

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°40 ラ・ターシュ

生産地方：サンジョセフ

新着ワイン2種類♪

VdF プテウス・ヴィデレ 2015 (白中辛口)

ラ・ターシュ最後のミレジム！前年同様に発酵が全て終わらなかったため、再発酵のリスクも考えてボトルはスパークリングの瓶、キャップは王冠にしている。2015年はブドウが完ぺきだったにもかかわらず、醸造に苦労した年だった。醸造中は、発酵が途中で止まったことに加えボラティルやマメ問題にも悩まされた…。当時は2016年の夏にする予定だったが、発酵が終わっていなかったため瓶詰めを翌年に見送った。最終的に2年の熟成を経た後、残糖を27g/L残したまま瓶詰めを執行したが、その後すぐにマメが強く出たためリリースを延期…。カーヴにて6ヶ月の瓶熟を経てマメが落ち着いたタイミングで輸入。さらに日本で1年ほど寝かせ、計3年半を経てやっとリリースに至った。出来上がったワインは、当初感じたマメが嘘のように消えていて、微かに微発泡で、ブドウのエキスがたっぷりと感じられる甘酸っぱくキュートな味わいに仕上がっている！サンジョセフの急斜面の一等地のブドウでつくただけあってワインにポテンシャルがあり、酸が落ち着きまだまだ進化しそうな予感がする。最後の最後までプテウス・ヴィデレ「なるようになるさ！」の名前を裏切らなかった魅惑たっぷりのワインだ！

AC サンジョセフ ギアミ 2015 (赤)

2015年はサンジョセフの当たり年！ドメーヌでは2007年、2010年以来のグレートヴィンテージだ！（ちなみに、ラ・ターシュが畑仕事や収穫を請け負っているエルミタージュの大御所ジャン＝ルイ・シャージュが言うには、1990年以来の歴史的なヴィンテージとのこと）。出来上がったワインは、洗練された骨格と深みのある上品なコクがあり、まさにラ・ターシュの有終の美を飾るに相応しい端正な味わいに仕上がっている。ついでに5日前に開けたギアミも比較のため飲ませてくれたが、酸化はおろか開けたばかりと味わいがほとんど変わらないくらい調和が保たれていたのには驚いた！最初開けたては黒オリーブや甘草、漢方薬などオリエンタルな香りが支配するが、カラフをすることでミュールやカシスなどの黒い果実の甘い香りが立ち上がってくる。ぜひジビエに合わせたワインだ！

ミレジム情報 当主ファビアン・ベルジュロンのコメント

2015年は歴史的な当たり年！2007年や2010年を彷彿させるグレートヴィンテージだった！冬は暖冬で乾燥していた。春のスタートは雨の日が多く、ブドウの成長サイクルも例年より1ヶ月ほど早かった。開花は全て順調。6月初旬の時点で病気も一切なく豊作が期待された。6月中旬に入ると、雨の全く降らない暑く乾燥した日が続き、水不足が心配された。この日照りは8月中旬まで続いたが、幸い7月は日中の平均気温が30度前後と夏の気温としては比較的穏やかだった。さらに8月20日に降った20mmの雨のおかげで、ブドウは一気に息を吹き返し、そのまま無事素晴らしい収穫を迎えることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① モーヴの丘の頂上のギアミの畑

これはサンジョセフの一等地であるモーヴの丘の頂上にあるギアミの畑だ。(写真①) このギアミは標高が 300m あり、ファビアンの手元には断崖絶壁のテラスになっている。彼はこのギアミの畑を 1.5ha 所有していて、そこを現在一人で管理している。ちなみに、彼の後ろに見えるのはローヌ川。川からの距離が近いことと畑の斜面が急であることから、実際上から眺めてみると標高が 300m 以上あるような錯覚に陥るほど眺めは圧巻だ。この畑の土壌は花崗岩で形成されている。と言っても、ファビアンの手にあるような砂地になった花崗岩の表土が 20 cm~50 cm しかなく、その下の母岩はすぐ花崗岩の岩盤に直結する。彼曰く、表土が薄いため、植樹したブドウの樹がしっかりと根付きブドウの実を付ける

のに最低 10 年はかかるそうだ。その代わり一度しっかりと根付くとブドウの根は母岩の深いところに残る水分を探して深く根を伸ばすため、古樹になればなるほど夏の水不足にも耐えることができるのだそうだ。写真をよく見ると分かるのだが、彼は丈の低い雑草は刈らずにわざと残しておいている。背丈の高い雑草は鋤で刈り、低い雑草はなるべく残すようにしているのだそうだ。理由は豪雨により表土が流されないようにするため。サンジョセフの気候は地中海性気候で、夏はとても乾燥している。夏に時おり降る雨は大抵にわか雨、さらには豪雨の場合が多く、急斜面に位置する畑は水が滝のように流れ落ちていくため、いったん大雨が降るとこの写真のように表土が流され水の流れる溝ができてしまうのだそうだ。(写真②) これはまだ雑草があったおかげで流された表土が少ない方だが、常に除草剤を蒔いているような畑では、表土が全て水に持って行かれブドウの根が丸見えになることもあるそうだ。土砂の流れは遮るものがなければどんどん下に流されていく。



写真② 大雨の後、表土が流されてできた溝



写真③ ファビアンが作った石の擁壁

その被害を最小限に防ぐために北ローヌでは昔から石を積み重ねた擁壁が要所、要所に作られている。これはファビアンが作った石の擁壁。(写真③) 石は全てモーヴの丘から出土された花崗岩だ。この石積みの擁壁は急斜面になると手作業で石を運搬しなければならず、作業がとても大変かつ危険を伴うため、近年は石の代わりにコンクリートで擁壁をつくる生産者が増えている。「コンクリートは確かに石よりも頑丈でなかなか崩れにくく便利だが、一方で水はけが悪いというデメリットがある。石の擁壁は雨が降っても石の間から水が自然と流れていくが、コンクリートは取り付けた排水溝からしか水は流れ出ないし、排水溝が砂で頻繁に根詰まりする問題が噴出している。また、土砂の

重さに耐えられない壁に亀裂が入るなどの問題もあり、コンクリートは一度亀裂が入ると決壊が早い」と彼はコンクリートの壁に警鐘を鳴らす。

ファビアンは2017年の夏に自らが立ち上げたラ・ターシュを解体し、現在、ラ・ターシュの農作業請負部門を同僚に譲り、彼はギアミの畑1.5haだけを残し独りヴィニョロンとして再出発を果たした。請負業もドメーヌも安泰だったラ・ターシュを解体した理由は、自らが思い描く昔ながらのワインづくりに集中したいという思いからだ。かつての請負業のお客であるコートロティ、エルミタージュ、コルナス、サンジョセフの生産者も近年世代交代が進み、ビオロジックにますます関心が高まる一方で、かつて先人達の残した農作業の知恵が近代化に取って代わりつつある今日。ブドウの樹への鍬掛けや土盛り、石の擁壁など作業が大変ゆえにいずれ消えつつある先人の知恵を残りの余生を使って後世に残そうと決め、2年前に新たなチャレンジをするに至った。今はまだカーヴが完全に整っておらず、ブドウを売って当面の生計を立てているが、来年には正式に新しいドメーヌを立ち上げる予定だ。

今回、ギアミの畑を見て、彼の仕事を詳しく聞いて、彼の哲学を聞いて、それから改めて彼のギアミ2015年を試飲した。試飲後すぐに、ただワインの評価だけ伝えるのはもったいないという思いで一杯になった。

ラ・ターシュ最後のワイン…是非彼に心を馳せながら飲んでいただきたい！

(2019.8.26.のドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ