

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°24 ルナール・デ・コート

生産地方：オーヴェルニュ

新着ワイン 1 種類♪

VdF ルナール・デ・コート 2013 (白)

2013年は、白がミルデューの被害によりほぼ全滅だったため、ヴィニヨロンで知人のアントニー・トルテュル(ラ・ソルガ)を介して、ラングドック地方のモンペイルー村にあるビオディナミ生産者からヴェルメンティーノを買って仕込んでいます。収穫はルナール・デ・コートのメンバーが朝3時に現地に到着し、ライトを当てながら陽が昇る前に行き、そのブドウを直接ドメーヌに運び仕込んでいます！発酵は全て古樽で行い、発酵終了後の熟成はファイバータンクで行っている。ワインはとてふルーティーでバランスがとても良く、ティエリ・ルナールの丁寧な仕事が素直に味わいに反映されている！白のネゴスに関しては、もしかしたらこれが最初で最後になるかもしれない非常に貴重なワインだ！

ミレジム情報 当主ティエリ・ルナールのコメント

2013年は、ミルデューの甚大な被害に遭った年だった。4月5月と雨が多く気温の上昇しない日が続く、新芽の成長も遅かった。開花時期の天候も不安定で、シャルドネやガメイ、ピノノワールは開花終了まで10日間も要した。その後も気温が上昇しない長雨が続き、春からくすぶっていたミルデューの猛威が一気に襲い掛かった。ボルドー液散布の効果もなく、白ブドウのほとんどは7月の時点でほぼ全滅…。辛うじて耐えたガメイとピノも半分以上がミルデューの被害に遭った。8月後半から雨は収まり、そのまま収穫まで天候は保ったが、今度は鳥による被害で更に収量減となってしまった…。ブドウの成長サイクル自体も大幅に遅れ、赤の収穫は例年よりも2週間遅い遅摘みだった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ティエリは2015の夏に借りていた約1.5haほどの畑を所有者に返還している。クレルモン・フェランは相変わらず郊外の高級住宅地化が進んでいて、特に中心街を見下ろす小高い丘のエリアの人气が高く、畑を住宅地に変える計画が粛々と進んでいる。彼もそのあおりを食らったうちの一人だが、それにしても樹齢100年を超すガメイがいとも簡単に伐採され更地になるのを見ると本当に心が痛む。

今回、彼のかつて管理していた樹齢100年を超すガメイの畑に案内してもらったが、今はもうかつての美しい光景はなく、何もないうまさるな更地と化していた…。ティエリが言うには、借りていた1.5haの畑は、かつてヴィニヨロンだった所有者が彼に管理を託した畑だったのだが、所有者が高齢のため亡くなったとたん、子孫たちの相続問題に発展し、結局住宅地になったのだそうだ。「私に管理を託してくれた所有者の意に反して、残念ながら畑はまさるな更地になってしまった…。それも致し方ないのだろう。何せ年間20万円で借りていた畑が、更地にして売却することで一度に大金を手にする事ができるのだから」と彼は言う。

「かつてここ郊外はミシュランに動員されたポルトガル人を中心とする外国人労働者が住む街だった。ミシュランの給料では満足にやっていけないから、彼らはやせた土地を開墾しブドウを植えたりした。だが、2000年代に入り、住宅ブームが起こり、二束三文だった土地の価格が急に高騰した。それと同時にかつて我々の手の届かない高級住宅街だった中心街がスラム化しつつある。私も亡くなった畑の所有者も昔から生活スタイルは何も変わっていない。時代の流れは自然よりも厄介だ」と彼は意味深に語ってくれた。

ティエリの心情は、彼と取引している自分には痛いほど分かるが、ワインに興味のない人にとっては、畑を高騰しているうちに現金に変える方が良いと思うのだろう…とはいえオーヴェルニュの尊いヴィエーユ・ヴィエーヌがまた一つ消えていくことに、ただただ悲しさを覚える。

(2016.5.5.のドメーヌ突撃訪問&9.7.のドメーヌ突撃生電話より)

いたずら好きなキツネのマークでちゃめっ気たっぷり！でもワインはすごいぞ！超ド級！

ルナール・デ・コート (ティエリ・ルナール)

生産地

フランスのヘソ、クレルモンフェラン市北郊外、ミネラルウォーターで有名なボルヴィックのイメージシンボル「ピュイ・ド・ドーム（溶岩ドーム）」の裾野にティエリ・ルナールのワイナリーがある。そして、彼のブドウ畑は、太陽の光が燦々と当たる南向きに面した高台の勾配急な場所に位置し、そこからはクレルモンフェランの美しい街並みを一望できる。火山群と火山によってできた独特の痩せた土壌、日中夜そして夏と冬の気温差が著しい内陸性気候等のミクロクリマの影響で、糖と旨み、酸がしっかりとのった晩熟タイプのブドウが出来上がる。

歴史

現オーナーであるティエリ・ルナールの本業はワインの講師で、ボルドーでワインを学んだ後、1989年から「クラブ・ド・デギュスタシオン」という企業向けのワイン講座を開講し、現在でも地元の大企業ミシュランなどを中心にワインテイस्टングのセミナーをおこなっている。もともとビオロジックな食物に興味があった彼は、講義に必要な情報を得るために訪ねたたくさんのワイナリーやテイस्टングを通して自然派ワインの存在を知り、次第とワインの嗜好もナチュラルな方向に傾倒していくこととなる。同じオーヴェルニュ地方で自然派ワインをつくるパトリック・ブージュやステファン・マジュンヌとも親しく、2002年に自身のワイナリーを立ち上げて以来、品質向上のためお互いの情報交換は欠かせない。

生産者

現在ティエリ・ルナールは3haの畑を1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、ガメイ、シャルドネで、樹齢はシャルドネが10~30年、ガメイが50~100年の古樹。そして毎年の平均収穫量が15hL/haと驚異的に少ない。ワインセミナーの主催者兼ヴィニョロンという二つの顔を合わせ持つ彼は、両方のバランスをうまく保ちながらも超ド級の個性的なワインをつくり出す。

ティエリ・ルナールの+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：3 ha

品種：シャルドネ、ガメイ、ピノノワール（植樹中）

樹齢：シャルドネ 10～30 年、ガメイ 50～100 年

剪定方法：コルドンロワイヤル

生産量：15～20 hL/ha

収穫方法：収穫者 6～10 人で手摘み。畑で房レベルの選果。

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、ブドウを畑で選果後、機械を使わず 100%除梗破碎し木桶タンクへ。発酵中は毎日 1 回はルモンタージュを施す。（ピジャージュはなし）マセラシオンの期間は約 45 日。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、その後ファイバータンクで 1 ヶ月の熟成。
- 白は、ブドウ畑で選果後、垂直式圧搾機で 4 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約 8 ヶ月寝かせる。

酵母：自然酵母

発酵期間：赤は木桶タンクで約 1 ヶ月。白は古樽で 8 ヶ月。

熟成方法：赤、白ともに古樽。

SO₂ 添加：マロラクティック醗酵終了時に少々。

熟成樽：4～6 年樽

フィルター：なし

ちよつと一言、独り言

「ピエールボージェに勝るとも劣らないすごい白ワインをつくっている生産者を紹介してあげる！」
オーヴェルニュのつくり手パトリック・ブージュからこう紹介され、いったいどんな人間なんだろう？と興味津々で会ってみた最初のティエリ・ルナールの印象は、とても物静かでハンサムな男！という感じだ。話す時も、言葉を選んでいいのか、朴訥で口数が少なく、それが却ってこちらの心理を見透かされているような気にさせる。また、ミシュランをはじめ地元クレルモンフェランの企業を中心にワインセミナーを主催するなど、ビニヨンとセミナー講師のふたつの顔を持つと聞いていたので、先生とか講師といった威厳を持った類の人間に弱い私にとっては、正直「解けこみにくいな〜」という印象があった。でも、試飲などしながら、ゆっくり時間をかけて話し込んでいくと、何てことない、実際の彼はただ内気なだけで、慣れてくると冗談も言うとてもいい兄ちゃんという感じで、とても親しみやすい人間だ。ドメーヌ名である Renards des Cotes も Renard（ルナー）=キツネ（陰でイタズラするのが好き）というイメージ、そして自らの姓を掛け合わせてエチケットに表現している。また、ルナー・デ・コートは「海賊」という意味があり、家族を含めた自分たちの仲間はみんな美味しいものをこっそり捕獲する海賊たちという遊び心満載のネーミングだ。

彼のワインづくりにおけるモットーは「自然なかたちで美味しいワインをつくる」で、補糖（シャプタリゼーション）は一切行わない。「美味しいワインとなるには完熟したブドウが必要」と考える彼の収穫は、しばしばまわりの生産者より2週間から時には1ヶ月近くも遅いのが当たり前だという。また特に驚くべきところはブドウの潜在アルコール度数で、他の生産者が補糖をしてやっと12~12.5%とという度数に対し、彼のブドウは平均が14%以上で、しかも補糖ナシなのである。たとえば2004年のEntre Chiens et Loups 白は、エチケットの表示アルコール度数が13.5%となっているが、実際の度数は14.6%で残糖が25g！それでいて飲み口にアルコールの重さを感じさせない適度なバランス感があるのだからスゴイ！ネクターのようなワインとはまさに彼のようなワインのことを言うのだろう。（ちなみにEntre Chiens et Loupsのネーミングには、「犬（ペット）と狼（野性）の間=ワインの特徴にワイルドさと従順さの両面がバランスよく出ている」という意味が隠されている！）

彼のつくるワインは赤も白もテーブルワインだが、これはINAO（フランス国立原産地呼称研究所）の規定で、VDQSはアルコール度数が12.5%までと決まっているらしく、彼のように毎年13%を補糖なしでも超えてしまうワインはオーヴェルニュのVDQSでは認められていないという何とも皮肉な理由からだそう。「補糖をしなければワインにオーヴェルニュの地方らしさが出ないとINAOは考えている。13%以上のワインを補糖なしでつくるのは彼らは不可能だと思っているのさ」と皮肉たっぷりと言う彼の言葉の裏には、自らのワインに対する確固たる自信がうかがえる。

ティエリ・ルナール…イタズラ好きでお茶目なキツネちゃん。

またひとつオーヴェルニュという土地から個性あるすばらしい生産者が現れた！乞うご期待！