

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°61 ジョン・シュミット

生産地方：フィトゥー

新着ワイン5種類♪

VdF ペー・キャトル 2014 (赤) 【コルク栓,キャップシールなし】

グルナッシュ 60%とグルナッシュの亜品種リヤドネ・プル 40%が混植されている、樹齢 70 年を越すブドウからつくられたワイン。9 月 4,5 日と AC フィトゥーの中では最も早く収穫が行われ、酸がしっかりと活かされている！アルコール度数は 11%と一般的な AC フィトゥーのワインと比べれば格段に低いが、ミネラルはぎっしりと詰まっていて、ヴィエーユ・ヴィーニュの底力なるものを感じる！ほんのりクリスピーで南のワインとは思えないみずみずしさがある！

VdF フジトウ 2014 (赤) 【コルク栓,キャップシールなし】

ジョンの持つシラー以外のブドウが全て混ざっている、樹齢 70 年～140 年のブドウからつくられたワイン！ブドウの比率的には、グルナッシュとリヤドネ・プルが 60%、カリニャンが 20%、その他の品種が 20% 混合されている。醸しはミルフィーユ方式で、その都度収穫したブドウを全房のまま上に重ね合わせていくやり方を取っていて、カリニャンなど後に収穫されたブドウの抽出を柔らかく抑える工夫をしている。ジョンのスタンダードワインだけあって、とにかくワインのバランス良く、飲みごたえのある中身とエレガントな果実味を兼ね備えたワインだ！

VdF マメット 2014 (赤) 【コルク栓,キャップシールなし】

ジョンの持つ一番古い樹齢のブドウからつくられたワイン！品種はカリニャンだが、7 種類の異なるカリニャンが混植されている理想的な畑で、2014 年はスズキの被害に遭ったが、厳格にブドウの選果を行い、抽出を優しく抑えた結果、エレガントでフィネスのある素晴らしいワインができあがった！洗練と野性味が混ざり合った、そうそう出会えないカリニャンだ！

VdF アベラ 2014 (赤) 【コルクなし,王冠】

シラー60%とフジトウのブドウ 40%をブレンドし仕込まれている！ジョン曰く、かつてシラーは、この辺りの地域では、主にワインの色付けのために使用されていたので、北ローヌのような良質なシラーがほとんどなかったようだ。だが、彼の畑は、他とは違い北向きの標高 300 m の高い場所にあり、ローヌのようなエレガントさ出せるのが特徴！ワインの味わいは、フィトゥーのシスト土壌らしい骨太なミネラルが骨子にあり、染み入るような果実の旨味がきれいに溶け込んでいる！ジミオのピエールにして、アベラを「ジョンにしかない唯一のアベラシオン（アペラシオン）だ！」と言わしめた逸品だ！（ちなみに、アベラは畑の区画名。ピエールのダジャレは最高！）

VdF トロワ・ジェー 2014 (赤) 【コルクなし,王冠】

3G は収量に恵まれた年にしかつくらない貴重なワインだ！ワイン名は、3 種類のグルナッシュの頭文字を 3G で表している！樹齢 70 年を越すグルナッシュ、グルナッシュブラン、グルナッシュグリをほぼ均等に全房のまま醸し、3 ヶ月半のロングマセラシオンを経たワインはとにかく果実味がふくよかで優しく、染み入るように滑らかな旨味が本当にたまらない！後からじわっと引き締めるキメの細かいタンニンの具合も良く、まさに珠玉のグルナッシュ・ブレンド！

ミレジム情報 当主ジョン・シュミットのコメント

2014年は質量共に満足の行く当たり年！フランスの中でも降雨量が少ない地域で600 mLと例年の倍の雨量が確保できた。特に、冬にまとまった雨が降ったおかげで、夏の乾燥にもブドウは十分耐え得ることができた。また、春も雨がほとんど降らず、北風も少なかったおかげで花が流れやすいグルナッシュも無事順調に開花を終わらせることができた。7月から8月は乾燥していたが、例年よりも猛暑日が少なく、ブドウは冬に溜まった水分のみで何とかの乗り切ることができた。ただ、9月11日、収穫の途中に再び恵みの雨が降ったと思いきや、その後すぐにショウジョウバエのスズキが襲来し、9月13日以降に収穫した3Gのグルナッシュやマメットのカリニャンが被害に遭い、一部選果をしなければならなかった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ジョン・シュミットのワインがヴァンクүүлに新たに仲間入り♪ルーションのワインといえば、以前ワインを造っていたトレイク・ミュスカ以来の久々のリリースだ！

私自身ヴァンクүүл立ち上げ当初、実はジョンの父のドメーヌ「マリア・フィタ」に何度か訪問したことがあったが、結局取引には至らなかった。しかし、まさか10年後に息子のワインを取り扱うことになるなんて…まったく夢にも思っていなかった！この巡り合せは、きっと「運命」なのだろう。

2015年彼に初めて会って、彼のワインを一口飲んだとたん「これだ！」と直感したのを今でも覚えており、ジョンのまるで熊のような大男からは想像つかない繊細なワインの味わいに思わず鳥肌が立った！また、マリア・フィタの力強いワインの味わいを知っているからこそ、味わいのあまりのギャップにとても驚かされた！

ジョンのワインの素晴らしさは、直接畑を見たら一発で分かる！彼の所有する樹齢70年～140年を超える堂々たる風格のヴィエーユ・ヴィーニュは、見ているこちらが圧倒される強烈なパワーを感じる！彼はそのエネルギーにあふれるブドウを完熟しすぎないギリギリのタイミングを狙って収穫し、あの抽出柔らかで上品なワインをつくり出す！ちなみに、地元では、彼が収穫をフィトゥーの中で一番早く始めることで有名で、キュヴェP4の名前の通り、周りからは未熟なブドウでワインをつくる臆病者と見られているようだが、彼にしてみると、逆にまわりが収穫に対しあまりにも鈍感で、せっかくのブドウの個性を台無しにしているのが残念だと思っている。「フィトゥーのワインのほとんどは、アルコールが高いと水を足し、酸が足りないと補酸をする。ブドウを全く信用していないのが残念だ」と嘆くジョン。彼がフィトゥーで最も恵まれたブドウ畑を持っているのに、オペレーションにこだわらずヴァン・ド・フランスとしてリリースしているのは、フィトゥー自体がもはやオペレーションの体をなしていないと実感しているからなのだそうだ。「自分のワインは、味わいはもちろん、エチケットも瓶もフィトゥーらしくないので、地元では奇人扱いされている。私自身は彼らに何もしていないのに…」と切ない胸の内を語ってくれた。

まわりとは一線を画し独自路線を突っ走るジョン！ちなみに、ワインのエチケットは、ジョンの友人の画家リコ・ペッシュ氏がデザインしたもので、デッサンとワイン名とは全く関連性はないが、すべてワインを1本しっかり飲んで、その時に浮かんだインスピレーションで描いているとのこと！

とにかく、まずはこの美味しさを実感してほしい！ サンスフルの柔らかな果実味とフィトゥー特有のタイトなミネラルは飲む者を魅了する！必ずやクセになること間違いなしだ！

(2016.11.17.のドメーヌ突撃訪問より)

自然を愛し、繊細なワインを造るフィトゥーの大男！

ジョン・シュミット

生産地

カルカッソンヌとナルボンヌ、ペルピニャンを線で結ぶトライアングルゾーンを覆うピレネーの麓の丘陵地帯。その丘陵地帯に広く点在するコルビエールの AOC 畑。そのコルビエールの地域に囲まれるように面積わずか 2500 ha しかない小さなアペラシオン、フィトゥーがある。ジョン・シュミットの畑とカーヴは、地図でカルカッソンヌとペルピニャンを線で結んだ、ちょうど真ん中に位置する、フィトゥーの中心地カスカステル・デ・コルビエール村にある。

所有する畑の面積は 5 ha。フィトゥー一帯の土壌はスレート状のシストだが、ピレネー山脈に連なる断層がいくつも通っているため、断層付近は様々なクリスタルがシストに入り混じり複雑なテロワールを構成する。気候は地中海性気候で、冬に一定の降雨があるが、夏は日ざしが強く乾燥しやすい。さらに、1 年のうち平均 200 日はピレネーから吹き降ろす強い北風タラモンターニュが乾いた風を運ぶ影響で、夏場は特に日照りになりやすいが、ブドウの病気は繁殖しにくいというメリットがある。またさらに、山を越えるとすぐ裏が地中海のため、海から来る湿った風が極度の水不足を防ぐ役割を果たしている。

歴史

オーナーのジョン・シュミットは学生の時にガーデニングと林業を学び、1998 年、学校を卒業後すぐにプロヴァンスのリュベロン地域自然公園内の森林や果樹を管理する仕事に携わっていた。2001 年、同じプロヴァンスのゴールド村でレストランを営んでいた彼の父が 50 歳を機にレストランを閉め、マキシム・マニヨンと一緒にラングドックのフィトゥーに移りドメーヌ「マリア・フィタ」を立ち上げる。ジョンも、その時自然公園の仕事をしながらドメーヌの立ち上げに参加し、その翌年の 2002 年には、自然公園の仕事を辞め正式にドメーヌのメンバーに加わる。ワインづくりの素人だったジョンは、当時ボスだったマキシム・マニヨンからヴァン・ナチュラルの多くを学び、知識をどんどん吸収していった。2005 年、お互いのワインに対する考えの相違から、ジョンの父とマキシムは分裂。彼の父はそのままマリア・フィタを継続し、一方のマキシムは自らのワイナリーを立ち上げマリア・フィタを去った。2005 年から、マキシムの代わりに実質畑仕事から醸造まで一手に任されたジョン。2 年間は全ての責任を背負って父に尽くしたが、父の目指すワインと彼の目指すワインの根本的な相違がしばしば言い合いや口論となり、2007 年、ジョンはついにマリア・フィタを離れ、2003 年に自らが手に入れた 1 ha のグルナッシュの畑にのみに専念するようになる。2011 年、ジョンは父が畑の作業中トラクターから転落し大けがを負ったことがきっかけで、再びマリア・フィタに戻ってくる。父からマリア・フィタの畑と醸造を管理することを条件に 4 ha の畑を譲り受け、翌年 2012 年正式に自らのドメーヌを立ち上げる。

生産者

ジョン・シュミットは現在 5 ha の畑を一人で管理している。彼の持つブドウは主にグルナッシュ（赤、グリ、白）、リヤドネ・プル（グルナッシュの亜品種）、カリニャン、シラーで、その他マカブー、テレット、アリカントなどが少し混在している畑もある。いずれも樹齢が古く、平均が 70 年、カリニャンに至っては樹齢 140 年のそれぞれ個性の異なる 7 種類のセレクションマサールが今でも健全なブドウの実を生らせる。彼は 30 匹ほどの羊を飼っていて、冬の草刈りはトラクターを一切使わず、羊たちを放牧し行う。彼のモットーは「多様性」。単一のブドウ畑だけでは病気に対する抗体が弱まるということから、植樹は必ずセレクションマサールの混植で行い、また、かつて自然公園で働いていたころに身につけた接ぎ木の技術を生かし、畑のまわりの雑木に様々な果物の枝を接木し果樹に仕立て、植物の多様性を増やしている。

ジョン・シュミットの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：シスト、石灰質

総面積：5 ha

品種：グルナッシュ・ノワール、グルナッシュ・グリ、グルナッシュ・ブラン、リヤドネ・プル、カリニャン、シラー、マカブー、テレット、アリカント。

樹齢：25年～140年

剪定方法：ゴブレ

生産量/ha：赤は20 hL/ha、白は15 hL/ha（白の総生産量が非常に少ないため、販売予定は現在なし）

収穫方法：収穫者15人前後で手摘み。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：赤はスミ・マセラシオンカルボニック、白はランシオ&ヴァン・ド・パイユ方式の甘口（辛口）。

- 赤は、健全できれいなブドウを収穫後、全房のままセメントタンクもしくはステンレスタンクに入れて、半密封のままマセラシオン。マセラシオン期間中はブドウに一切触れない。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。アッサンブラージュしたワインを再びタンク内で熟成。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。
- 白は、健全できれいなブドウを収穫後、辛口はそのままプレス、甘口はブドウを底の浅いケースに藁を敷いて陰干しをし、その後プレス。（陰干し期間は3～4ヶ月）ゆっくり半日かけてプレスしたジュースをそのままデブルバージュせずに古樽へ移し自然発酵。そのまま古樽で熟成。熟成期間中はウイヤーージュは一切行わず、ワインが目減りし産膜が張った状態のまま放置する。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。

酵母：自然酵母

発酵期間：赤はセメントタンクもしくはステンレスタンクで3週間前後。白は古樽で3ヶ月～5年。

熟成方法：赤はセメントタンクもしくはステンレスタンク、ファイバータンク。白は古樽（225リットル）

SO₂添加：無添加

フィルター：ノンフィルター。

ちょっと一言、独り言

私がジョンのワインを最初に飲んだのは2012年のAberraだった。味わいとしてはアルコールのボリューム感と力強さがあるが、果実味の質感が滑らかでミネラルも豊富にあり、いわゆる南のワインのスタイルとは一線を画す魅力が感じられた。トレイユ・ミュスカガドメーヌを閉めて以来、ヴァンクүүлにはルーシヨンのワインが一つもなかったの、俄然彼のワインに興味湧いた。

彼と会った最初の印象は、目がクリッとしていて、大柄で、なで肩だが肩幅はあり、ずんぐりとした体格はどこか愛嬌のある熊のぬいぐるみを想像させる出で立ちだった。実際に話をしてみると、話口調は優しくとても繊細な心の持主で、なによりも自然を愛し、その愛がワイン造りの精神になっていることが良く分かった。またその時に彼がああフィットゥーで一世を風靡したドメーヌ「マリア・フィタ」の息子であることを初めて知ったのだが、彼自身はドメーヌ立ち上げ以来、父親の造るワインのスタイルとは一線を画し全く独自の道を歩んでいると言う。

彼に畑に案内された時に、なるほど、このワインがなぜ美味しいのかがすぐ分かった気がした。彼の持つ畑は樹齢70年を越すヴィエーユ・ヴィーニユばかり。しかもカリニャンに至っては樹齢140年を越え、ブドウ樹から堂々たるオーラを感じる。このひとつひとつの木から毎年ブドウが平均4~6房しか取れないというから、ワインに中身が詰まっただけで当然だ！

彼が影響を受けたヴィニヨロンは、かつてマリア・フィタと一緒に仕事をしたマキシム・マニヨン、そしてグリオットのパトリック。ジョン自身、以前リュベロン地域自然公園内で仕事をしていた時から、すでにピオロジックやピオディナミに興味を持っていたこともあり、マキシム・マニヨンが持つ自然派ワインの考え方には素直に受け入れることができたとのこと。一方のグリオットのワインはパリに住む兄の勧めで初めて飲んだ時に感銘を受け、以来グリオットのようなブドウに素直なワインをつくってみたいと思うようになったという。

彼のブドウ栽培の哲学は「多様性」。健全なブドウが育つためには、単一のブドウ畑ではなく、畑のまわりに様々な木や植物など多様性のある環境が必要と説く。「多様性をはぐくむためになるべく人の手を入れない」という考えの下、トラクターは一切使わず、その代わり30匹ほどの羊を畑に放牧する。羊はブドウの木のまわりの雑草を食べ、糞が肥料となり好循環なエコロジーサイクルを生む。また、前職で行っていた植樹の経験を活かし、畑のまわりに生えている雑木に様々な果樹を接木し、鶏や動物などが集まるような環境を整えている。「例えば、私の所有するマメットの畑は、まわりが雑木に囲まれているだけでなく、カリニャンだけでも約7種類のセレクションマサー、そしてアリカントやマカブー、テレットなどが所々に混植されている。樹齢は優に140年を超えるが、いまだに健全で病気にほとんどかからないのは、この見事な多様性に支えられているからだ！」とジョンは言う。

ワインの醸造においても、その多様性により育まれた健全なブドウの力を信じ、なるべく人の手を入れないスタイルだ。彼のつくるワインは実際100%モノセパージュと言えるものではなく、何らかの他の品種が混醸されている。キュヴェの中で唯一モノセパージュといえる「マメット」も前述のように7種のカリニャンが入っている。混醸の目的は、ずばりワインに抵抗力をつけること。これは昔のヴィニヨロンたちの知恵なのだそうだ。多様性すなわち色々なセパージュを混ぜ合わせることによって酸化に強いワインができるという先人の教えを彼は醸造に取り入れている。彼曰く「ワインの歴史から見てクローンのモノセパージュでワインがつくられたのはつい最近のこと。昔はなぜ混植が多かったのか？温故知新ではないが、私は先人たちの知恵を信じたい」と。

また、醸しと発酵、そして熟成期間中はワインに一切手を加えない。赤はマセラシオン中にたとえ酢酸エチルの危険な香りが上がってきても、タンクの蓋を開けて空気の入替えを少し行う程度で、ワインには一切触れない。これはグリオットのパトリックの影響もあるのだが、ブドウが健全であれば、醸しも発酵も熟成もブドウ自身に任せれば最終的にバランスのとれた抗体のあるワインが出来上がると信じている。「発酵を使った食品にパンやチーズなどがあるが、パンもチーズも職人の域に達すると、見た目や香りだけで状態を判断する。ワインも同じ発酵食品。私は醸造中ワインに手を加えないが、その代わり毎日頻繁にワインの香りを嗅いで状態を小まめに確認している。放任とは言っても、決して仕事を怠っている訳ではなく、ワインの状態は休みなく常に緊張感をもって観察している。すべてはブドウのポテンシャルを信じてこそなせる業だが、実際は怖くて心配な時も多々ある。だが、きちんと結果が伴っているので、やり方は間違っていないと信じている」と彼の醸造の極意を語ってくれた。

群を抜くヴィエーユ・ヴィーニユが、彼のワイン造りの真髄となり、その信念の赴くままに、伸び伸びとつつも繊細なワインを生み出している。ジョン・シュミットはこれから間違いなく注目されるヴィニヨロンとなるだろう。今後の成長と活躍が楽しみでならない！