

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°6 ジャン・ジャック・モレル

生産地方：ブルゴーニュ

新着ワイン 4 種類♪

ACブルゴーニュ レ・ジュヌヴレ 2012 (白)

レ・ジュヌヴレは、元の所有者によってシャルドネの畑に一部アリゴテが混植された区画で、ジャン・ジャック曰く、収穫が遅くても酸がしっかり残っているのはアリゴテが一役買っているだろうとのこと。2012 年は霜と雹の影響で収量が 22 hL/ha と例年の 50%減…。だが、ブドウの房が少なかったおかげ、全ての要素がバランス良く凝縮した高品質なブドウを収穫することができた！味わいは、ジャン・ジャックのワインの真骨頂である旨味の詰まったミネラルは今年も健在！

ACサントーバン・ヴィラージュ 2009 (赤)

2009 年は、高品質なブドウが収穫できたのに加えて豊作だったまれに見る当たり年！収穫時に少し傷んだブドウと完璧なブドウをケースに分けて、少し傷んだブドウは手で除梗選果し、全房のブドウと除梗したブドウをミルフィーユのように重ね合わせながら開放桶でマセラシオンを施している。ワインは、酸とタンニンがよい感じでこなれ始めてきていて、今がまさに美味しい飲み頃スタート！という感じだが、骨格がはっきりしているので、まだまだ熟成に耐えそうだ。

ACサントーバン・ヴィラージュ 2008 (赤)

2008 年は、ブドウに酸がしっかりと乗った年！天候的には冷涼で雨が多くとても厳しかったが、最終的にはフェノールが完熟した素晴らしいブドウが収穫できた。実は今回が 2 度目のリリースなのだが、前回 2011 年に初リリースした当初と比べて、酸味がきれいにこなれピュアな果実味とうまく同調している！2008 年は 2009 年に比べると、ワインはスレンダーでエレガントだが、アフターに残る緻密でしっかりとしたタンニンの収斂味から、さらなる長熟に耐えるポテンシャルを窺わせる！

ACサントーバン・ヴィラージュ 2006 (赤)

瓶熟 8 年を経て、ワインに丸みと落ち着きが出てきている！香りも、当初のブルーベリーから熟成を経てブルーベリー、マッシュルームなどの複雑な熟成香に変化している！味わいも芳醇でやわらかく、「熟成の極み」といえる美味しさが楽しめる！2006 年は、収穫直前に一気にブドウが熟した影響で酸が落ちてしまった年だが、細かいタンニンが酸の代わりにしっかりと骨格を支えているので、ワインはまだまだきれいに熟成していくだろう！

ミレジム情報 当主「ジャン・ジャック・モレル」のコメント

2006 年は、春に雨が多く気温も上がらなかったため、ブドウの成長が例年よりもゆっくりだった。発芽後に一時ミルデューが蔓延しかけたが、散布を適時に行っていたので、辛うじて病気を防ぐことができた。6 月中旬に入り、太陽が戻ってきたおかげで開花はとてもうまくいった。それから夏の間はほとんど雨が降らず、春とは一転、ブドウが水不足に陥った。夏の間は、日照りの影響で成長にブレーキがかかっていたが、9 月の収穫前にまとまった雨が降り、これを機にブドウが一気に完熟し始めた。ブドウの糖度が急速に上がり、反対に酸度が一気に落ち始めたので、予定を早めて急遽収穫に取り掛かった。

2008 年は、春の気温が上がらず雨の多い不安定な天候の中スタートした。畑仕事も雨で土がぬかるんでいたため、トラクターでの作業ができず、散布なども手作業で行った。ミルデューが早くから畑に蔓延し始めて

いたが、幸いこの年から選定方法をギューヨーからゴブレのような形に変え、ブドウの収量を大幅に制限したことで、悪天候でもブドウの腐敗が少なくなった。開花は例年よりも遅くまばらで2週間ほど期間がかかった。夏に入ってから冷涼で雷雨や夕立など天候が安定せず、ブドウの成長が滞ってしまった。だが、9月から一転天候が回復し、ブドウは徐々に完熟に向かった。最終的に、収穫は例年よりも2週間遅かったが、酸のしっかりと乗った素晴らしいブドウを取り込むことができた。

2009年は、質量共に近年まれに見る当たり年だった。春の気温は暖かく、雨がほとんど降らなかったため多少水不足ではあったが、一方でブドウが病気に襲われることがなく、散布の回数も少なかった。開花は全て順調。7月8月も太陽に恵まれ、適度に雨が降ってくれたおかげで、ブドウは問題なく成長した。収穫したブドウもほとんど選果する必要のないくらいきれいだった。

2012年は、霜とブドウの病気、雹の3つの災難に襲われた厳しい年だった。冬が暖かく、そのまま春を迎えて、発芽も例年より早く幸先の良いスタートを切った。だが、5月初めに霜が降りて、低地にあるピュリニーやサントーバン・レコンブの畑などがダメージを受けた。その後も、冷涼で雨の多い日が続く、ミルデューや黒痘病などが畑に蔓延した。そして、極めつけは6月30日にポーヌー帯に大規模な被害をもたらした雹！幸い、私の所有する畑は雹の帯の外だったため、被害はピュリニーとブルゴーニュの一部の畑で済んだが、もし500mずれていたら恐らく全滅だっただろう。そして、7月に入っても上着が必要なくらい気温が上がらない日が多く、この冷夏は8月まで続いた。だが、8月の終わりから天候が徐々に回復。すでに収量の落ちていたブドウは一気に完熟に向かった。9月の収穫直前まで良い天候が続き、収穫中は少し雨に当たったが、ブドウは糖、酸、ミネラルが全てバランス良く詰まった高品質なものを取り入れることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年のヴァンナチュールのワインサロン「ディーヴ・ブテイユ」に参加して以来、徐々に注目されているジャン・ジャック！現在彼のワインは、パリや日本はもちろん、その他オーストラリアで高く評価されている！

しかし、その勢いに水を差すかのように、目下畑の所有を巡る問題に頭を悩ませている…。現在3ヘクタールある畑のうちの0.7ヘクタールは借りている畑だが、今年になってその畑の所有者が老齢を理由に畑を売りにかけようとしているのだ！畑の内訳は、ピュリニーの大部分、一部サントーバン白、そしてブルゴーニュ。通常フランスでは土地を買う場合、借主がいれば借主保護のためにまず借主が第一に買う権利を有する。つまり、ジャン・ジャックが優先的に土地を買うことができるが、よりによって畑はブルゴーニュの区画…買うにしてもヘクタール当たり何千万という大金を支払わなくてはならない。もちろん、小さなドメーヌをやっと切り盛りしている彼には、そんな大金は支払えないし、銀行に借りられる金額ではない…残念ながら現時点で名案はなく、彼はもうすでに畑を手放す覚悟を決めてしまっているようだ。

しかもその畑購入に名乗りを挙げているのが、どうやらビオではない大手のドメーヌなのだそうだ。「農薬漬けの畑を屈折10年かけて有機のリズムに変えた努力が一瞬のうちに水の泡となるのが本当に辛い」と彼は寂しげに語った。

突然の通告に動揺を隠しきれないジャン・ジャック。彼のワインにかけるあくなき情熱と反骨精神で、この窮地を乗り越えて欲しいと心から願っている。

(2015.8.13.ドメーヌ突撃訪問より)

ジャン・ジャック・モレル

生産地

ピュリニーモンラッシェとサシャーニュモンラッシェに挟まれたガメイ村の手前に彼のワイナリーがある。赤のサントーバン、白のピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また、なだらかな丘が大陸性の強風を防ぐ役割を果たしているが、その分風の流れが少ないため若干湿気が高い。赤用品種に適した小石が多くて鉄分を含む土壌、白用の品種に適した泥灰岩質の土壌というようにその性質の変化が富んでいるために、偉大な白と赤が競い合うように共存している。

歴史

元登校拒否者などの社会復帰を教育する教師であったジャン・ジャック・モレルは、退職後の1992年、自分の趣味であったワインと菜園に人生を注ぐべく第二のスタートを切った。マコンの醸造学校に通いながら、ドメヌ・ルー・パール・エ・フィスで3年間、卒業後ピュイイ・フイッセのシャトー・デ・ロンテで4年間働き、1999年、サントーバンとピュリニーモンラッシェに自社畑を買う。当時、醸造所建設の資金がなかった彼は、ブドウをネゴシアンであるオリヴィエ・ルフレーヴとピエール・イヴ・コラン・モレに売って生計を立てる。毎年素晴らしいブドウを作ると両ネゴシアンから最良にされていたことに自信を持った彼は、ついに2004年、銀行からの借金で設立した彼の醸造所でワインを仕込む決意を決める。その際、取引きのあったネゴシアンのひとつオリヴィエ・ルフレーヴへのブドウ提供を断ったため現在もまだかまりがあるとのこと。将来的にはピエール・イヴ・コラン・モレへの提供を断ち100%ジャン・ジャック・モレルを目指す。

生産者

現在はオーナーであるジャン・ジャック・モレルが1人で2.5 haの畑を管理している。(季節労働者数人が時々手伝いに入る)彼の所有する品種は、赤はピノノワール、白は、シャルドネで樹齢平均は赤が30年、白が50~60年である。

彼は、認証はないが、畑はビオロジックの農法こだわり、除草剤、殺虫剤を一切撒かない。ボルドー液も最小限に抑え、ミルデュー、オイディオム対策には主に塩水を使う。昔ながらの方法を忠実に再現したいと意欲を燃やすジャン・ジャックは、醸造も自然派ワイナリー以上に自然！？な方法で取り組んでいる。

ジャン・ジャック・モレルの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：ピュリニーモンラッシェはアルジロ・カリケール、サントーバンはカリケール。

総面積：2.5 ha

品種：ピノノワール、シャルドネ

樹齢：サントーバン平均 30 年、ピュリニーモンラッシェ平均 50~60 年

病気：オイディオム、ミルデュー

剪定方法：コルドン

生産量：20~30 hL/ha

収穫方法：収穫者 20 人でケースを使った手摘み

ビオの認証：なし

<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。

- 赤は、ブドウを畑とカーヴで選果。収穫後、金網を使って手で除梗破碎をし、そのままイノックスタックへ。4 日間低温で放置（マセラシオン）後、ピジャージュを施し発酵をスタートさせる。自然酵母での発酵。ピジャージュは 1 日 1 回果帽を沈める程度。ルモンタージュはなし。マセラシオンの期間は 10 日間。フリーランとプレスをアッサンブラージュした後、再びイノックスタックに戻し 1 年の熟成。
- 白は垂直プレス機で 1 日かけて圧搾した後、ジュースをそのまま古樽へ移し自然発酵。発酵期間は 6 ヶ月。発酵後、古樽 4 ヶ月、ファイバーのタンクで 2 ヶ月の熟成。

酵母：自然酵母

浸漬・発酵期間：赤はイノックスタックで 10 日間、白は古樽で 6 ヶ月。

熟成方法：赤はイノックスタック、白は古樽。

SO₂ 添加：澱引き時とビン詰め時に少々。

熟成樽：2~3 年樽

フィルター：赤も白もノンフィルター。

ちょっと一言、独り言

もしブルゴーニュを訪れる機会があれば、ぜひジャン・ジャック・モレルに会っていただきたい。ブルゴーニュの作り手でこんなに素直で隠し事のない人とお会いする機会は滅多にないと思うくらいいい人だ！人柄もワインの味に反映されるのか、彼のワインは素朴で味わい深く、しかも美味しい！

1992年に教師の仕事を辞めて以降、彼は趣味の菜園の延長でワイン、というよりもブドウ作りに情熱を傾け、転々とスタージュをくり返しながらブドウ栽培のレベルを上げていったジャン・ジャック・モレル。彼が1999年に畑を買って独立してからも、ネゴシアンに売る彼のブドウは当初から評判がよかったそうだ。

ピエール・イヴ・コラン・モレからは「他のブドウの群を抜いて素晴らしい！」と毎年、他のブドウ栽培者よりも格別高い値段で取引させてもらっているそうだ。だが彼は言う「もしファイナンス的に余裕があるのであれば、今すぐにでもブドウのネゴシアン売りを完全にやめて、100%自分のワインとして仕込みたい」と。その思いの一部は2004年、醸造所を設立し、ネゴシアン、オリヴィエ・ルフレーヴへのブドウ供給を断ち、そのブドウを使って初めてワインを仕込むことによって実現する。「今でもオリヴィエ・ルフレーヴは、私が供給を絶ったことに不満を持っている。もちろん、彼が私のブドウを絶賛し、鼻負にしてきてくれたことに関しては感謝しているが、でも、手塩にかけて育てたブドウが最終的にネゴシアンの手に渡ると、他のブドウと一緒にされてしまうので、そこに納得が行かなかった」と。彼のブドウに対する並々ならぬ意気込みが伝わる。

ジャン・ジャックは栽培における重要なポイントを「観察すること」と解している。2.5 haの畑を毎日、列の隅々まで入ってブドウの樹の状態を観察している。2.5 haくらいの規模になると一人でも十分に見て回れるし、病気の早期発見も容易にできるそうだ。「病気は早期発見ができれば別に怖いものではないし、適時にボルドー液を散布できれば、無駄に多く散布することもなくなる」と彼は観察のメリットを述べる。

また、もう一つ、彼は畑に生息する植物をこまめに観察し、新しいものが発見されるとすぐに植物辞典と照らし合わせ、その植物がなぜ現れたのか？どのような影響があるのか？等を調べ、植物から現在の畑の健康状態を知るといった変わった試みを行っている。「たとえば、1999年に私がサントーバンの畑を買った時は、その畑はビオではなく農薬にまみれだった。その畑を当時は隅々まで観察して、どのような植物が多く発生するのか？調べてみた。すると、畑はモレルノワールという痩せた土地や汚染された土地に多く発生する植物が多いことに気づいた。その植物のシグナルを読み、少しずつ堆肥を施し耕す行為を繰り返すと、2年後はモレルノワールが少なくなっていることに気づいた。私は畑が徐々に健全な方向に向かっていることを信じている」このように彼は、観察という独自のアプローチからブドウの品質向上を図る。

醸造面においても、シャプタリザシオンや酸化防止剤の添加等を推奨するエノログに興味がなかったことが幸いしてか！？彼のアプローチは、バイオテクノロジーとは正反対に、果汁に何も手を加えない、負担をかけない、という昔ながらの方法に重きを置く。こだわり方は徹底していて、プレスは手動の垂直式、ポンプも手動式、瓶詰めも樽から直接器具をつけて行う。全て昔の道具を、古道具屋や仲間のワイナリーから譲り受け、再使用する徹底ぶりだ。「古い道具を使ってみて、あらためて昔の人はワインにやさしい負担のない仕事をしていたことが分かり、おもしろい。…でも全て手動は疲れるけどね」と、手動のポンプの使い方をデモンストレーションしてくれた。まだ、できたてのホヤホヤのワイナリーだが、これからワインがどんどん進化していくポテンシャルは十分あるような予感がする。ぜひお試しあれ！