

妥協なき自然農法でボルドーワインの美味しさを追及する！

パトリア・アロルディ (シャトー・デ・ロシェール)

生産地

ボルドー市の東 30 km、サンテミリオンの小高い丘に隣接するかたちでコート・ド・カスティヨン地区があり、その丘の中腹、ル・ブルグというコミューン（村）にシャトー・デ・ロシェールがある。そして、シャトーの裏、北側に面した標高 80 m の緩やかな丘にメインの畑（メルロー）があり、その周辺にカベルネフラン、カベルネソーヴィニヨンの畑が点在する。畑の総面積は 7.5 ha。全体的に畑が北向きに位置するためブドウは晩熟で、ワインは比較的にエレガントな酸がのる。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。

歴史

シャトー・デ・ロシェールは、現オーナーのパトリア・アロルディの祖父が 1950 年代に畑ごと購入し、当時はブドウを農協に売っていたが、1973 年から彼女の父がワインづくりを始める。そして、1992 年に 3 代目となるパトリアがオーナーを継ぎ現在に至る。以前は、彼女は広告代理店の仕事をしていて、1992 年から 1993 年までジロンド県にあるワイン学校（B T S）で醸造と栽培を勉強し、そして彼女の父の下で畑と醸造の仕事を学びながら自らのスタイルを確立していく。その間、以前からビオロジックに関心を抱いていた彼女は、ビオ農法を取り入れることで何度も父親と意見が対立したが、2002 年に晴れて念願のビオロジックを畑に取り入れる。翌年 2003 年からは畑と醸造にビオダイナミを取り入れながら、少しずつワインの品質向上をはかる。

生産者

現在、パトリアは 7.5 ha の畑を 3 人で管理している。（繁忙期は季節労働者が数人手伝う。）彼女の所有するブドウ品種は、メルロー、カベルネソーヴィニヨン、カベルネフランの 3 品種で、樹齢は 30～35 年。「健全なブドウからコストパフォーマンスのあるワインをつくる！」をモットーに 2003 年からビオダイナミ農法を取り入れたりと、また、ワインの価格を抑えるためにブドウを機械で収穫している。機械収穫とはいえワインの質を維持するために、収穫後のブドウの選果には家族親戚を合わせて総勢 10 人で丁寧に取り掛かる。今はまだ財政的に厳しく余裕がないそうだが、将来的には手摘み収穫やワインの樽熟、タンクを増やして区画ごとにキュヴェを細かく分けて醸造するなど、さらなる品質向上を目指しながらコツコツと努力を続けている。

ちょっと一言、独り言

パトリシア・アロルディがビオディナミに興味を持ち始めたのは、2002年にボルドーで行なわれたアグリカルチャーの環境シンポジウムでエグザビエ・フローラン（Exavier Florin）氏のビオディナミ講演があり、その内容に感銘を受けたのがきっかけだった。もともと健康への配慮から食品は自家菜園もしくは有機のものを買うなどビオへのこだわりがあったという彼女だが、実際にワインづくりにビオロジックを取り入れるのはそう簡単ではなかったようだ。

「最初に畑を全てビオ農法にしたいと父に相談したところ彼から猛反対を受けた。」ワイナリーを引継いだ当時は、まだ経験未熟な彼女の意見は全く聞き入れられる状態ではなかったようだ。それでも10年越しの説得の上、2002年に父親からやっとのことでビオロジックの実践了解を得ることができた。

「最初の頃は本当に心配だった。まわりではほとんどビオロジックを実践している人がいないし、もし万が一病気でブドウが壊滅状態になった時の責任を考えたら恐くて仕方がなかった。」ビオを始めた最初の年は彼女の心配通り、ミルデュの影響で例年よりもブドウ収穫量40%ダウンしてしまう。年間を通して湿気が多いボルドーはやはり気候的にビオロジックには向いていないのか…？とすっかり気落ちしていた彼女。そんな矢先に飛び込んできたのが講演でのビオディナミの話だった。「私にはとても新鮮だった。今まで薬漬けだったブドウの樹に本来の生命力を持たせるためには、単に土壤改良の一面だけではなく、多方面から環境そのもの自体を少しずつ改良していく必要がある。私がブドウにしていたことは、まるで餌を十分与え続けられていた家畜をある日突然野生に放したようなもの。狩ができない家畜が飢えに貧するのは当たり前。」ビオディナミに魅せられた彼女は、以来、ひとつひとつの作業を行う際は必ず「なぜこの作業が必要で、まわりの環境にどのような影響を与えるのか？」を考えるようになったという。たとえば畑を耕す時は、今までは何も考えず全ての垣根を耕していたが、ビオディナミ実践以降、耕すところはブドウの樹の根元の部分だけでわざと畑に植物を残すように工夫している。植物に集まるさまざまな虫や微生物がブドウを害虫から守ってくれる効果や、植物と生存競争することによりブドウの樹に本来の抵抗力をよみがえらせる効果があることを彼女は期待しているのだ。ビオディナミの基本であるプレパラシオンの散布はもちろん、そのほかにも、月のサイクルを利用して剪定を開始したり（これにより以前よりも剪定開始時期が3ヶ月遅くなる）、ワインのスーティラージュ、瓶詰めタイミングにも月のサイクルを利用するような工夫を取り入れている。このように少しずつ改良を加えることにより、2002年以降は毎年大きな失敗もなく健全なブドウを収穫できているようだ。

「私が畑をビオロジックにしたかったのは、もちろんより美味しいワインをつくりたい！という思いもあるが、それ以上に、将来の子供たちに健全な土壌環境を残したいという思いが強い。」ビオディナミを取り入れることにより「良いブドウは良い土壌環境から」を学んだ彼女は、最近話題となっている環境問題にも強い関心を示している。「我われはワイン生産者の前にブドウ農家でもある。ボルドーでは未だに除草剤や農薬を撒き続けているシャトーがほとんどだが、そういう彼らの関心事の多くは醸造のテクニックの理論の面のみ。我われは今一度ブドウの本来の声を聞き取らなければならない。」ワインづくりだけではなく、健全なブドウが育つ環境を整えることが最終的な自分のやるべき仕事だと締めくくる彼女。単に自らの利益やマーケティングのために始めたわけではないビオディナミに対する本気の意気込みが伝わる。

まだまだ大きな可能性を秘めているパトリシア・アロルディ。これから目が離せない生産者の一人だ！