

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN° 59 ノー・コントロール

生産地方：オーヴェルニュ

新着ワイン4種類♪

VdF ビュレット・ダン・タ・テット 2015 (ロゼ泡)

ヴァンサンがつくる初めてのペティアン！スパークリングというよりは、ほんのり甘口のロゼが瓶内再発酵してクリスピーさを出したというような優しい泡立ちだ。残糖がありデゴルジュマンをしていないので、これからさらに泡が出来上がる可能性はあるが、でも、瓶内ですでに18ヶ月以上経っているので、恐らく微発泡のままで収まるだろう。ヴァンサン曰く「画鋏 (Bullette) がチクッと刺したくらいペティアン」とのこと！ちなみに、畑はヴィエーユ・ヴィーニュのガメイを主体に40年のシャスラまで様々な品種が混植されている。

VdF ロカイユ・ビリー 2015 (赤)

ヴォルヴィックの水源の一つである旧火山ピュイ・ド・ラ・バニエールの麓にロカイユ・ビリーの畑がある。その山の頂にマリア像の立つ象徴的な大きな岩があり、オーヴェルニュの方言でその岩のことをRochailleと呼び、ワイン名は、これとロカビリーをかけてRockaille Billyと名付けられた！ボジョレー品種のガメイとガメイ・ド・オーヴェルニュのアッサンブラージュだが、畑は混植ではなく区画が互いに隣接し合っている。ヴァンサン曰く、ワインはスパイシーで開けたては少しガスがあり、そのガスがタンニンの収斂味を増幅させるので、カラフをしてガスを抜くか、しばらく放置しておいた方が飲みやすくなるとのこと。確かに、ガスが抜けると収斂味は和らぎ、今度は硬質なミネラルの旨みが表に出てくる！長期熟成に耐えそうな予感のするワインだ！

VdF トゥールノエル・ライオット 2015 (赤)

ワイン名のTournelは標高600mの場所にある12世紀に建てられた中世の要塞で、その要塞のすぐ下にピノの畑がある。畑はDomaine sous Tournel所有で、自身のワインのスタイルは正反対であることからRiot (暴動、革命)と例えている！（いかにもロッカーらしい！）ワインは、ロカイユ・ビリー同様に開けたては少しガスが残っているのでカラフをおススメ！ガスがある間は香りも閉じ気味で味わいも素朴だが、ガスが抜けると桃やシャクヤクの華やかな香りが余韻にまで続き、味わいも官能的な側面を見せてくれる！

VdF ラ・クウレ 2015 (赤)

ワイン名は7500年前にオーヴェルニュで最後に噴火した火山の溶岩が流れた場所に畑があることからCoulee (de lave)「溶岩流」と名付けられている！ヴァンサン所有の自社畑で、ヴィエーユ・ヴィーニュのガメイにセレクション・マサールのシラーが混植されている（来年はさらにリースリングとトゥールソーを混植する予定）。ヴァンサン曰く、バラの花弁の香りや野趣に富む果実味はまるでピノドニスを彷彿させるとのこと！ちなみに、2014年のマグマ・ロック（シラーとガメイのアッサンブラージュ）とラ・クウレの畑は全く違う畑とのこと。

ミレジム情報 当主「ヴァンサン・マリー」のコメント

2015年は、ブドウの量も質も完ぺきな最高の当たり年だった！春のスタートは霜もなく適度な雨のある順調な出だしだった。次に、5月の終わりから雨がほとんど降らない乾燥した天候が続いた。そして、6月の開花はあっという間に終わり、この時点で豊作が期待された！畑の病気は全くなし！だが、5月の終わりから続く日照りの影響で、房は多く実っているが、水不足でブドウの粒の大きさが縮小しているのが見て取れた。加

えて、夏の猛暑でブドウの成長にブレーキがかかり始めた。このまま日照りが続くとブドウが未熟のまま収穫に突入する心配があったが、幸いにも8月18日、20日、30日とまとまった雨が降ってくれたおかげで、再びブドウの成熟にアクセルがかかった！そのまま9月も好天に恵まれ、最終的に1 ha 平均 40 hL の完熟したブドウを取り込むことができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① パリのワインサロン

今回ヴァンサン誘いで、パリの theatre des bouffes du nord で催された小さなワインサロンに足を運んだ♪ (写真①) 会場に入ると10数名ほどの生産者が劇場の輪に沿うようにスタンドを組んでいて、その中にはヴァンクールが取引しているローラン・サイヤールやラボエムの姿もあった。「どのようなコンセプトなの？」とヴァンサンに聞いてみると、主催者が La buvette というパリのワインバーで、そこ取引のある有志が集まったファミリー的なサロンと彼は説明してくれた。このサロンで面白

かったのは、各生産者がそれぞれ現在リリースするワイン以外に、彼らのお宝を持参していたことだ！例えばラボエムのパトリックは、キュヴェ・ラボエムの2003年、2008年、2009年、2011年の垂直試飲を用意していたり、ローランは非売品のマセラシオンをサービスしたりと、普段のサロンにはないサプライズがあった！そんな中ヴァンサンが用意したのは、彼のマールでつくったジン！（写真②）作り方は、ガメイとピノのマールを2回蒸留し、2回目の蒸留の時にジュニパーベリーとオレンジ、レモンの皮を加え、出来上がった原酒を40度



写真② ヴァンサンのジン

に薄める際にアルコールを攪拌しながら水をドリップで加えるという手の込んだものだ！彼自身、自ら作ったジンを「Grappa a Gin」と呼ぶように、通常のジンよりも味わいはむしろグラッパだが、余韻にじわっと、口に広がる柑橘の皮の華やかなフレーバーが何ともクセになる美味しさを演出している！その他のお宝は、1樽しかつくっていない18ヶ月ウイヤー・ジュなしのシャルドネ Les Crosses 2015！「2015年はワインが力強くボリュームがあるので、飲みやすくするためわざとゆっくり酸化させた」と彼が言うように、味わいは複雑で旨味もぎっしりと詰まっているが、アルコールの重さを感じさせないスッキリとした後味のワインに仕上がっている！Les Crosses 2015！もジンも分けてもらえるか相談したところ、元々少量のためプライベート消費を考えてつくったものなので、残念ながら難しいとのこと…。「これらはまだ試験段階で数も少量だが、経験を積んで正式に商品化できたらと思っている」とこれからの展望を語ってくれた。

小さなサロンであまり期待はしていなかったが、予想以上にスペクタクルなサロンだった！

(2017.4.10.パリのワインサロンより)

自由な発想で極上のヴァン・ヴィヴァンをつくる、オーヴェルニュ次世代の注目株！

ヴァンサン・マリー

(ノー・コントロール)

生産地

フランスの「ヘソ」に例えられる、マシフ・サントラル（中央山塊）に囲まれた中南部の都市クレルモン・フェラン。そこから北に 15 km ほど上ったところに、ミネラルウォーターで有名なヴォルヴィック村がある。その村の麓にノー・コントロールの畑があり、ドメーヌはさらに北東へ 10 km ほど向かった小さな町ル・シェー（Le Cheix）の外れにある。

畑の総面積は 5 ha で、標高 400 m～500 m の東から南向きの丘陵地に点在する。AOC は 2011 年に新しく昇格したコート・ドーヴェルニュ（Cotes d'Auvergne）だが、ワインのタイプや SO₂ の量などがアペラシオンの規定に沿わないため、全て VdF として仕込んでいる。火山群によって堆積した土壌は、主に花崗岩質と玄武岩質で構成され、香り高く果実味がチャーミングで軽快なワインを生み出す。気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1 年を通して雨の影響が少ないのも特徴。

歴史

オーナーのヴァンサン・マリーは、ノルマンディーのカーン出身で、ワイナリーの家系ではなく、またオーヴェルニュとは全く無縁だが、畑の価格条件が良く、ピノノワール、シャルドネ、古樹のガメイ・ド・オーヴェルニュといった魅力的な品種があること、またあこがれのラ・ボエムやピエール・ボージェのワイン産地であることから、この地を選びドメーヌをはじめている。彼が最初にヴァンナチュールを知るきっかけとなったのは大学時代、スポーツ経営学を学ぶ傍ら、個人的な趣味で 2001 年からワインスクールに通い始めた時のことだった。偶然門を叩いたワインスクールが、たまたまヴァンナチュールに特化した授業カリキュラムだったという全くの偶然を機に、彼はどんどんヴァンナチュールの虜になっていく。2004 年に大学を卒業し、大手スポーツ用品の会社に就職をするも、ワインスクールは継続して通い続けた。そして、2005 年彼はワイン仲間を募ってカーンで小さなワインサロンを立ち上げた。このワインサロンは 2008 年まで続け、ここでたくさんのヴァンナチュール生産者と直接知り合うきっかけをつかんだ。当時彼はスポーツ用品の営業マンだったが、次第にワインづくりに興味を持ち始める。2008 年、アルザスの本社に転勤になり、スポーツ用品の Web マーケティングを担当する。この時期彼は、より深くヴァンナチュールを学ぶために、余暇のほとんどを生産者訪問に費やした。そして、ついに 2012 年、ワイン生産者になる決意を固め、8 年間働いた会社を退職した。会社を辞めてすぐに半年間ジェラルール・シュレールで研修を行い、さらに半年間ジュリアン・メイエーでの研修を経て、2013 年、オーヴェルニュで 2 ha ブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。

生産者

ヴァンサン・マリーは 2015 年現在 5 ha の畑を一人で管理している。（忙しい時は家族が手伝う）。彼の所有するブドウ品種は、ガメイ、ピノノワール、シラー、シャルドネの 4 種類で、樹齢は 12 年の若木から 110 年の古樹まで幅が広い。また、彼自身、アルザスやロワールにゆかりがあることから、近い将来、シルヴァネールやピノオークセロワ、リースリング、ソーヴィニヨンブラン、シュナンなど植樹する予定でいる。彼のモットーは「自由な発想で、極上のヴァン・ヴィヴァンをつくる！」ことで、基本 SO₂ 無添加、ノンフィルターだが、そこも決して型にとらわれずに、生き生きとして、美味しさが弾けるようなワインを目指している。趣味は、トレイルランニングとサイクリング。サイクリングに関しては、かつてフランス代表候補に選ばれたり、プロサイクリストとしてスカウトされるほどの実力を持つ。

ノー・コントロールの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：風化した砂状の長石、花崗岩、玄武岩、灰色泥灰土

総面積：5 ha

品種：シャルドネ、ピノノワール、ガメイ、シラー

樹齢：12年～110年

剪定方法：ギュイヨ・サンプル（垣根仕立て）

生産量：35～40 hL/ha

収穫方法：収穫者14人前後で手摘み。畑で房レベルの選果。

ビオの認証：なし（エコセール取得予定）

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：赤はマセラシオンカルボニックもしくはセミマセラシオンカルボニック、
白はタンク内発酵&樽熟成。

- 赤は、畑で厳しく選果したブドウを収穫後、全房のブドウをそのままファイバースタンク、もしくは開放型の木桶タンクに入れてマセラシオン。マセラシオンカルボニックの場合はそのまま密封、セミマセラシオンカルボニックの場合は、発酵と抽出を促すためにマセラシオン期間中は基本的に毎日ピジャージュを行う。デキュヴァージュ後フリーランとプレスワインをアッサンブラージュ。この時点で他のワインとのアッサンブラージュするキュヴェもある。ファイバータンクもしくはフードル(大樽)にて熟成。スーティラージュ後、タンク内で少しワインを落ち着かせ、その後瓶詰め。(瓶詰め日は月のカレンダー参照)
- 白は、畑で厳しく選果したブドウを収穫後、そのままブドウを房ごとバスラン圧搾機にかけプレスをする。(プレス時間は3～4時間) プレスしたジュースを24時間かけてダブルバージュ。澱を除いたジュースをステンレスタンクに移し自然発酵。発酵が終わった後、スーティラージュを行い、そのまま古樽で熟成。(マロラクティック発酵は古樽内で行う)。熟成終了後、スーティラージュを行い、タンク内で少しワインを落ち着かせ、その後瓶詰め。(瓶詰め日は月のカレンダー参照)

酵母：自然酵母

発酵期間：赤はファイバータンク、もしくは木桶タンクで1週間～2週間。

白は古樽もしくはステンレスタンクで15～30日間。

熟成方法：赤はフードル(15 hL、23 hL)もしくはファイバータンク、白は古樽(228 L)

SO₂添加：赤も白も無添加。

フィルター：白も赤もノンフィルター。

ちょっと一言、独り言

ラ・ボエム、ティエリ・ルナールに次ぐ、オーヴェルニュの新星ヴァンサン・マリーのドメーヌ「ノー・コントロール」がヴァンクールリストに加わった！

ノー・コントロールのワインを初めて知ったのは、2014年の9月、パリのワインショップを訪問した時だった。店内を見まわし、数あるワインの中に見たことのない、美味しさを予感させるラベルに目が止まったのがノー・コントロールで、新たな発見に期待し購入することにした。試飲してみると、彼のワインはラ・ボエムやティエリ・ルナールよりも色調は淡く、一見か弱い構成だが、エキスに躍動感がありとても魅力的なワインだった。早速地元で顔の広いラ・ボエムのパトリック・ブージュにノー・コントロールのことを訊ねてみたところ、偶然彼は日本のインポーターを探しており、しかもなんとパトリックが既にヴァンクールを推薦してくれたというではないか！？パトリックの大きなアシストのお蔭で、その後取引に向けてヴァンサンとスムーズに話を進めることができたのは言うまでもない。

かくして、2014年の11月、待望のノー・コントロール訪問を果たす。ヴァンサンの第一印象は、「強面のいかつい大男」。腕には立派な入れ墨が入っているし、好きな音楽もパンクロックやフュージョンメタルだし、いつもより緊張感を持って慎重に行ったほうが良いと直感が働いた。だが、いざ話してみると非常に真面目で優しく、彼は自分のこと、ワインのことをじっくり語ってくれた。彼は若い頃にサイクリングでフランス代表候補に選ばれ、プロサイクリストとしてスカウトされるくらい運動能力に長け、おまけにスポーツ経営学の修士号を持つなど文武両道で、秀でた才能を持っていることが分かった。

ワイン造りについては、2005年にカーンでワインサロンを立ち上げたときに知り合った、クリスチャン・ショサールとミッシェル・オジェ、そして、ワイナリーを立ち上げる前の研修でお世話になったブルーノ・シュレール、パトリック・メイエーを師と仰ぎ、彼らのワインに影響を受け、自身のワインのスタイルは、SO₂無添加、ノンフィルターのいわゆる「ゼロ・ゼロ」のワインだ。しかし決してその型にとらわれずに、生き生きとして、美味しさが弾けるような、あくまで自分が飲みたいと思えるヴァン・ヴィヴァンワインを目指している。

ワインの味わいはどれも上品でエレガント！果実に艶やかな色気があり、飲み口もとても優しく軽快だ！ヴァンサンがワインづくりにおいて最も大切にしていることは、「健全なブドウでワインを仕込むこと」、そして「カーヴが衛生的であること」の二つだ。特に、健全なブドウに対するこだわりは強い。ドメーヌ名のノー・コントロールには、「ブドウが健全で、常にカーヴ内を清潔に保っていれば、醸造はおのずと上手く行くし、結果的に出したい味わいを表現することができるので、人間があれこれ余計にコントロールすることはない」という意味が込められている。彼は健全なブドウを取り入れるための努力は決して怠らず、各区画のブドウの個性をつかむために、毎日畑に足を運び畑の状態を隈なく観察し、またドメーヌ開始からすぐにビオディナミを取り入れて、ブドウにとって良かれと思うことはすぐに実践している。また収穫の時も腐敗したブドウは一切使用せず、選果を厳格に行っているところにも彼のワイン造りの芯が垣間見れる。それでも分からない事があれば、先輩ヴィニョロンに教を乞う学びの姿勢があり、この新人らしさが先輩ヴィニョロンの好感を呼んでいるようだ。

この日は結局、彼の家で一緒に夕飯を食べることとなったが、彼自身、翌日の仕事に支障をきたすような深酒はせず、しっかり自己管理をするタイプようだ！（名前はノー・コントロールだが、本人はホントに真面目な性格！）今はまだ新人ヴィニョロンだが、彼の持つセンスと努力を以てすれば、近い将来必ずやオーヴェルニュのワインを代表する生産者になることは間違いないだろう！