

20歳の時にはすでにビオディナミに興味！ブルゴーニュきっての自然派ヴィニヨロン！

ディディエ・モンショヴェ

(ドメーヌ・ディディエ・モンショヴェ)

生産地

ボヌ市から南西2 kmほどにあるポマール村を通り過ぎ、北西にのびた標高緩やかな道をナントー村方面に向かって4 kmほど登りきったところに、ディディエ・モンショヴェのカーヴがある。標高400 mほどの山峡をはさんで点在する畑の総面積は13 haで、そのうちの約5 haは南西の斜面に位置し、主にピノノワールを栽培している。そして約4 haは南東の斜面に位置し、主にシャルドネを栽培している。その他、ナントー村からポマール村に向かって小さな区画が散在する。標高があるため、春夏はポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴だ。

歴史

現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、ナントー村で代々続くヴィニヨロンの家系で育った。彼が20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、父の農薬を使った農法に疑問を抱くようになり、最終的には意見の違いで早くから家を出ることとなる。1984年に0.5 haの畑を借りて、自らの手で念願のビオディナミでブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5 haを借りてドメーヌ・ディディエ・モンショヴェを本格的にスタートさせる。1990年、ベースとなる4 haのシャルドネ畑と5 haのピノノワール畑を所有し、自ら植樹を手がけながら、同時に全てビオディナミを取り入れ、徐々に拡大をはかる。2006年、ドメーヌを続ける傍ら、現在のパートナーのジョエルと一緒に新しくネゴシアンを立ち上げ、ピュリニーやヴォルネイなど他のアペラシオンのワインも手掛ける。2014年、新しくカーヴを増設し現在に至る。

生産者

現在、ディディエは13 haの畑を4人で管理している。（繁忙期は季節労働者が数人手伝う。）彼の所有するブドウ品種は、ピノノワール、シャルドネ、アリゴテで、樹齢は若いもので15~25年。古樹のピノノワールになると樹齢が70年を上回る。テロワールを自然に表現したい、ワインとして現したい！という思いからビオディナミに着手し、以降、さまざまな工夫を凝らしながらワインの質の向上を試みる。たとえば1993年、重力の力でワインを引けるようにカーヴを改築したり、また2001年に調合剤をディナミゼするために必要な雨水を効率よく集めるシステムを取り入れたりと、自然の力を最大限に利用するための努力に余念がない。

ちょっと一言、独り言

長髪を後ろに結わえた端正な顔立ちの物静かな男、ディディエ・モンショヴェはとてもシンプルだ。話すときは笑みを絶やさず、時には冗談まじりなことを言うお茶目な面もあるが、相手を見る目はいつも真剣で、余計なへつらいは一切ない。

20歳の時にルドルフ・シュタイナーに傾倒し、以来、自然との相関関係の中で如何にピュアなブドウを作り上げるかに情熱を注ぐ根っからのビオディナミスト。「良いワインは良いブドウからできる。良いブドウは良い自然環境の中で出来上がる」を信条に、ビオディナミのプレパラシオンに使う雨水のこだわりや耕作、ブドウの樹のまわりの鋤掛けはもちろん、その他、土壌を荒らさないようトラクターのかわりに重量の軽い四輪バイクで作業をしたり、ブドウの葉のバランス調整や遅霜を防ぐために理想とされている Lyre 仕立て（豎琴V字型仕立て）を積極的に取り入れるなど、自然とブドウとのハーモニー繊細に感じ取りながら、常にベストな方向性を探す。

「大自然との調和は、ちょうど音の共鳴を探す作業に似ている」音楽好きな彼らしい表現の仕方だ。彼は、毎日畑に出ることによって、さまざまな環境の変化、ブドウの声を感じとれるようになるという。彼曰く、現在のブルゴーニュの土壌は疲れきっているとのことだ。中世の時代からブドウ畑として今日まで休みなく働き続けている土壌、しかも1950年以降のバイオテクノロジーの発展で、ブドウ農家はさらに土壌を傷め酷使してきた。自然との調和を忘れて、人の都合に合わせて無理やり酷使し続ける土壌を「テロワール」と呼ぶのは滑稽な話で、事実、ハーモニーの取れていない畑は、見ていて不自然さが伝わると彼は言う。

また、彼のブドウ畑は1年を通して約40種類の草花が入れ替え立ち替えみごとに共存している。畑に生息する草花、それに集まる虫や鳥、動物等、すべてがある種のサインで、それらのバランスが畑やブドウのコンディションを教えてくれるとのこと。「害虫は駆除すればそれで良いのではなく、その前になぜ害虫が発生したのか？を考えるべきだ。ひょっとしたら、ブドウ畑の病気の兆候を知らせているのかもしれないし、その根本の原因を考え、調和を整えていくのがビニョロンの毎日の仕事であって、農薬を撒き、かたちだけのブドウを作るのが本当の仕事ではない」やさしい口調の中にも彼の話す内容にはとても説得力があり、どんどん話に引き込まれる。

さて、醸造の方だが、この工程にもさまざまな面でビオディナミまたは、自然派の要素を取り入れている。

たとえば、ワインの澱引きや瓶詰め時には、必ず月のカレンダーで満月から新月に向かう下弦時に行ったり、ワインを移動させる時はなるべくポンプを使わずに重力を利用して静かに移させたり、また、極力SO₂を使用しない等、ブドウ本来の品質が醸造によって壊されることのない様十分に配慮しながらワインづくりを行う。

彼の繊細でエレガントなワインは、このような徹底した一連の調和のもとでかたちとなるのだ！

ナントー村で代々続くビニョロンの家系に育ちながら、父親との意見の相違で親元をはなれ、一時はボーヌやボルドーで醸造学校の講師をしながら、自力でドメーヌを立ち上げたディディエ・モンショヴェ。そして、その彼の現ドメーヌが、偶然にも親元と同じナントーの村だったと言うことを最後に笑いながら語ってくれた彼がとても印象的だった。

渾身をこめた芸術的なブドウからできる至極の一杯！ぜひお試しあれ！