグルナッシュはいったん房を作ったが、開花前に蔓に変化してしまう花ぶるいに遭い30%減…。幸い、その他のブドウの開花は全て順調だった。6月に入っても、雨の降らない暑く乾燥した日が続く、水不足で途中ブドウの成長にブレーキがかかった。さらに、7月の終わりには気温が40度を超える猛暑を記録し、水不足もピークだったが、8月13日、14日の2日間ですぐに50mmという大雨が降り、これが恵みの雨になった。そのまま9月まで穏やかな天候を保ち、結果的に病気一つないきれいなブドウを取り込むことができた。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① コルドンで仕立てたシラー

これはマチュのシラーの写真(写真①)。仕立てはコルドン・ド・ロワイヤで、ブドウの品質を保つために結果母枝は両側に2つずつしか残さないややストイックな収量制限を行っている。これは午後に撮った写真で、ちょうど西日が差し始めているタイミング。写真で見ても分かるように、西日の当たる側は葉を残し、ブドウが直射日光で焼けてしまうのを防いでいる。一方、反対側は朝日がしっかりと当たるようキャノピーマネージメントを行っている。今年は、ローヌにも4月終わり5月初めにかけて霜が降りたが、マチュのシラーは幸いにも被害がなかった。だが、その時の寒さの影響で、ブドウの房それぞれの

成熟に差が出来てしまった。キャノピーマネージメントは、少しでもその差を埋めて成熟を均等にするために行っている。南ローヌの場合、特にシラーは熟しが早く酸を残すのが難しいので、わざわざキャノピーマネージメントを行わず完熟未熟のブドウと一緒にアッサンブラージュした方が結果的に酸も残ってバランスが取れるのでは？と個人的に思ったのだが、マチュ自身はあくまで完熟したブドウにこだわる。未熟なブドウを混ぜて酸を調節するよりは、熟したブドウの収穫時期を早めて酸を調節した方が、ワインとしてまとまりが良く長期熟成にも耐えるというのが彼の考えだ。確かに、彼のワインはオフヴィンテージでも持ちが良い。今回、私以外にフランスのワインジャーナリストとソムリエが訪問に来ていたので、彼が2013年と2008年のレオン・エ・セラファンを開けてくれた。マチュにとってレオン・エ・セラファンはジェネリックなワインの位置づけだが、どちらもまだ味は全く落ちていなく、むしろ若々しささえ感じられた！彼が飲み頃を5年以内と言うから、資料には5年と書いているが、実際はもっと長く寝かせられそうだ。これもやはり完熟したブドウだからこそなせる業だろうと実感！

これはマチュの自宅兼カーヴの写真(写真②)。手前が自宅で奥がカーヴになっている。この建物だが、何とマチュがほぼ3年がかりで建てたものだ！建物の土台と骨組みだけは大工に任せ、屋根や壁、内装などあとは全てマチュが手掛けている！幼い頃からブリコラージュ(日曜大工)が好きだったというマチュだが、我々の想像する日曜大工とは桁違いのスケールだ！

(2017.8.10.ドメーヌ突撃訪問より)



写真② マチュの自宅兼カーヴ

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ

## 目指すは南のエlegantワイン！ マチュ・デュマルシェ

### 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・パブよりも比較的酸の乗ったElegant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・デュマルシェは、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つくり手ジャン・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ヵ月働き、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legant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。

## ちょっと一言、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・シャーフ、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。もともとはバイ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バイオダイ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！