

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°39 ドメーヌ・デュ・プティ・コトー

生産地方：ヴヴレー

新着ワイン 1 種類♪

AC ヴヴレー・メトッド・トラディショナル レ・テュフィエール・ブリュット 2014 (白泡)

2014 年はヴヴレーの当たり年！前年よりもブドウが凝縮している分、芳醇でふくよかなやさしい味わいに仕上がっている！収穫は前年よりも2週間ほど早く、ジルが言うには、9月後半が暑かったのでブドウの完熟スピードが予想以上に早く、スパークリングの肝である酸が落ちないように収穫は急ピッチで大忙しだったとのこと！急いでブドウを取り込んだおかげもあって、酸とワインのポリウムとのバランスは完璧！今年もコスパ抜群♪

ミレジム情報 ジル・フェレイのコメント

2014 年は、久々の当たり年だった！例年になく冬が暖かく、霜もほとんど下りずにそのまま春を迎えた。春は5月上旬まで、まるで初夏のような良い天候に恵まれ、ブドウの成長ペースも1ヶ月ほど早かった。だが、5月中旬に入ると一転して、気温の上がらない雨の多い天気が続いた。ソーヴィニヨンブランやシャルドネなど早熟のブドウは開花時期に雨に当たり花が流れてしまったが、シュナンは幸い晩熟で、開花が他の品種よりも遅かったことで幸いにも水の難から逃れることができた。夏に入ると再び長雨と気温の上がらない日が続き、湿気によりミルデューが繁殖し始めたが、キャノピーマネージメントや的確なボルドー液の散布によってうまく乗り切ることができた。9月から一転、天候は夏のような暑い日が続き、成長にブレーキがかかっていたブドウも再び元気を取り戻した。夏日のような天気が収穫まで続いたおかげで、質量共に満足の行くブドウを取り入れることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ジル・フェレイ氏

前任のエロディーが今年1月に寿退社をしたため、急きょ社長のジルが弊社の担当をすることとなった。(写真①)とても性格が優しく穏やかな人で、賢そうなオーラがバンバン出ている！しかしプティコトーのひとアイテムだけの取引であるヴァンクүүлに社長の彼が担当するのはちょっと気が引ける…。と言うのも、ジルはプティコトー以外に、シャトー・モンコントール、シャトー・クールドレイ・モンパンシエ、シャトー・ド・モンフォールというシャトーが国の重要文化遺産に指定されているワイナリーを3つとドメーヌ・ヴォーゴンディというワイナリーの計5つを同時に経営しているからだ！しかしそんな彼が自らヴァンクүүлを担当すると決めたのだそう。実は彼は去年の夏のバカンスで初めて日本に家族を連れて旅行に行き、大の日本ファンになったという。彼は東京や京都だけではなく、趣味のダイビングをしに沖縄まで足を伸ばしたそう。日本に好意をいただいていたことは、こちらとしてもうれしい限りだ♪

今回はワインのテイastingチェック以外に、彼に畑にも案内してもらった。連れて行ってもらった畑は、以前のフルニエの畑でいう Les Barres の区画だ(写真②)。訪問した日は、前日に大規模な霜が降りた日だったが、彼のヴヴレーの畑はほとんど被害がなかったとのこと。彼が言うには、シュナンが晩熟で芽が出始めたばかりだったことと、プティコトーの畑は小高い丘の上であり、風の通りがあったことで冷気が一か所に留まらずに済んだのが幸いしたとのこと。



写真② 元フルニエの Les Barres の区画

畑の中を少し歩いてみたが、土は耕されしっかりと管理されている感がある！剪定も短く、質を上げるため収量を抑えているのが分かる。土壌は粘土質といってもさらさらして、むしろ泥土状粘土質と言うべきか？そして、この土壌の1 m くらいの深さにいわゆるテュフォーの石灰層があるそうだ。ジル曰く、彼のグループワイナリーの中で唯一プティコートだけがビオロジックなのだが、畑と醸造の管理は、他のシャトーと完全に切り離し、ビオロジックにパッションのあるエノローグとブドウ生産者に任せているのだそうだ。

畑の状態を目で確認したジル本人もとても満足げな様子。私自身も畑を見て「この畑からあの伝説のルメール・フルニエのワインが誕生したんだよなあ…」なんてふと思い馳せた。フルニエから引き継がれた今も、こうしてプティ・コートに守られ畑が息づいてることに嬉しくなった。

(2017.4.20.ドメーヌ突撃訪問より)

第二の人生でワイナリーを選んだワイン初心者が一代で 180 ha を仕切るオーナーに！

ジル・フェレイ (ドメーヌ・デュ・プティ・コトー)

生産地

トゥールからロワール川に沿って東へ 4 km ほど向かったヴヴレー村の丘の中腹に、ジル・フェレイが経営する総面積 180 ha のワイナリー「シャトー・モンコントゥール」がある。「ドメーヌ・デュ・プティ・コトー」は、その内の 28 ha、以前はルメール・フルニエの所有であったブドウ畑をそのまま引継ぎ、ビオロジック栽培・醸造で完全管理された 100%モンコントゥールグループのドメーヌである。畑は標高 300 m ほどのヴヴレーの丘の北と南西に傾斜しながら一面にシュナンブラン品種のブドウ畑が広がる。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。ロワール川沿って石灰岩からなる岸壁に掘られた天然のカーヴ（洞窟）がいくつも存在する。

歴史

現オーナーのジル・フェレイは、奇特的な経歴の持ち主で、1957 年に大学を卒業してから 14 年間はパリの小学校の先生として働き、1971 年にもう一度学校を通い直して、今度はパリの病院で手術の執切医として活躍する。1994 年、年齢 60 歳を迎えたのを機に退職し、出身地であるヴヴレーに戻り、ちょうどその頃売りに出されていたシャトー「モンコントゥール」を畑ごと買い、総面積 120 ha のワイナリーオーナーとなる。ワイン造りは全くの初心者だったジルは、1995 年、アンボワーズにあるワイン学校に通い、同時に、著名なワインコンサルタントやワイナリーで責任者経験のある人物の招聘、補充などを繰り返しながら、足りない経験を補うべく努力と投資を徹底し、徐々にシャトーの名声を上げていく。2005 年、売りに出たルメール・フルニエの畑を買い、シャトー・モンコントゥールのビオ部門として「ドメーヌ・プティ・コトー」を新しく立ち上げる。

生産者

現在 28ha あるドメーヌ・プティ・コトーは、75 歳になるオーナーのジル・フェレイと息子のクリスチャン、そして 13 人の従業員で 28 ha の畑を管理している。所有するブドウ品種は 100%シュナンブランで、樹齢は若いもので 6~7 年、古樹になると 100 年に及ぶ。菜園が趣味であるジルは、プライベートでは有機なものが大好きで、とりわけビオの畑には特別関心が強く、今でもプティ・コトーの畑だけ現役で働いている。(シャトー・モンコントゥールは息子のクリスチャンに任せている。) なお、スパークリングのヴヴレー・メトッド・トラディショナルは、シャンパーニュの著名な醸造コンサルタントであるドミニク・ルブッフ氏がコンサルタントを担当し、毎年、質の高い安定したワインをつくり出す。

プティ・コトーの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：シレックス混じりのアルジロ・カリケール

総面積：28 ha

品種：シュナンブラン

樹齢：6～100年（樹齢平均45年）

剪定方法：ゴブレ（コルドンとゴブレの間）

生産量：28 hL/ha

収穫方法：機械収穫。収穫後、選果テーブルを使って厳密に専科

ビオの認証：2005年にエコセール、AB（アグリカルチュラル・バイオロジック）、NOP（アメリカのバイオ認証）

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：メトッド・トラディショネール

ブドウを機械で収穫後、カーヴにて13人がかりで厳密に選果し、その後プヌマティックプレスで4時間かけてプレス。そのジュースをファイバータンクに移し自然発酵。（一次醗酵は1～2ヶ月）。醗酵終了後そのままシュールリーの状態で5ヶ月間熟成させる。ワインの澱引き後、リキュール・ド・ティラージュ（酵母+ショ糖）を加え、瓶内二次醗酵。二次醗酵の開始から12～18ヶ月の時点で瓶詰め。出荷の4日前にデゴルジュマンを施し、門出のリキュールを添加。そしてワイン出荷。

酵母：自然酵母

発酵期間：ファイバータンクで一次醗酵1～2ヶ月。瓶内二次醗酵12～18ヶ月。

熟成方法：ファイバータンクと瓶内。

SO₂添加：収穫時、スーティラージュ後、ビン詰め時に少々。

熟成樽：なし

フィルター：珪藻土フィルター

ちょっと一言、独り言

ドメーヌ・プティ・コトールのワインを初めて知ったのは、2009年1月の終わり、モンペリエで開催されたビオワインの展示会「ミレジム BIO」でだった。ちょうどコストパフォーマンスの高いスパークリングワインを探している最中で、何気なく最後に立ち寄ったブースがプティ・コトールだった。帰り際に、急いでさっとテイステイングしただけだったのだが、その後も味わいの記憶が後を引いたので、次回ロワールを訪問する際に一度訪問してみる価値はあると思い、2009年の6月に初めてドメーヌを訪れてみた。

プティ・コトールという名前から、ヴヴレーの小規模なワイナリーを想像していたが、実際に訪問してみると、まず、予想以上に規模が大きく、設備がしっかり整ったドメーヌであることに驚かされた。ドメーヌを案内してくれた人はスーツをビシッと決めた、名刺の肩書きに「エクスポート・マネージャ」というロゴが踊っている、畑仕事を一度もしたことがなさそうないかにもインテリ風の男性で、のっけから興味のないシャトー・モンコントゥール（プティ・コトールはシャトー・モンコントゥールグループが立ち上げたドメーヌで、建物のシャトーはフランスの文化遺産に指定されている。）のレクチャーを長々と聞かされ、「…ちょっとここはヴァンクールのカラーじゃないな…」と一瞬引いてしまった。でも、それだけでせっかくの訪問をおざなりにするのは失礼に当たると思い、一応、あまり期待を持たずに最後まで彼に付き合うことにした。

エクスポート・マネージャと一緒に車で畑に向かう途中ヴェルノー・シュール・プレーヌ村を通り過ぎ、「あれ？ここってルメール・フルニエのある村じゃない！？」と思いながら、彼の案内する通りに車を走らせ、そして、着いた場所がまさしく元フルニエの畑だったので、ちょっと驚き！8月の暑い最中畑で黙々と芽掻きをしているグループが見え、その中のひとり、真っ黒に土方焼けした老人がこちらへ向かって挨拶しに来た。Tシャツ、短パン、ジョギングシューズという身なりから、てっきり畑の責任者だと思ったら、何と！彼がシャトー・モンコントゥールのオーナー、ジル・フェレイだった！

現在75歳で総面積180haのブドウ畑を所有するモンコントゥールグループの総裁を務める彼が、今でも現役で畑に出ている姿を見てましても驚いてしまった！あらためて挨拶し直し、彼から直接ドメーヌの話じっくりと聞いた。

ジル・フェレイは、ヴヴレー出身で、外科の執刀医で働いている時に、すでに老後は故郷でワイナリーを持つという夢を持っていたそうだ。60歳の時にその夢を叶え、第二の人生をスタートさせたがその道程は決して楽ではなかったようだ。当時、ワインづくりに関して全くの素人だった彼は、まわりのワイナリーから「金でモノを言わせる貪欲な老いぼれオーナー」というレッテルを貼られ、厳しい洗礼を受ける。彼自身がワイナリーを始めた目的は、ドメーヌでひと山当てることではなく、ただ単にワインに対する情熱からだったのだが、まわりに理解されるのに相当の年月を要したようだ。それでも、彼は周囲に流されず、コツコツと自分の信じるワインづくりに励む。

彼のすばらしいところは、オーナーであるのに決して驕らないところだ。ワインづくりの素人であることを常に自覚し、すばらしいアドバイザーがいればどんどん意見を取り入れ、すぐに実践する。たとえば、ドメーヌ・プティ・コトールのスパークリングも、シャンパーニュの有名コンサルタントを従え、徹底して妥協のない泡をつくる。「私の関心は、いかに品質の高いワインを手頃な価格で提供できるかということ。もし、お金を儲けるだけのことだったら、外科の執刀医を続けていた方がよっぽどましだ！（笑）そうではなく、昔からの夢を、良い仲間たちと一緒に良い仕事をして実現する！そのための投資であれば、たとえ高かろうが全く惜しくない！」彼曰く、「どうせ稼いだ財産は墓場まで持っていけないのだから、何かみんなが喜ぶようなかたちにして還元したい！」とのこと。こんなことを言う人だから、おそらくかなりのお金持ちであることは間違いなさそうだが、そんな姿を微塵も見せない…むしろ、農家の良いおっちゃんという印象のジル・フェレイ。

ワイナリーをスタートさせて学びえた15年の経験から、彼が現在たどり着いたテーマはピオロジック！ワインの品質はやはり有機のブドウには敵わないとの結論に達し、彼は2005年にフルニエの畑を入手したのを皮切りに、ここ5年の間で、シャトー・モンコントゥール180haの畑全てをピオロジックに変える予定だ。そして2006年から息子のクリスチャンに全グループの経営を任せ、さらなる質の向上を目指す！