

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°31 シャトー・デ・ロシエール

生産地方：ボルドー

新着ジュース 1種類♪

ピュー・ジュ・ド・レザン 2016 (赤)

2016年は、カベルネソーヴィニオンがミルデューの被害にあったため、アッサンブラージュ比率はメルロー60%、カベルネソーヴィニオン 40%とメルローの比率が逆転した。(前はカベルネソーヴィニオン 60%、メルロー 40%だった)。実際に、2015年のジュースと飲み比べると、2016年はカベルネの特有の根菜のような土っぽい風味が幾分中和されたような印象がある。糖分は189 g/Lと2015年の201 g/Lよりも甘さが抑えられていて、やさしい酸とのバランスも良くストレートでも十分飲みやすい！

ミレジム情報 当主パトリシア・アロルディのコメント

2016年は、2015年に次ぐ当たり年だが、ミレジム的には2015年ほど楽ではなかった。冬から春にかけて雨が降りやまず、2月から5月までの間に850 mmと2015年の倍以上降水量があった。萌芽と開花の時期にミルデューが猛威を振るい、一部被害にあったが、全体的には房が多かったので、結果的に収量が減ることはなかった。6月に入ると一転、9月まで雨がほとんど降らず今度は日照りが心配された。幸いにも、春までに降り続いた雨の蓄えと、日中と夜の寒暖の差があったおかげで、ブドウは何とか水不足に持ちこたえることができた。そして、9月中旬にタイミングよく雨が降ったおかげで、ブドウは息を吹き返し、無事完熟まで持つて行くことができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

これはロシエールのカーヴの前の写真。(写真①) 大きく書かれた「BIO DYNAMIE」の文字に歴史を感じる…ついでに「BIENVENU ! CHAIS OUVERTS TOUTE L'ANNEE (ようこそ！カーヴは年中開いていますよ)」とその下に書いているけど、この日オーナーのパトリシアは訪問予約を忘れていて1時間遅れてくる始末…(笑)「年中オープンというのは、ギャグか!？」と独り言をつぶやきながら彼女を待った。その待つ間に取った写真がこのメルローの畑。(写真②) これはカーヴのすぐ後ろに広がる5 haほどの広さの畑の一番端の区画で、ジュースに使われているメルローの畑



写真① ロシエールのカーヴ

だ。この日は、日中の気温がマイナス5℃と今年一番の寒さを記録した日。昼近くだったにもかかわらず畑一面に霜が張っていた。写真では見えないが、ちょうど撮った場所のすぐ後ろには雑木林が連なっている。畑と畑が隣接していないので、ビオディナミを実践する上では理想的な環境だ。でも実際は、雑木林が朝日を遮ってしまうためブドウの完熟が難しいようだ。ワイン用のブドウには適していないが、逆に酸を必要とするジュースには最適ということで、ジュース用の区画に選ばれている。

ブドウの剪定を見てみると、ギュイヨーサンプルで仕立てている。ジュース用のブドウにしては短めの剪定で、収量を抑えているようにも見える。パトリシアに聞いてみると、やはり意識して収量を落としているようだ。彼女曰く、一つは場所的にブドウが熟しにくいということと、もう一つは、雑木林の影響で湿気がこもりやすく、たくさんのブドウがなると病気になりやすいということ、さらに、雑木林からシカやイノシシなどの動物が出てきてブドウを食べ散らかし、そこから腐敗が広がりやすいという3つの理由から、ブドウの実を減らして密集を防ぎ間隔をあけるように心がけているようだ。収量はワイン用のブドウよりも少なく、通りで美味しいジュースになるわけだ！(2017.1.4.のドメーヌ突撃訪問より)



写真② ジュース用メルローの畑

妥協なき自然農法でボルドーワインの美味しさを追及する！

パトリア・アロルディ (シャトー・デ・ロシェール)

生産地

ボルドー市の東 30 km、サンテミリオンの小高い丘に隣接するかたちでコート・ド・カスティヨン地区があり、その丘の中腹、ル・ブルグというコミューン（村）にシャトー・デ・ロシェールがある。そして、シャトーの裏、北側に面した標高 80 m の緩やかな丘にメインの畑（メルロー）があり、その周辺にカベルネフラン、カベルネソーヴィニヨンの畑が点在する。畑の総面積は 7.5 ha。全体的に畑が北向きに位置するためブドウは晩熟で、ワインは比較的工程エレガントな酸がのる。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。

歴史

シャトー・デ・ロシェールは、現オーナーのパトリア・アロルディの祖父が 1950 年代に畑ごと購入し、当時はブドウを農協に売っていたが、1973 年から彼女の父がワインづくりを始める。そして、1992 年に 3 代目となるパトリアがオーナーを継ぎ現在に至る。以前は、彼女は広告代理店の仕事をしていて、1992 年から 1993 年までジロンド県にあるワイン学校（B T S）で醸造と栽培を勉強し、そして彼女の父の下で畑と醸造の仕事を学びながら自らのスタイルを確立していく。その間、以前からバイオロジックに関心を抱いていた彼女は、バイオ農法を取り入れることで何度も父親と意見が対立したが、2002 年に晴れて念願のバイオロジックを畑に取り入れる。翌年 2003 年からは畑と醸造にバイオダイナミを取り入れながら、少しずつワインの品質向上をはかる。

生産者

現在、パトリアは 7.5 ha の畑を 3 人で管理している。（繁忙期は季節労働者が数人手伝う。）彼女の所有するブドウ品種は、メルロー、カベルネソーヴィニヨン、カベルネフランの 3 品種で、樹齢は 30～35 年。「健全なブドウからコストパフォーマンスのあるワインをつくる！」をモットーに 2003 年からバイオダイナミ農法を取り入れたり、また、ワインの価格を抑えるためにブドウを機械で収穫している。機械収穫とはいえワインの質を維持するために、収穫後のブドウの選果には家族親戚を合わせて総勢 10 人で丁寧に掛かる。今はまだ財政的に厳しく余裕がないそうだが、将来的には手摘み収穫やワインの樽熟、タンクを増やして区画ごとにキュヴェを細かく分けて醸造するなど、さらなる品質向上を目指しながらコツコツと努力を続けている。

シャトー・デ・ロシエールの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：アルジロカリケール

総面積：7.5 ha

品種：メルロー70%、カベルネソーヴィニヨン 15%、カベルネフラン 15%

樹齢：30~35年

剪定方法：ギュイヨー・サンプル

生産量：40~50 hL/ha

収穫方法：機械収穫

ビオの認証：2005年にAB（アグリカルチュラル・ビオロジック）、2006年にデメテール認証

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：トラディショナル

- 赤は、ブドウを機械で収穫後、除梗破碎機にかける。除梗されたブドウをテーブルの上で選果して、そのままイノックスタンクもしくはセメントタンクへ。ブドウの温度を10℃まで下げて3日間漬け込んでから温度を徐々に上げ醗酵開始。（醗酵中の温度は24℃。）醗酵具合によってルモンタージュを1日1~2回施す。（ピジヤージュはなし。）マセラシオンの期間は20~25日。フリーランワインとプレスワインは別々のタンク（セメントもしくはイノックス）に分けて熟成させる。熟成期間は18~20ヶ月。瓶詰め3ヶ月前にアッサンブラージュするタンクをセレクションし、ブレンドの割合を決める。（セレクションにもれたワインは瓶詰めせずにバルクワインとして売っている。）アッサンブラージュ後再びタンクで3ヶ月の熟成、そして瓶詰め。
- ジュースは、ブドウを機械で収穫後、除梗破碎機にかける。除梗されたブドウをテーブルの上で選果して、そのまま直接プレス機にかけ、搾られたジュースをフィルターにかける。澱引きされたブドウジュースを80℃の温度で1分間パストリゼーション（加熱殺菌）、その後瓶詰め。

酵母：自然酵母

発酵期間：イノックスもしくはセメントタンクで約10日間。

熟成方法：イノックスもしくはセメントタンク

SO₂添加：収穫時、マロラクティック醗酵終了時、ビン詰め時に少々。

熟成樽：なし

フィルター：赤は場合によって卵白でコラーージュ。

ちょっと一言、独り言

パトリシア・アロルディがバイオダイナミに興味を持ち始めたのは、2002年にボルドーで行なわれたアグリカルチャーの環境シンポジウムでエグザビエ・フローラン（Exavier Florin）氏のバイオダイナミ講演があり、その内容に感銘を受けたのがきっかけだった。もともと健康への配慮から食品は自家菜園もしくは有機のものを買うなどバイオへのこだわりがあったという彼女だが、実際にワインづくりにビオロジックを取り入れるのはそう簡単ではなかったようだ。

「最初に畑を全てバイオ農法にしたいと父に相談したところ彼から猛反対を受けた。」ワイナリーを引継いだ当時は、まだ経験未熟な彼女の意見は全く聞き入れられる状態ではなかったようだ。それでも10年越しの説得の上、2002年に父親からやっとのことでビオロジックの実践了解を得ることができた。

「最初の頃は本当に心配だった。まわりではほとんどビオロジックを実践している人がいないし、もし万が一病気でブドウが壊滅状態になった時の責任を考えたら恐くて仕方がなかった。」バイオを始めた最初の年は彼女の心配通り、ミルデュの影響で例年よりもブドウ収穫量40%ダウンしてしまう。年間を通して湿気の多いボルドーはやはり気候的にビオロジックには向いていないのか…？とすっかり気落ちしていた彼女。そんな矢先に飛び込んできたのが講演でのバイオダイナミの話だった。「私にはとても新鮮だった。今まで薬漬けだったブドウの樹に本来の生命力を持たせるためには、単に土壌改良の一面だけではなく、多方面から環境そのもの自体を少しずつ改良していく必要がある。私がブドウにしていたことは、まるで餌を十分与え続けられていた家畜をある日突然野生に放したようなもの。狩ができない家畜が飢えに貧するのは当たり前。」バイオダイナミに魅せられた彼女は、以来、ひとつひとつの作業を行う際は必ず「なぜこの作業が必要で、まわりの環境にどのような影響を与えるのか？」を考えるようになったという。たとえば畑を耕す時は、今までは何も考えず全ての垣根を耕していたが、バイオダイナミ実践以降、耕すところはブドウの樹の根元の部分だけでわざと畑に植物を残すように工夫している。植物に集まるさまざまな虫や微生物がブドウを害虫から守ってくれる効果や、植物と生存競争することによりブドウの樹に本来の抵抗力をよみがえらせる効果があることを彼女は期待しているのだ。バイオダイナミの基本であるプレパラシオンの散布はもちろん、そのほかにも、月のサイクルを利用して剪定を開始したり（これにより以前よりも剪定開始時期が3ヶ月遅くなる）、ワインのスーティラージュ、瓶詰めタイミングにも月のサイクルを利用するような工夫を取り入れている。このように少しずつ改良を加えることにより、2002年以降は毎年大きな失敗もなく健全なブドウを収穫できているようだ。

「私が畑をビオロジックにしたかったのは、もちろんより美味しいワインをつくりたい！という思いもあるが、それ以上に、将来の子供たちに健全な土壌環境を残したいという思いが強い。」バイオダイナミを取り入れることにより「良いブドウは良い土壌環境から」を学んだ彼女は、最近話題となっている環境問題にも強い関心を示している。「我われはワイン生産者の前にブドウ農家でもある。ボルドーでは未だに除草剤や農薬を撒き続けているシャトーがほとんどだが、そういう彼らの関心事の多くは醸造のテクニックの理論の面のみ。我われは今一度ブドウの本来の声を聞き取らなければならない。」ワインづくりだけではなく、健全なブドウが育つ環境を整えることが最終的な自分のやるべき仕事だと締めくくる彼女。単に自らの利益やマーケティングのために始めたわけではないバイオダイナミに対する本気の意気込みが伝わる。

まだまだ大きな可能性を秘めているパトリシア・アロルディ。これから目が離せない生産者の一人だ！