

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°27 ナナ・ヴァン

生産地方：ラングドック

新着ワイン 1 種類♪

VdF ソー・ナット！2016（白）

2016年のナットは、暑い年だったにもかかわらず、前年よりもタイトで輪郭のはっきりとしたワインに仕上がっている！ナタリー曰く、今回は収穫が思っていたタイミングよりも若干遅れたため、乳酸チックな味わいに仕上がったが、今回は酸もしっかりと残ったベストなタイミングでブドウを取り入れることができたとのこと！（ちなみに、ナットの収穫日の決定は、糖度計は参考程度で、全てはブドウを試食にかかっているそうだ！）ワインは前回同様にコストパフォーマンスが非常に高く、華やかな香りや南のワインとは思えない絶妙なバランスがあり、ついついグラスが進んでしまう～！

VdF エンジョイ！2015（赤）

2015年は、前回の特徴にあったスパイシーさが抑えられ、より飲み口の良いスマートなワインに仕上がっている！「非常に洗練されていて、出来過ぎなくらいだ！」と、ナタリーが自画自賛するほどワインが綺麗にまとまっている！彼女曰く、この見事なバランスは醸造テクニックからではなく、50年を超えるヴィエーユヴィーニュだからこそなせる業だとのこと！しかし個人的には、それ以上にナタリーのセンス、いわばナタリー節が全面に出た結果だと思う。ナット同様に何てコストパフォーマンスの高いワインだろうと、本当に感心してしまう。

ミレジム情報 当主ナタリー・ゴビシェールのコメント

2015年は質にも量にも恵まれた当たり年！春は温暖で適度な雨にも恵まれ、ブドウの成長も1週間ほどペースの速い幸先の良いスタートだった。開花も問題なく順調に終え、ブドウの病気も一切なく豊作が期待された。5月終わりまでブドウの成長に勢いがあったが、6月に入ってから連日夏日が続き、雨も一切降らなくなったため、乾燥により成長に少しブレーキがかかり始めた。日差しの強く乾燥した気候はそのまま8月中旬まで続き、その間も全く雨が降らなかったため、ブドウの葉は裏返り、房も小さくコンパクトなまま明らかに水不足の様相を呈してきた。だが、幸いにも8月15日、16日と2日間に渡り計50mmのまとまった雨が降ってくれたおかげでブドウは息を吹き返し、そのまま果汁をしっかりと蓄え完熟したきれいなブドウを収穫することができた！

2016年は、収量こそ前年よりも落ちたが、質的には2013年のような当たり年に恵まれた！春は適度に雨が降り、暖かい気候にも恵まれたため幸先の良いスタートが切ることができた。だが5月に入り、開花時に真夏のような猛暑が数日続き、一部早熟系のブドウは花が焼けてしまうような現象が起こった。6月に入っても雨の降らない日が続く一時は日照りが心配されたが、ヴィエーユヴィーニュであるサンソーやテレブランはどうか持ちこたえることができた。7月も雨が降らない日が続く、さすがにブドウも取れ落ちる寸前までバテていたが、8月中旬に奇跡的に50mm程度の雨が降ったおかげで再びブドウも元気を取り戻し、無事収穫までたどり着くことができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① シャベルの区画(霜の被害は少ない)

現在ナタリーは、南と北を行き来する生活を送っている。彼女が南に拠点を移して以来、ロワールにいた時のときのように気軽にアポを取って会いに行くことが難しくなってしまったが、どうぞご心配なく。今回はうまく日程があわなかったため、電話やメールでやりとりしながら、詳しく状況を聞いてみた。

まず4月下旬から終わりにかけて襲った霜の被害について、トゥー

レーヌが軒並み7割~8割の被害に遭う中、ドメーヌのあるコ

トー・デュ・ロワールは、今のところ3割ほどの被害で済んでいるとのこと。ナタリー自身は、ドメーヌのピノドニスとシュナンが晩熟で、萌芽が遅かったことが被害を最小限に抑えることにつながったと分析している。しかしながら、シャベルの区画は比較的被害は少なかったものの(写真①)ピノドニスは全体で約50%の霜害にあい、またシャベルの区画から500mも離れていないル・ブリゾーのシュナンはひどく、約80%の霜害にあってしまったようだ。(写真②)



写真② ル・ブリゾーの区画(霜の被害大)

一方、ナナ・ヴァンのあるラングドックは4月20日と29日に0度まで気温が落ちたが、幸いにも霜でブドウが被害に遭うまで至らなかったとのこと。これを聞いて一安心したが、しかし他の場所では甚大な霜の被害が出ているところもあり、例えばボルドーやラングドック、ルーションといった南の産地でも例年では考えられないような被害状況だ。近年一部では温暖化により冬の冷え込みが不足し十分な休眠期間がなく、さらにブドウの生育スピードが早まっていることが霜害の理由とされている。だとすれば今後も産地と品種によっては時として、今年のような甚大な被害が起きてしまう可能性があることは否めない。かつては春を告げるイースターまでの懸念事項であった霜害も、今年は4月16日のイースター後に数回も直撃していることを考えると、今後も毎年気の抜けない春になりそうな、予感がしてならない・・・。

近年ナタリーのように、特に北の生産者は霜や雹、雨のリスクを考え、収量にアドバンテージのある南のブドウをネゴスとして仕込む生産者が増えている。一部でそのやり方に否定的な声もあるが、もはや背に腹は変えられない状況となれば、特に資金的に苦しい立ち上げたばかりの若い生産者については今後ますますネゴスのワインが増加していく傾向が考えられる。ドメーヌを維持するための賢い選択として、世間が理解をしていかざるを得ないだろう。ネゴスであっても、生産者のフィロソフィやアイデンティティがあれば、もはやドメーヌと同じコンセプトのワインであると、考えをあらためて行くべきかもしれないと思う、今日この頃だ。

(2017.5.3のドメーヌ突撃生電話&5.4のメール回答より)

ドメーヌワインはテロワールが、ネゴスワインはナタリーのセンスが光る！

ナタリー・ゴビシェール (ドメーヌ・ル・ブリゾー & ナナ・ヴァン)

生産地

ロワール地方は、トゥール市からナント市に向かうちょうどあいだの町シャトー・デュ・ロワールの手前を、東に5 km ほど、川に沿った農道を通り過ぎると、ナタリー・ゴビシェールのドメーヌがあるマルソン村に着く。畑の総面積は9 haで、ドメーヌのまわり半径5 km以内に複数点在し、大半が小高い丘の南向きの斜面に面している。土壌は、表面が主に粘土質と顆粒状のシレックスに覆われ、その土壌の下の部分(0.5 m~1.8 m)は石灰質、さらにその下はPerronsまたはPangeeと呼ばれる大昔まだ地球の大陸がひとつだった時(パンゲア大陸)の原岩盤が存在し、三層に折り重なっている。気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。

また、ナナ・ヴァンのネゴスは、ラングドック地方のベジエ近郊北部の小さな村アスピランに醸造所があり、主にワイン生産者エミール・レディアのブドウを買いワインを仕込んでいる。(エミール・レディアはロワールにも畑があり、そこからも時々ブドウを買っている)。夏の乾燥が著しい地中海性気候とタラモンターニュという季節風が、ブドウのカビや病気を防ぐ格好の条件をつくり出す。さらに、エミールの持つ畑は galets roulés と呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがあり、それぞれ全く異なるワインの個性を生み出す。

歴史

現オーナーである、ナタリー・ゴビシェールは2001年にジュネーブの試飲会でクリスチャン・ショサールに出会う前は、スイスで劇団の女優をしていた。その当時から一般消費者としてヴァン・ナチュラルに興味があり、特にクリスチャンのワインがお気に入りだった。ジュネーブの試飲会でクリスチャンに猛烈にアタックされたナタリーは、そのままクリスチャンと一緒にジャニエールに居を構えることを決意する。2002年にドメーヌ・ル・ブリゾーを立ち上げ、そして2006年にはナタリーの愛称をから取ったナナ(ヴァン・エ・カンパニー)というネゴシアンも立ち上げる。当時ナタリーは主にドメーヌの書類関係とネゴシアンのワインの醸造に少しだけ携わっていた。だが、2010年に体調を崩したクリスチャンが末期ガンを患っていることを知って以降、畑から醸造までクリスチャンの行っていた仕事のほとんどをナタリーが代わりに行うことになった。そして、2年間畑と醸造に取り組んで仕事が慣れてきた頃、突然の不幸が訪れた。2012年の9月、不慮の事故によりクリスチャンが亡くなった。クリスチャンの亡き後ナタリーはそのままドメーヌを引き継いだ。

2015年、元々友人だったワイン生産者エミール・レディアとネゴシアンの買いブドウを通じて懇意になり再婚を果たす。それを機に、ネゴシアンの醸造所をラングドックのエミール・レディア宅に移し、ナナ・ヴァンはラングドック、そしてドメーヌ・ル・ブリゾーはロワールで仕込むという2つの場所を常に行き来しながらドメーヌとネゴシアンを管理している。

生産者

現在、ナタリーは9 haのドメーヌの畑と醸造+ネゴスワインの醸造の2つを管理している。2015年にロワールからラングドックに引っ越して以来、生活居住はラングドックに移ったが、ワインの状態を確認するためにロワールのドメーヌには毎月3回以上出向いている。ドメーヌの畑は、現在常時管理する従業員1人と旧カーヴを借りているワイン生産者カップルが賃貸の代わりに畑仕事に従事していて、離れていても日々常に連絡を取り合いながらお互いの意思疎通を図っている。彼女の所有するブドウ品種はシュナン、シャルドネ、ピノドニス、ガメイ、コー。ネゴシアンはテレット、サンソー、クレレット、シュナンを夫のエミール・レディアから買っている。ワインのスタイルは、ドメーヌはクリスチャンの遺志を受け継ぎテロワールを重視したクリスチャンの味わい、そしてネゴシアンはナタリー自身のキャラクターを目指している。

ナタリー・ゴビシエールの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：アルジロ・シレックス、カリケール、バザルト、ガレルレ

総面積：9 ha

品種：シュナン、シャルドネ、ピノドニス、ガメイ、コー、サンソー、クレレット、テレット

樹齢：15~70年

剪定方法：ゴブレ、ゴブレとコルドンロワイヤルの間

生産量：ドメヌは白 15~20 hL/ha、赤 20~25 hL/ha、ネゴスは 赤白ともに 30 hL/ha

収穫方法：収穫者 15 人で手摘み。畑でブドウの粒レベルの選果

ビオの認証：なし

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：赤も白もタンク発酵熟成、ペティアンはメトード・トラディショナル（クレマンナチュレルのスタイル）

- 赤は、ブドウを畑で選果後、半分除梗、半分全房でミルフィーユ状に重ねファイバータンクへ。マセラシオンの期間は 1~2 か月前後。その間は発酵が始まるまでのルモンタージュを数回行うだけで、発酵が始まると一切手を加えず放置。発酵とマセラシオンが終了後、プレスしフリーランとプレスワインをアッサンブラージュ。その後、ワインを再びタンクに移し熟成し瓶詰め。
- 白は、ブドウ畑で選果後、プヌマティック圧搾機で 3 時間かけて圧搾。24 時間のダブルバーージュ後ジュースをそのままファイバータンクもしくはセメントタンクに移し自然発酵。発酵終了後、テイスティングにより瓶詰めのタイミングを判断。
- バブリー、ソーワットは、ブドウを畑で選果後、プヌマティック圧搾機で 3 時間かけて圧搾。24 時間のダブルバーージュ後ジュースをそのままファイバータンクもしくはセメントタンクに移し自然発酵。ワインに残す糖を計算し、そのタイミングになったら、ワインをいったん 4℃に冷却し、発酵を止め同時に澱を落とす。その後瓶詰めし、再び再発酵するまで瓶内発酵熟成。デゴルジュマン後、目減りした分同じワインを付けたす。
- ハッピーは、ブドウ畑で選果後、プヌマティック圧搾機で 3 時間かけて圧搾。24 時間のダブルバーージュ後ジュースをそのままファイバータンクもしくはセメントタンクに移し自然発酵。発酵終了後最低 1 年はワインを熟成。もしくは、知り合いを通じてテイスティングで気に入った 1 年以上熟成したビオのワインを直接買う。瓶内二次発酵のティラーージュには、その年のブドウのジュースを添加。デゴルジュマン後、目減りした分同じワインを付け足す。

酵母：自然酵母

発酵期間：赤はファイバータンクで 5~30 日。白は古樽で 1 年。（ネゴスは全てファイバータンク）

熟成方法：ドメヌは赤、白ともに古樽。ネゴスは全てファイバータンク。

SO₂ 添加：ビン詰め時に少々。

熟成樽：5 年樽以上

フィルター：多孔性珪土（キースラテール）、

ちよつと一言、独り言

「パタポン」で超有名なクリスチャン・ショサールが2012年にこの世を去り、心の準備がないままその後を継いだナタリー。クリスチャンを失う悲しみと不安をナタリーの口から直接聞いたことはないが、クリスチャンのドメーヌを継ぐ重圧は計り知れないものがあったに違いないだろう。

ナタリーはその不安やプレッシャーから明るさを失い、そんなナタリーにクリスチャンの代わりが務まるのかと、一時様々な噂が飛び交っていた…。

だが、2015年にエミール・レディアと結婚をし、南に移住して以来、彼女は重圧から少しずつ解放され、最近では本来の明るさを取り戻したように感じられる！現実問題、9haというブドウ畑を2児の母親が一人で管理し、生業としていくにはあまりにも厳しいことだと思う。しかしエミールと一緒に畑に出てから、彼女はエネルギーに溢れていて、彼女の復調と共にワインも輝きを放っている！ワインづくりにおいて、クリスチャンの経験値と比べればナタリーの年輪はまだまだ若いかもしれないが、すでに彼女にしか出せないキラキラした高品質のワインをつくり出しているように思える！

「2010年にクリスチャンが癌を患って以降、畑も醸造も実質私がほとんどの作業を行っていた」というナタリー。当時は、クリスチャンに負担をかけさせたくないという一心で、がむしゃらにトラクターにも乗ったり醸造を学んだり、それが今のワインづくりの全ての基礎となっているようだ。現在はワインの品質をさらに向上させるため、彼女は独自に色々なアイデアを取り入れている。畑作業には、パトリック・メイエーの提唱する刈らずにへし折って雑草の勢いを弱める「ルローファッカー」を新しく取り入れたりと、ブドウの木の間に多種多様な植物を植えたりと、ビオディナミではないがブドウの木の樹勢を高める工夫をしている。また、醸造においては、収穫したブドウを冷やすために冷蔵コンテナを設置したり、ブドウを長期間漬け込むロングマセラシオンを取り入れたりと、彼女自身の判断で積極的に新しことにチャレンジしている。ナタリーと親しいパスカル・ポテールやティエリ・ピュズラによると、クリスチャンは当時からナタリーのヴィニヨロンとしての素質をしっかりと見抜いていたようだ。

彼等曰く、クリスチャンが当時ネゴスのナナ・ヴァンを立ち上げたのは、彼女のワインのセンスを本当に見込んだことで、確かに、クリスチャンが一時期パタポンをガメイに変え、味わいの濃いスタイルにシフトしたことがあったが、それを100%ピノドニスでつくる昔のスタイルに戻したのはナタリーの提案からだった。彼女曰く「クリスチャンは私のテイスティングを本当に信頼してくれていた」と。

生前クリスチャンが「俺が亡くなっても、ヴァンクールはナタリーのことをしっかり頼むぞ！」と笑いながら言い残した時、グッと熱く高ぶる感情を抱いたが、今思えば「俺のイメージをいつまでも引きずらず、新しい生産者と新しい時代をつくって行け！」といった我々に対するメッセージが込められていたように思う。

クリスチャンの言葉を胸に、ヴィニヨロンとして覚醒していくナタリーの力になり、活躍をしっかりと見守っていきたい！！