

## クリスチャン&ナタリー 来日情報 まとめ

### 歴史について

2002年ドメヌを現在のジャンニエールに決めるまでいくつか候補地があった。

2001年クリスチャンとナタリーが知り合った後、彼らはまず畑を探しにジュラを回る。理由は、クリスチャンが当時ピエールオヴェルノワのワインに唯一共感していたこと、そして、サヴァニャン品種でワインをつくってみたかったからだが、納得の行く畑が見つからず。

次にアルデッシュを回る。アルデッシュは比較的土壌が安く、ある程度の広さがある畑を入手できると見積もったのだが、ここでも納得の行く畑が見つからず。

次にボルドーへ行く。理由は、あるシャトーが栽培醸造の責任者としてクリスチャンを受け入れてくれたからだが、初日からオーナーのやり方に盾を突いたため1日でクビになる。

結局、クリスチャンがシュナンでワインをつくりたいということでロワールに戻ってくるが、でも、ヴヴレーやアンジュのようにメジャーな場所ではなく、名の通っていない地域のシュナンでワインづくりがしたいとの結果、現在のジャンニエールに落ち着く。

ちなみに、2001年クリスチャンはジュネーブのワインサロンで初めてナタリーと知り合ったのだが、ナタリーは試飲に出ていたクリスチャンのヴヴレー *Couter la peau des fesses 1998* (とても高いという意味がある) に一目ぼれしたのに対し、クリスチャンはナタリーに一目ぼれ。(ナタリーのクリスチャンに対する第一印象は「見た目が仏頂面で怖いおじさん」だったとのこと!) クリスチャンはその後ニュージーランドへ行く予定をキャンセルし、ナタリーに何度かアタックを繰り返し現在に至るとのことだ。

### ドメヌとネゴシアンの違い

ドメヌは100%自社畑のブドウで仕込んだワインに対し、ネゴシアンは契約した BIO ブドウ栽培農家のブドウをクリスチャン等が100%手摘みで収穫し、ドメヌと同じ方法で仕込んだワイン。

クリスチャンがネゴシアンを始めた理由は、ドメヌの主品種であるシュナンとピノドニス以外の品種でワインに挑戦したいとの気持ちから。ワインの主なコンセプトは、ドメヌが各区画のテロワールを表現しているのに対し、ネゴシアンはテロワールよりもむしろブドウの果実味やピュアさなど、頭で難しく考えない飲みやすさを追求している。

なお、デザインは *You are so* シリーズのエチケットのデザインはナタリーの友人で、トゥールで活動する画家&イラストレーター *Philippe Pherivong* 氏 (フィリップ・フェリヴォン) に依頼している。

*You are so* シリーズの名前の由来は「ウェストサイド物語」の映画の1シーンで、主人公のナタリー・ウッドが *I'm so pretty, I'm so pretty, I'm so pretty* と歌う場面があり、ナタリーはそこからアイデアが浮かんだようだ。

### クリスチャンのワイン哲学

「ブドウは必ず完熟したブドウを収穫する」「人にワインを合わせるのではなく、ワインに人を合わせる」これがクリスチャンのワインづくりにおける基本的な考え。同じキュヴェなのにミレジムによって甘口であったり、辛口であったりとワインの味わいが大きく異なるのは、その年のブドウの個性を最大限に尊重しているからであり、毎年のワインの味わいの安定のために、補糖や補酸、培養酵母、早期収穫など、人が意図的にワインに介入することを彼は望まない。

### ピノドニスとシュナンについて

ピノドニスとシュナンは別名「*Pompe a terroir* (テロワールを吸い上げるポンプ)」と言われていて、品種の特有の味わいよりもむしろ、植えられた場所すなわちテロワールによって全く味わいや個性が異なる。(たとえば同じシュナンでもヴヴレーとアンジュ、ジャンニエールとでは全く個性が異なる。) ちなみにピノドニスがロワールでは別名シュナン・ノワール(黒いシュナン)と言われることがあるが、シュナンとピノドニスは決して同じ系統のブドウではない。また、日本語で書くと同じピノであるが、ピノドニス (*Pineau d'Aunis*) とピノノワール(*Pinot Noir*)とは系統は異なる。

クリスチャンが一番好きな品種はシュナンで、理由は、甘口でも辛口でも泡でも全てにおいて熟成に耐える偉大なワインとなりえるからだそうだ。（シャルドネやソービニオンにはその特徴はない）このオールマイティーな特徴があるので、ブドウが完熟していればミレジムによって辛口に仕上がろうが甘口に仕上がろうが、あるいはペティアンがスティルワインになるのが、出来上がるワインの結果に憂慮することはないとのこと。

ピノドニスはもともと色素が薄いので、地元ではロゼとして消費されることが多い。だが、この色素の抽出が難しい品種をクリスチャンはマセラシオンの方法を工夫することにより、モルティエ、パタポンという素晴らしい赤に昇華した。当時はクリスチャンの初めてつくったピノドニスの赤があまりにもしっかりと色が抽出されていたので、エノローグや INAO でさえ前例がないと彼のワインを疑ったそうだ。

## パタポンについて

パタポンが出来上がった経緯は、まず、2002年にクリスチャンとナタリーがジャンニエールに移った時に、彼らは周りのワイン生産者とは全く違うワインをつくろうと決めていたところから始まる。彼らは当時周りに変り者扱いされていた。（さらに当時クリスチャンは長髪でひげを蓄えたインディアンのような風貌だったようだ）フランスでは頭のおかしい人間や変り者を表すのに、頭にジョウゴを被せた人間のイメージがあり、ある日 AOC の申請に出したピノドニスの赤が「典型的ではない」との理由で認証が却下されたことに怒りを覚えたクリスチャンは、怒りにまかせて殴り書きしたデッサンがジョウゴを被ったクリスチャン＝現在のパタポンの原画となった。ちなみにパタポンのジョウゴの先から出ている5本の毛に小さな文字が書かれているが、ここにはクリスチャンが嫌う5つの要素が書かれている。

**C12H22O11** : 二糖類分子式＝補糖のことを意味する

**AOC** : 原産地統制呼称

**SO2** : 酸化防止剤

**Levures** : 培養酵母

**Syndicat des vins** : フランスの原産地呼称委員会（INAO）を意味する

この5つの項目は自然派ワインが必要としない要素で、ちょうどジョウゴの先から排除されたようなイメージとなっている。逆に、これらの要素を取り入れることによって AOC に認定されるようなクラシックなワインが出来上がるという皮肉の意味も含んでいる。

パタポンの名前の由来はフランスの童謡「Il était une bergère」とい羊飼いの歌の中に Patapon が出てき、歌のフレーズに Et ron et ron, petit patapon という部分があり、この et ron et ron（エロンエロン：擬音語のようなもの）がクリスチャンの住んでいる Neron（ネロン）と発音が似ていることから、掛詞的にパタポンの名前が付けられた。

## ペティアンナチュレルについて

ペティアンナチュレルの元祖は実はクリスチャンだった。彼がヴヴレーにいた時、最初はみんなと同じくメトード・トラディショナル（シャンパーニュ方式）でクレマンをつくっていたが、その当時から二次発酵の時にショ糖（砂糖と酵母）を添加しなければならぬことに常々疑問を抱いていた。彼にとってショ糖は添加物であり、当時からナチュラルな醸造を目指していたクリスチャンにとって、ショ糖が不自然でならなかった。

1993年のある時、うっかりとショ糖をし忘れたメトード・トラディショナルを試しにデゴルジュマンした時に、少し泡ができていたことに興味を抱き「これはもしかしたらショ糖なしでも発酵中のワインをタイミングよく瓶詰めすればうまく泡ができるかもしれない！」とそれから彼はペティアンナチュレルに没頭する。以来2年間試行錯誤を重ね1995年正式にペティアンナチュレルの完成形を世にリリースする。

今、ペティアンナチュレルとしてワインをリリースしている多くの自然ワイン生産者は元をたどるとクリスチャンのペティアンナチュレルに行き着く。クリスチャン曰く、ペティアンナチュレルは想像以上につくるのが難しいワインなのだそうだ。ペティアンナチュレルは発酵中のワインを単純に瓶詰めしたら勝手に泡ができるわけではない。葡萄収穫の時点からすでに出来上がりを想像しながら、次の工程に移る時のベストタイミングに注意を払わなくてはならない。そのためスティルワインをつくる時以上に観察力が要求されるようだ。

## クリスチャンがワインをつくる上で大切にしていること

観察力と五感 畑には毎日出て、ブドウの樹をよく観察し、その時の湿度や風の感触、匂い全ての五感を総動員してブドウの健康状態を感じ取る。

醸造においては、テイastingはもちろん、特にワインの発酵時の音と匂い、すなわち聴覚と嗅覚に神経を注ぐ。

## 自然派ワインの波

SO<sub>2</sub>の少ないワインは「飲みごろ」と「飲みごろではない」時期の波が大きい。逆にSO<sub>2</sub>のしっかりと入っているワインは波が小さい。SO<sub>2</sub>のしっかりと入ったワインは波が小さいので、ブレがない分ワインが一見安定しているように見えるが、別の角度から見ればワイン自体が単調ともいえる。一方、SO<sub>2</sub>の少ないワインはブレが大きいので不安定。飲み頃でない波の底にある時は、還元、豆臭、また極度に閉じていて、品質を疑ってしまいたくもなる。

しかし、波の頂点で試飲できた時は、何物にも代えられない感動が待っている。自然派ワインの虜になった人はみなその最高の瞬間を知ってしまった人間なので、SO<sub>2</sub>のしっかりと入ったつまらないワインに後戻りすることはない。

ちなみに自然派ワインはヴィンテージの若いワインほど波が大きく、熟成に従い波が小さくなりワインも安定していく。

## 現在フランスで起きている自然派ワインの問題

少しずつ市場で認知されつつある自然派ワイン。それを「良し」としない力のあるドメヌヤ大手ワインネゴシアンが巨大な利権を保持するために、現在水面下でINAOやEUに対して様々な働きかけをしている。彼らは、自然派ワインブームを鎮静化し、ゆくゆくは自然派ワイン生産者を規制で追いつめて、商品を流通させないバイアスのかかった仕組みを作ろうとしている。

SO<sub>2</sub>や培養酵母など「INAOの基準」で醸造をしていけば、葡萄の品質に関わらず誰もがAOCなど原産地統制が取得できるよう規制緩和に動く一方で、「INAOの基準」通りに醸造をしないものは、たとえそのブドウの品質が良く本当のテロワールを表しているワインでも、「基準」に満たないことを理由に認可が下りないよう、規制強化にも動いている。

またフランス国内のINAOにとどまらず、ヨーロッパ全土のEUにも彼らは規制強化を働きかけている。現在、AOCが取得できなかったワインはVin de France（テーブルワイン）に格下げされ市場に流通する。しかし、EUに働きかけていることは、そのテーブルワインさえも認可されない仕組みをつくることだ。

例として「自然酵母で発酵させたワインは衛生上問題がある」という圧力をかけている。もしこれが認められると、自然派ワイン生産者がつくる多くのワインが規格外となり、ワインが流通すらできなくなる。その結果、クリスチャンはじめ、多くの自然派ワイン生産者の存在自体が規制によって消されてしまう。

自然派ワインが市場で認知されつつあるといっても、フランスワイン全体から見て1%にも満たない。クリスチャンはAVN（自然派ワイン協会）の会長で、昨今の自然派ワインの勢いを肌で感じているが、それでもここ2~3年で自然派のワイナリーに転換したのはわずか50ほどで、フランス全体のワイナリー数と比べると影響力はほとんどないに等しい。クリスチャンは「我々が本当のアペラシオンを守っているのに、この時代と逆行した動きに危機感を感じる」と怒りをあらわにしていた