

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°32 ドメーヌ・ペッシュ・ローリエ

生産地方：ラングドック

新着ワイン2種類♪

VdP ド・レロー・グルナッシュ (3Lバッグ・イン・ボックス) 2012 (赤)

2012年のグルナッシュは、収量が少なく結実不良のブドウが多かったこともあって、例年よりも色の抽出が濃く、味わいが凝縮している！いつもの繊細で女性的なスタイルとは異なり、カスレや分厚い肉などとガッツリ合わせたくなるような男性的なワインに仕上がっている！マリー曰く、ブドウの中身が凝縮しすぎたためか、最初の発酵がなかなか進まず、ボラティルの心配があったとのこと。だが、発酵中の果汁を少し混ぜることにより勢いを取り戻し、無事完全発酵まで持って行くことができたようだ。

VdP ド・レロー・シャルドネ (3Lバッグ・イン・ボックス) 2013 (白)

2013年のシャルドネは、マリー曰く、酸を残すために気持ち早く収穫しているとのこと！いつもはブドウの潜在アルコール度数が13%近くまで上がるのを待つが、今回は12.5%に届く前に収穫している。味わい的には、マロラクティック発酵が終わっていても、酸がしっかりと残っているのでとても飲みやすい！早摘みからか、お茶のタンニンのような渋みを若干感じるが、これがまたワインの味わいを引き締める絶妙なアクセントとなっている！トータルの亜硫酸含有量も40 mg/Lとバックインボックスにしてはかなり少なく抑えられている！

ミレジム情報 当主マリー=ニエル・デュルスコメント

2012年は、フランスのほぼ全域が長雨の影響でブドウが凶作だった年だが、私の住むカラント村は逆に水不足だった。まさにミクロクリマとでも言べきか、たとえば、村から南に数キロほど下りたオード川沿いのビニョロンは、春から夏にかけての断続的な通り雨の影響で、オイディオムやミルデューが畑に繁殖し、病気対策にてんてこ舞いだったのに対し、私のところは7月中旬に1度大雨が降ったきりで、あとは収穫の終わりまで雨が一滴たりとも降らなかった！収穫したブドウは、総じて病気がほとんどなく見た目もきれいだったが、水不足の影響とグルナッシュは結実不良で房は小さかった。

2013年は、ワインの品質的には、特に白はブドウに酸が乗った当たり年だが、赤については2年連続グルナッシュが花ぶるいに遭うなど、収量的には厳しいミレジムだった。シャルドネは開花の時期に天気に恵まれほぼ順調だったのだが、グルナッシュは開花の始まる直前に気温の上昇しない不安定な天気が続いた。悪天候に敏感なグルナッシュは自らの身を守るためか、ブドウ実の成長エネルギーを急ぎブドウの樹の方にシフトし、多くの房が開花の前に蔓ひげに変わってしまった。開花したブドウも結実不良で歯抜けになったものが多かった。その後、夏の初めは全体的に涼しかったが、8月後半から一気に気温が上昇し、ブドウは酸を残したまましっかり完熟した。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回のバッグインボックス、赤白共に個人的にはかなり好みな味わいだ！白は酸がしっかりとあり、ミネラリーで南特有のワインの重たさを全く感じさせない。ブラインドで飲むとアルザスのピノブランやシルヴァネールと勘違いしそうな味わいだ！一方、赤はいつものマリーのワインと比べると「これ本当にグルナッシュ？」と思うほど味わいが濃厚！ブラインドで飲むとムールヴェードル！？カベルネ！？って思ってしまうほど飲みごたえがある！マリー曰く、品質的には2012年は大当たりの年で、ヨーロッパのクライアントは「このグルナッシュが今までの中で最高！」と称賛するが、マリー本人の本音としてはやはり女性的なグルナッシュが好みのようだ。ちなみに、次のヴィンテージ2013年のグルナッシュも試飲したのだが、結実不良でも日照量が少なかったためか、いつもの涼しげで女性的なタイプに仕上がっている！（2014.12.11.のドメーヌ突撃訪問より）

常日ごろ気軽に消費できる美味しいワインつくるのが私の信条！

マリー・ニエル・デュルス
(ドメーヌ・ペッシェ・ローリエ)

生産地

フランスラングドック地方のエロー県、オード県の境界に近い、ちょうどベジエ市とナルボンヌ市の間にカラント村がある。一段高い丘の上に位置する村から、緩やかな傾斜に沿うようなかたちでブドウ畑が広がり、ドメーヌは村の中心地から4kmほど離れた丘の麓に静かにたたずむ。タラモンターニュという乾いた北風を運ぶ地中海性気候と、時おり海から湿気を運ぶ南風が影響しあい、複雑なミクロクリマを生み出す。年間を通して雨が少ないのが特徴である。

歴史

オーナーであるマリー・ニエル・デュルスは3代にわたるブドウ栽培農家の家系に育ち、1990年から彼女の父に代わってワイン造りを実践する。以前、彼女は看護婦の仕事に従事し、その時の経験から「食べ物による健康」というものを意識し始めたという。一方、彼女の父親は第二次大戦後、先代が残した5haの畑を開拓しながら徐々に規模を拡大し、彼女が引継ぐまでに45haもの畑を所有するにいたった。1970年代、彼は当時のラングドックの中では、比較的早い段階でアラモン、クレレットなどの古い品種から、シラー、メルロー、カベルネなどのメジャー品種への転換を図り、樹齢的には、この地域では珍しくメジャー品種は30年以上の年月を経たものがほとんどだ。ブドウ栽培をどんどん拡大する一方で、当時彼の造るワインは…残念ながら昔のラングドックワインのイメージ通り、品質よりも量を重視するようなワインだったが、マリーの代になってからは、低収量、衛生管理の徹底という品質向上に向けての努力によって、少しずつワインの認知度を上げていく。また同時に、健康への意識から、1995年コトー・デュ・ラングドック赤を減農薬でつくり、それがロスチャイルドセレクションに選ばれたことを皮切りに、徐々に農薬を減らし、現在は約半分の20ha（現在新たに10haをビオに転換中）をビオロジックで生産するにいたる。

生産者

現在、ドメーヌはマリーと7人の従業員で45ha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）彼女の所有する品種は、赤はカリニャン、サンソー、シラー、グルナッシュ、カベルネ、メルロー、ムールヴェードルで白はシャルドネ、ソービニオン、ヴィオニエ、平均樹齢はメジャー品種で34年、土着品種になると50年以上である。現在、栽培全般の仕事は責任者のシャルルに任せ、マリーは主に醸造とコマース面を担当している。彼女の目指すワインのスタイルは、南仏でいながら決してマッチョではない女性的でエレガントなワインで、ブランドよりもコストパフォーマンスを重視している。

ドメヌ・ペッシェ・ロリエの+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：45ヘクタール

品種：カリニャン、サンソー、シラー、グルナッシュ、メルロー、カベルネ、ムールヴェードル、シャルドネ、ソービニオン、ヴィオニエ

樹齢：20～60年

生産量：平均60hl（1ヘクタールあたり）

収穫方法：80%機械収穫、20%収穫者15人で手摘み。

ビオの認証：2005年、エコセール認証（20ha）

<もっと知りたい醸造のこと>

収穫は機械収穫。除梗破碎をした後、そのままセメントタンクへ。2日間かけてマセラシオンの温度を15度まで下げ、そこから20度を超さないように温度管理しながら醗酵。醗酵期間中は1日一回ルモンタージュを施す。マセラシオンの期間は3週間。その後フリーランとプレスをアッサンブラージュし、6ヶ月タンクの中で熟成を経て瓶詰めする。

酵母：培養酵母（醗酵中のワインを使用）、VdPメルローは天然酵母。

発酵期間：セメントタンクで2～3週間。

熟成方法：セメントタンクで6～12ヶ月。

SO₂添加：収穫時とプレス後、そしてビン詰め時に少々。

熟成樽：なし

フィルター：なし

ちょっと一言、独り言

ドメヌ・ペッシュ・ロリエは、私がフランスに来て以来もう7年もの付き合いがある、古くから知るドメヌである。良くも悪くも私のワインづくりの基礎は、いわばこのドメヌから学んだようなものだ。オーナーのマリー・ニエルは、好奇心が非常に旺盛で、興味があるものは何でも取り入れる頭の柔らかさがある。この柔軟さのおかげで、当時、私のようなフランス語が間々ならないワインづくりのド素人を、彼女がひとり、家族の大反対を押し切って受け入れてくれたという経緯がある。またワインづくりに関しても、彼女の考えは常に合理的で現実的。父から畑を受け継いだ当初から、彼女はラングドックの土地的イメージ、畑所有面積（約50ha）、そしてその役割を考え、いわゆる「手軽に買える美味しいワイン」というコンセプトを掲げ、当時付加価値重視を期したの家族の意見を押し切り、早くからコストパフォーマンス重視をモットーにワインづくりを進めてきた。彼女にとってワインは、「あくまで食事のいちパートナーで、肩肘張らずに美味しく飲めるからこそ価値がある！」ものなのだ。この考えは今でも私のワインに対する考えのベースになっている。彼女がいつも口癖のように言う「ボルドーはボルドーの役割、ブルゴーニュはブルゴーニュの役割、そして、ラングドックはラングドックの役割がある」という考えは、ある面では偏った考えかもしれないが（実際、ラングドックには、名声あるブルゴーニュやボルドーを超えるようなスーパーワインをつくる生産者が存在する）、でも、現実的には、リアルな核心を突いていて、彼女の言う通り、世界的にはやはり暗黙のコンセンサスが存在するような気がする。たとえば、彼女のワインが近年アメリカやカナダで急に動き始めたのは、低コストに対する高いパフォーマンスを追及した彼女の現実を見据えた先見力が功を奏したのだろう。

一方で、彼女はビオロジックにも力を入れている。もともと健康志向の彼女はナチュラルな食材に興味があり、毎年春になると自家菜園を作ってその野菜を消費しているくらいだ。ただ、彼女は最近のビオロジックワインにある傾向、すなわち、ビオロジック＝手がかかる＝価格が高い！というのは詭弁だと大胆に斬る。彼女曰く、「確かに、まじめに仕事をしているビオの生産者は、評価するし否定はしない。でも、畑をほとんど耕すことなく草も生えっぱなしで放置して、病気の予防もせずその結果『私はビオロジックです！だから収穫量も少ない！』と言い訳して価格を上げている生産者が、市場で評価されることには憤りを感じる」とビオロジック生産者の矛盾を的確に突く。彼女自身も健康という視点から（以前は彼女は看護婦だった）、1995年以降すでに畑は減農薬農法（リュットレゾネ）に切り替えていたので、最初に始めたメルローのビオロジックへの切り替えはさほど難しいものではなかったそうだ。（ただ、除草剤のかわりに、実際、我われが畑を耕したり手作業で草むしりをしなければならぬので、この力作業は本当にしんどい…。）

最近の彼女は、私の影響もあって自然派ワインにも興味を持ち始めている。私は普段、毎日お昼はマリーと一緒にご飯を食べるのだが、最近はいろいろな自然派ワインを彼女と一緒に試飲することになっている。彼女の中にはもちろん好き嫌いがあり、しかも同業者ゆえワインの評価は非常に手厳しいが、良いものは素直に認めて、それを自分のワインに活かそうという柔軟な姿勢がある。たとえばVdPメルローも、自然酵母での醗酵、最小限のSO₂、ノンフィルター等、極力醸造に手を入れないブドウを活かしたかたちで仕上げている。最近のお気に入りにはブルゴーニュのピノ（クロ・ノワール♪）で、このお気に入りがかっかけて何と！2009年から1ヘクタール分のピノノワールを植樹することに決めてしまった！ん…果たしてこの土地にピノノワールが馴染むのであろうか…。

でも、彼女のその果敢なるチャレンジ精神のおかげで、私はたくさんのお話を肌で学ぶ機会を得ているので本当にラッキーだ！これからもパフォーマンスが高いワインをつくるために、とことんバックアップしていくぞ～！