

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°4 ドメーヌ・ド・ヴェイユ

生産地方：ロワール

新着ワイン 1 種類♪

ACクレマン・ド・ロワール 2015年（白泡）

2015年は、ムニユピノの房が多く久々の大豊作が期待されたのだが、夏の日照りの影響で収量は思っていたほど伸びず結果的に35 hL/haと例年並みに終わった。ただ、シャルドネは収穫直前に雨が降ってくれたおかげで果汁を確保でき50 hL/haとある程度の収量を得ることができた。2015年のクレマンは例年よりも野趣あふれるスパイシーな味わいに仕上がっているが、これはアルノー曰く、シャルドネよりも果汁の凝縮度が上回ったムニユピノの特徴が前面に出ているからだとのこと。2014年同様に、ムニユピノの個性を損なわないようドザージュの量を2 g/Lと以前の半分以下に抑えエクストラ・ブリュットに仕上げている！いつもよりも塩辛く滋味なミネラルの旨味がしっかりと伝わる！

ミレジム情報 当主ミッシェル&アルノー・ケニオのコメント

2015年は、日照りの年だったが、結果的には2010年のようなバランスの良いワインが出来上がった！春のスタートは雨も比較的多く涼しい気候で、発芽もやや遅れていたが、5月に入り雨の降らない乾燥した天気が8月いっぱいまで続いた。雨が降らなかったおかげで開花もうまく行き、ブドウの病気はほとんど蔓延することがなかったが、夏の日照りの影響でブドウの成長にブレーキがかかってしまった…。収穫が始まる直前に恵みの雨が降り、クレマンに使用するシャルドネは少量の雨のおかげで50 hL/haとある程度収量を確保できたが、その他のブドウは房の数は多いものの結局実が大きくなり、粒の小さいまま収穫を迎えた。収穫をして驚いたのだが、豊作と思っていざブドウをプレスすると、ジュースが思っていた以上に少なく、最終的にソーヴィニオン、ムニユピノは例年並みの35～40 hL/ha、ピノやガメイは30 hL/haと例年の2割減で終わった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① マルコンタージュ中のソーヴィニオン

これは今年の冬に撮ったソーヴィニオンのマルコタージュ（プロヴィナーージュ）による植樹の様子（写真①）。マルコタージュとは接ぎ木をせず写真のように左側の親木の枝をちょうどへその緒のようにつないで子株を新たに作る昔ながらの植樹方法だ。これはマルコタージュをして2年目の状態。右側からきちんと新しい子株が出ているのが分かる。アルノー曰く、この後へその緒の役目を果たしている枝を一遍に落とすのではなく、ショックを和らげるためまず半分切込みを入れ、そして半分枝が乾ききったところで残りにハサミを入れて完全に親木から切り離すのだそうだ。マルコタージュは台木のないいわば自根（フランピエ）と同じ状態なので、常に

フィロキセラのリスクはあるが、フィロキセラは砂地の土壤に弱いことが他の自根で実証済みのため、大きく心配していないようだ。

今は造られていない、自根100%で造られた、あの「アガベ」のようなスーパー・ソーヴィニオン・ブラン&絶品ヴァンナチュールがリリースされることを大いに期待したい♪

（2017年3月のドメーヌ突撃訪問より）

ドメーヌ・ド・ヴェイユ

(ミッシェル&アルノー・ケニオ)

生産地

ブロワ市を南に 20 km ほど南下した A C シュヴェルニー地域内に小さな城下町フジール・シュール・ビエーヴルがある。その町を 1 km ほど離れた場所にドメーヌ・ド・ヴェイユがある。25 ha の畑の周囲が防風林で囲まれ、バイオダイナミ農法を行うには格好の条件を備えている。シュヴェルニーの地域は勾配なだらかな土地が続き、ワインは一般にキリッと酸が立ってエレガントな白ワインに定評がある。近年は名うての自然派ワイン生産者を多く輩出していることでも注目されている。

歴史

1985 年に 6 代目としてワイナリーを引き継いだミッシェル・ケニオは、1995 年からバイオ農法を実践し、1998 年にエコセールの認定を受けて現在に至る。正式な認定は受けていないが 95 年同時期にバイオダイナミも取り入れている。

そんな彼も以前、父親の下で働いていた時はバイオには反対だったそうだ。理由は、その当時彼が試飲したバイオワインのほとんどが美味しいと思えないような代物ばかりであったからだという。しかしながら、彼の義父、従兄弟が農薬が原因と見られるガンにより立て続けに亡くなり、彼自身も身体を壊したことから考えが一変、また、たまたまパリの試飲会で、初めて美味しいバイオワインと出会えたことも、バイオに踏み切るきっかけとなった。以降、彼は食べ物は全てバイオのものしか口にしないという。

生産者

現在、ミッシェル・ケニオと 2 人のスタッフ、季節労働者 3 人を含め計 6 人で 25 ha の畑を管理している。彼には「健康的なブドウを使って、味わい豊かでコストパフォーマンスの高いワインを作る」という理念があり、美味しくて品質の高いワインを如何にコストを下げ実現させるかという課題に日々取り組んでいる。トラクターや機械を積極的に導入するのも、彼一流の計算があつてのこと。「収穫は主にマシンを使うが、収穫したブドウに葉や茎がなるべく入らないように、ブドウのまわりを手で全て除葉し、バトン（マシンがブドウを叩き落とす棒）をゆめめに調節して一気に刈り取る。カーヴを取り囲むようにブドウ畑があり、すぐにブドウを取り込むことができるのも我々のドメーヌのメリットだ。」

彼は最近のバイオワインの価格高騰に危うさを感じている。バイオは人件費がかかるという口実の下に価格を上げることに憤りを覚えているのだ。「バイオダイナミというだけで最近ではワイン価格が上がるので、バイオダイナミの意味を考えずパフォーマンスやマーケティングだけで安易に取り入れるワイナリーも少なくない。」機械導入の裏には、敢えてバイオダイナミ＝高価という図式を崩し、適正な価格に戻す目論見もあるようだ。

ドメーヌ・ド・ヴェイユの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：アルジロ・サブルー、アルジロ・リモヌー

総面積：25 ha

品種：ソーヴィニヨン、ムニユピノ、シュナンブラン、シャルドネ、ピノノワール、カベルネフラン、コー、ガメイ

樹齢：5~35年（上級クラスは30~50年）

剪定方法：ギョーサンプル

生産量：35~45 hL/ha

収穫方法：機械収穫80%、10人前後の収穫者による20%手摘み。選果は畑で房分け。

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：赤、白ともにトラディショナル

- 赤は摘んだブドウをカーヴで選果、除梗破砕機にかけそのままセメントタンクへ。ピジージャュは最初の1回のみでルモンタージュは行わない。マセラシオンの期間は3週間~6週間。発酵が終り次第、プレスして再びセメントタンクで10ヶ月熟成。（アルジロ赤は古樽で11ヶ月）
- 白は摘んだブドウをカーヴで選果、バスランで3~5時間プレス。そのジュースをセメントタンクで自然発酵。マロラクティック発酵を経ず発酵後シュール・リーの状態で3ヶ月の熟成。
- クレマンは摘んだブドウをカーヴで選果、バスランで3~5時間プレス。そのジュースをセメントタンクで自然発酵。発酵後シュール・リーの状態で3ヶ月の熟成。マロラクティック発酵を経過しないワインにショ糖を施し、3年のビン熟成を経て出荷。

酵母：自然酵母

浸漬・発酵期間：セメントタンクで約3週間（アルジロ白は新樽・古樽で4ヶ月）

SO₂添加：収穫時、澱引き時、瓶詰め時

熟成樽：キュヴェ・アルジロは新樽・古樽で10~12ヶ月

フィルター：ベントナイト、浸透膜

ちょっと一言、独り言

ミッシェル・ケニオには、個人的にサロン等で何度かお互いにすれ違っているが、今回のように長時間面と面を向かって話をしたことは一度もなかった。初めて話す彼の第一印象は、心やさしい素直なおじさんという印象だった。

陽もすっかり沈んで暗くなりかけた頃にドメーヌを訪問したにもかかわらず、彼は懐中電灯片手に暗くなるまで畑での作業を熱心に語る・・・本当に畑仕事が好きなんだという印象を持った。

1995年からビオディナミを実践。最近では牛糞を角の中で熟成させた500番調剤やシリウスを砕いた501番調剤以外に、ハーブを漉したオリジナルの配合のティザンヌや、海藻を粉末状にしたものなど、畑に最大限合ったものを引き出そうと独自のアレンジを試みる。

「ビオディナミに転換して以降、ミルデュー、エスカ等の病気が少なくなった。」彼がビオに転換してきっかけは、義父、従兄弟の農薬が原因のガン死だったが、それ以上に農薬を散布していた以前よりもブドウの病気が少なくなってきたことに彼は大きく注目している。以降、シュタイナーの書籍等を読み、自然との調和の可能性を考えるようになったという。また、自らの体調を崩した経験も相まって、ますますビオ生産物の重要性を認識するようになった。ただ彼の最初の試みはマニュアルの徹底ゆえ、手作業は必然的にコストを産み、結果的に彼の理想とする価格とはかけ離れた高価なワインに仕上がってしまったという。

手がかかる分価格が高騰するという当たり前の風潮に疑問を感じたミッシェルは、機械化という合理的な手段でビオの品質と低価格化を追求できないかと、新しい手段を模索するようになる。

そして、その可能性は現在の彼のワインで実証される。

一言で機械化といっても、彼の栽培方法は決して楽をしたり、手を抜いている訳ではない。ビオディナミの調剤散布に使う機械は全て、特別な手を加えて、人的に施すよりもより効率的に散布できるよう工夫されている。収穫も機械が無駄なくスムーズに刈り取れるよう、前もって人の手で除葉を行っている。下手をしたら、マニュアルのビオディナミ実践者よりも手をかけているかもしれない・・・

「自分はビオであろうがビオで無かろうが、仕事に手を抜けないタイプだから・・・」と自嘲気味に言う彼に、愛おしさすら感じる。

ビオディナミにあぐらをかいているドメーヌよりも、彼はもしかしたら難しいことを試みているのかもしれない。価格が高騰しがちなビオディナミワインのこれからを占うワインとして、彼のワインはぜひ味わってみたい。