

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°21 ドメーヌ・ディディエ・モンショヴェ

生産地方：ブルゴーニュ

新着ワイン4種類♪

AC クレマン・ド・ブルゴーニュ ブラン・ド・ブラン 2014 (泡)

2012年、2013年は雹や病気の影響で収量が摂れず、2011年以來3ヴィンテージぶりのリリース！2014年はポーヌ全域で大規模な雹の被害があった中で、クレマンの畑は奇跡的に難を逃れることができた！ディディエ曰く、9月が良い天候に恵まれたおかげで、ミネラル豊富なクレマンが出来上がったとのこと！

AC オート・コート・ド・ポーヌ 2014 (白)

2014年はバイオダイナミの効果が最も顕著に表れた年で、彼のオート・コートの畑は厳しい天候だったにもかかわらずミルデュの被害がほとんどなかったようだ！最終的に、クレマン同様に雹の被害を逃れ50hL/haと徐々に適正収量を確保できている！ボリュームがあるが、柱となるミネラルがしっかりワインを引き締めている！

AC オート・コート・ド・ポーヌ 2014 (赤)

2014年は、一部ポマール近くのオート・コートの畑が雹の被害に遭ったが、それ以外の畑はバイオダイナミの効果もあり全く問題がなかった。味わいの的には、果実味がピュアでみずみずしく、しょっぱいミネラル余韻を感じる！ディディエ曰く、今はタンニンの収斂味が少しタイトなので、少し寝かせてから飲むのがベストとのこと！

AC ポマール 2013 (赤)

2013年は雨が多く、雹と病気の影響で収穫量は20hL/haと例年の60%減！例年に比べ日照量は少なく、ブドウが熟すにはとても厳しいミレジムだったが、幸いポマールは房がすでに少なかったおかげで、最終的完全熟レベルにまで持っていくことができた！ワインは、果実味、酸、タンニン全ての要素がコンパクトにまとまっている！特に、長期熟成に耐えそうな酸とタンニンがあり、熟成により真価を発揮させそうな予感がある！ディディエ曰く、あと軽く10年は熟成するとのこと！

ミレジム情報 当主「ディディエ・モンショヴェ」のコメント

2013年は、春のスタートから雨が多く、気温も冬並みに寒い日が続いたため、ブドウの発芽が大幅に遅れた。6月になっても気温が上がらなかったため、ブドウの開花も3週間から1ヶ月ほど遅れ、特に同じ区画内で開花期間に大きな差が出るなど、ブドウの成長は不安定極まりなかった。7月24日にポマール、ヴォルネー一帯に親指大の雹が降り、ポマールを含むいくつかの畑に大きな被害があった…。その後は、夏らしい天候が8月の終わりまで続き、ブドウも遅れを取り戻すかのように徐々に成長スピードを上げていった。9月20日に最後の摘房をすませ、万全の態勢で収穫に備えたのだが、9月終わりからまた不安定な天候が続き、健全な状態を保っていたブドウも、雨や湿気でみるみる腐敗が広がり、結局ブドウの4割近くは捨てる羽目になった…。

2014年は、収穫直前の天候に助けられたミラクルな年。春のスタートは、3月20日に軽く霜の被害に遭う悪い出だしだった。4月に入り気温は通常通り上昇し、ブドウの成長はアクセル全開。そのまま6月下旬まで雨も降らず、病気もほとんどない安定した天候が続いた。開花はすべて順調に終わり、ここまでは霜の被害の分を差し引いてもある程度の収量が期待できた。だが、6月28日、3年連続となる雹がポーヌ一帯を激しく襲った。約15分間でポーヌの畑が80%とほぼ壊滅。ポマールは40%の被害に遭った。7月は夏らしく暑い日差しに恵まれたが、8月に入ると一転、肌寒く雨がちな天候が月末まで続いた。ブドウの成長は寒さの

ためストップし、このままブドウが熟さず収穫を迎えるのでは！？と不安だった。だが、9月に入ると、まるで8月の夏が遅れて来たように太陽が戻り、ブドウは成熟にむけて加速し、最終的には適度に完熟したブドウを収穫することができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2016年のブルゴーニュは、残念ながら2012年を上回る厳しい年となりそうで、モンショヴェの畑も例外ではなかった。

今年は、暖冬でブドウの発芽が例年以上に早く、そのいつもより早い発芽があだとなり、4月27日の遅霜で12.5ヘクタール全ての畑が100%被害に遭った…。前日まで元気だった芽が、朝のたった数時間の氷点下の気温によって、全て凍傷にかかり真っ黒に濁き落ちてしまったのだ。ディディエは言う、「もうかれこれ30年以上ワインをつくり続けているが、こんな最悪な天災に出くわしたことがない！」と。ブルゴーニュにおいての直近の霜の被害は1981年にあり、昔を知るヴィニョロンは、それでも半分くらい被害でその時は収まったのだそうだ。2000年に入ってから、温暖化現象など気候の変動を敏感に感じ取っていたディディエは、ここ数年間の異常気象を見て、地球規模で気候の基準が変わってきていると確信している。

その後6月末にディディエに電話をして畑の近況を聞いてみたが、「霜の被害があって以降、今度は毎日雨が降り止まない…。2つ目の芽が訳1か月遅れで出始めているが、もちろんほとんどブドウが実を付けていない。そのやっとなり始め芽も今度はミルデューのリスクにさらされている…」と、依然状況は思わしくないようだ…。

果たして今年のブルゴーニュ、そしてモンショヴェは一体どのような年になるのだろうか…？好転を祈り、じっと見守って行きたい。

(2016.3.21.ドメーヌ突撃訪問&6.27.突撃生電話より)

20歳の時にはすでにバイオダイナミに興味！ブルゴーニュきっての自然派ヴィニヨン！

ディディエ・モンショヴェ

(ドメーヌ・ディディエ・モンショヴェ)

生産地

ボーヌ市から南西2 kmほどにあるポマール村を通り過ぎ、北西にのびた標高緩やかな道をナントー村方面に向かって4 kmほど登りきったところに、ディディエ・モンショヴェのカーヴがある。標高400 mほどの山峡をはさんで点在する畑の総面積は13 haで、そのうちの約5 haは南西の斜面に位置し、主にピノノワールを栽培している。そして約4 haは南東の斜面に位置し、主にシャルドネを栽培している。その他、ナントー村からポマール村に向かって小さな区画が散在する。標高があるため、春夏はポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴だ。

歴史

現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、ナントー村で代々続くヴィニヨンの家系で育った。彼が20歳の時にバイオダイナミに興味を持ち始めて、以来、父の農薬を使った農法に疑問を抱くようになり、最終的には意見の違いで早くから家を出ることとなる。1984年に0.5 haの畑を借りて、自らの手で念願のバイオダイナミでブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5 haを借りてドメーヌ・ディディエ・モンショヴェを本格的にスタートさせる。1990年、ベースとなる4 haのシャルドネ畑と5 haのピノノワール畑を所有し、自ら植樹を手がけながら、同時に全てバイオダイナミを取り入れ、徐々に拡大をはかる。2006年、ドメーヌを続ける傍ら、現在のパートナーのジョエルと一緒に新しくネゴシアンを立ち上げ、ピュリニーやヴォルネイなど他のアペラシオンのワインも手掛ける。2014年、新しくカーヴを増設し現在に至る。

生産者

現在、ディディエは13 haの畑を4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、ピノノワール、シャルドネ、アリゴテで、樹齢は若いもので15~25年。古樹のピノノワールになると樹齢が70年を上回る。テロワールを自然に表現したい、ワインとして現したい！という思いからバイオダイナミに着手し、以降、さまざまな工夫を凝らしながらワインの質の向上を試みる。たとえば1993年、重力の力でワインを引けるようにカーヴを改築したり、また2001年に調剤剤をダイナミゼするために必要な雨水を効率よく集めるシステムを取り入れたりと、自然の力を最大限に利用するための努力に余念がない。

ディディエ・モンショヴェの+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

総面積：13 ha

品種：ピノノワール、シャルドネ、アリゴテ、(ガメイ)

樹齢：5~80年

剪定方法：60%Lyre 仕立て（豎琴 V 字型仕立て）、40%ギュイヨー・サンプル

生産量：白は 35 hL/ha、赤 40 hL/ha

収穫方法：収穫者 20 人で手摘み。畑で房レベルの選果

白は熟成具合を見はからいながら、3 回に収穫を分ける。

ビオの認証：1993 年にデメテール、エコセール認証

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：赤はトラディショナル、白はバレルファーマンテーション、クレマンはシャンパーニュ方式。

- 赤は、ブドウを畑で選果後、80%~100%除梗破碎し木桶タンクへ。マセラシオン開始時に 27℃に温度を上げ、ワインの色素をすばやく抽出し、それから醗酵温度を徐々に下げる。発酵具合によってピジャージュは 1 日 1~6 回施す。(ルモンタージュは数回程度) マセラシオンの期間は約 3 週間。フリーランとプレスをアッサンブラージュした後、古樽に移し約 1 年の熟成、その後ホーロータンクで 1 ヶ月の熟成。
- 白は、ブドウ畑で選果後、バスランで 3 時間かけて圧搾。ジュースをそのまま古樽へ移し自然発酵。発酵と熟成を含めてトータル 18 ヶ月~2 年樽で寝かせる。
- クレマンはブドウを畑で選果後、バスランで 3 時間かけてプレス。そのジュースをホーロータンクで自然発酵。発酵後シュール・リーの状態で 6 ヶ月の熟成。スーティラーージュ後ワインにシヨ糖を施し、20 ヶ月のビン熟成を経て、デゴルジェ。翌年のワインを加えて瓶詰め出荷。

酵母：自然酵母

発酵期間：赤は木桶タンクで約 3 週間。白は古樽で 8 ヶ月~12 ヶ月。クレマンはホーロータンクで 6 ヶ月。

熟成方法：赤、白ともに古樽。クレマンはホーロータンクと瓶内

SO₂ 添加：プレス時、マロラクティック醗酵終了時、ビン詰め時に少々。

熟成樽：4~5 年樽

フィルター：多孔性珪土（キースラテール）、赤は卵白でコラーージュ。

ちょっと一言、独り言

長髪を後ろに結わえた端正な顔立ちの物静かな男、ディディエ・モンショヴェはとてもシンプルだ。話すときは笑みを絶やさない、時には冗談まじりなことを言うお茶目な面もあるが、相手を見る目はいつも真剣で、余計なへつらいは一切ない。

20歳の時にルドルフ・シュタイナーに傾倒し、以来、自然との相関関係の中で如何にピュアなブドウを作り上げるかに情熱を注ぐ根っからのビオディナミスト。「良いワインは良いブドウからできる。良いブドウは良い自然環境の中で出来上がる」を信条に、ビオディナミのプレパラシオンに使う雨水のこだわりや耕作、ブドウの樹のまわりの鍬掛けはもちろん、その他、土壌を荒らさないようトラクターのかわりに重量の軽い四輪バイクで作業をしたり、ブドウの葉のバランス調整や遅霜を防ぐために理想とされている Lyre 仕立て（竖琴 V 字型仕立て）を積極的に取り入れるなど、自然とブドウとのハーモニー繊細に感じ取りながら、常にベストな方向性を探す。

「大自然との調和は、ちょうど音の共鳴を探す作業に似ている」音楽好きな彼らしい表現の仕方だ。彼は、毎日畑に出ることによって、さまざまな環境の変化、ブドウの声を感じとれるようになるという。彼曰く、現在のブルゴーニュの土壌は疲れきっているとのことだ。中世の時代からブドウ畑として今日まで休みなく働き続けている土壌、しかも 1950 年以降のバイオテクノロジーの発展で、ブドウ農家はさらに土壌を傷め酷使してきた。自然との調和を忘れて、人の都合に合わせて無理やり酷使し続ける土壌を「テロワール」と呼ぶのは滑稽な話で、事実、ハーモニーの取れていない畑は、見ていて不自然さが伝わると彼は言う。

また、彼のブドウ畑は 1 年を通して約 40 種類の草花が入れ替え立ち替えみごとに共存している。畑に生息する草花、それに集まる虫や鳥、動物等、すべてがある種のサインで、それらのバランスが畑やブドウのコンディションを教えてくれるとのこと。「害虫は駆除すればそれで良いのではなく、その前になぜ害虫が発生したのか？を考えるべきだ。ひょっとしたら、ブドウ畑の病気の兆候を知らせているのかもしれないし、その根本の原因を考え、調和を整えていくのがビニョロンの毎日の仕事であって、農薬を撒き、かたちだけのブドウを作るのが本当の仕事ではない」やさしい口調の中にも彼の話す内容にはとても説得力があり、どんどん話に引き込まれる。

さて、醸造の方だが、この工程にもさまざまな面でビオディナミまたは、自然派の要素を取り入れている。

たとえば、ワインの澱引きや瓶詰め時には、必ず月のカレンダーで満月から新月に向かう下弦時に行ったり、ワインを移動させる時はなるべくポンプを使わずに重力を利用して静かに移させたり、また、極力 SO₂ を使用しない等、ブドウ本来の品質が醸造によって壊されることのない様十分に配慮しながらワインづくりを行う。

彼の繊細でエレガントなワインは、このような徹底した一連の調和のもとでかたちとなるのだ！

ナントー村で代々続くビニョロンの家系に育ちながら、父親との意見の相違で親元をはなれ、一時はボーヌやボルドーで醸造学校の講師をしながら、自力でドメーヌを立ち上げたディディエ・モンショヴェ。そして、その彼の現ドメーヌが、偶然にも親元と同じナントーの村だったと言うことを最後に笑いながら語ってくれた彼がとても印象的だった。

渾身をこめた芸術的なブドウからできる至極の一杯！ぜひお試しあれ！