

目指すは南のエレガントワイン！ マチュ・デュマルシェ

生産地

南ローヌの都市オランジュから北へ20 kmほど上った小さな村ラ・ボーム・ド・トランジットの外れに彼のカーヴがある。カーヴのまわりは広域にわたってトリュフ畠に囲まれ、その小さな一角に0.7 haほどの彼のシラーの畠、そして東に4 kmほど向かったガリエグの小高い丘の中腹に4.3 haほどグルナッシュ、カリニャンの畠が点在している。

この土地の気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。（10 kmほど北は主にエルミタージュ等のシラーの産地になる）また、品種的にはグルナッシュやカリニャンの栽培限界地でもあり、南のシャトーヌフ・デュ・パプよりも比較的酸の乗ったエレガントなグルナッシュができるやすい。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、病気の被害が少ないのも特徴。

歴史

マチュ・デュマルシェは、2006年に自らのワイナリーを立ちあげたばかりの新星のビニヨロンだ。高校卒業後、1997年モンペリエにあるエコール・ド・アンジェニエールで1年間食品科学、3年間醸造学と栽培学を学ぶ。その頃からビオロジックに興味を持っていた。2000年に学校を卒業後、6ヶ月間ラングドックのワイン農協で醸造を担当した。その後、世界のワインを学んでみたいと思ったマチュは、ワイン農協を辞めアルゼンチンへ飛ぶ。6ヶ月間アルゼンチンのワイナリーで働いた後、一度フランスに戻り、今度はマディランのワイン農協で働きながらお金を貯めて、再度海外へ飛ぶ。ニュージーランドのワイナリーで6ヶ月働いた後、2002年の終わりに再びラングドックに戻り、ミネルヴォワでワインコンサルタントとして1年働く。その間で自然派ワインのつくり手ジャン・パティスト・セナに出会い、自然派ワインの流儀に目覚める。2003年にジャン・パティスト・セナのところで6ヶ月働き、その後、ワイナリー立ち上げのため自己資金を蓄えるために2年間コルシカで働く。そして、2006年念願のワイナリー立ち上げに至る。

生産者

現在、マチュは5haの畠を1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、シラー、グルナッシュ、カリニャンの3品種で、樹齢は7年～65年。「良いブドウを作るためには、しっかりと畠を耕す！」をモットーに有機の畠作りに力を入れている（2009年にエコセールの認証予定）。彼自身、南ローヌに拠点を置くものの、好きなワインのタイプが北のエレガント系であることから、必然的に彼のワインづくりは、酸とワインの繊細さ、そしてバランスの大切さに意識が集中する。2008年は、彼の初ミレジムである06年ワインが、いきなりLes meilleur Vins de France（クラスマン）から「期待の新人！」として注目されるなど、フランスでも評価と期待が高まりつつある。

ちょっと一言、独り言

朴訥で、話す時の視線の奥にどこか強い意志を伴った眼光の鋭さを感じる、若干 29 歳の若きビニヨロン、マチュ・デュマルシェ。彼と初めて出会ったのは 2007 年、モンペリエの郊外で開かれた自然派ワインのサロンだった。何となく目を引くポップでセンスのある彼のワインラベルに惹かれて、ワインを何となく試飲してみた。これが久しぶりにピンと来るインパクトのあるワインだった！ボリュームある南のワインでありながら繊細さも兼ねている…。さっそく彼にいろいろと質問をぶつけてみた。彼曰く「確かに、私は南にいながらブルゴーニュ等に見られるワインのエレガントさというものを常に模索している。なぜなら、個人的にも繊細なワインが好きだから」とのこと。彼は、尊敬するつくり手にマルセル・ラピエール、ジャン・フォイヤール、ジャン・レイ・シャーヴ、ジャン・バティスト・セナを挙げる。いずれも繊細なワインを生み出すすばらしいつくり手たちだ。彼のすごいところは、ワイナリー立ち上げの最初のミレジムで、みごと南の力強いワインの中に繊細さやエレガントさを残すことに成功しているところだ！実際、フランスのワイン雑誌 RVF やガイド本 *Les meilleur Vins de France* から「グラムノンの再来か！？」ともてはやされるほど高い評価を受けている。まさに新星にして注目に値するビニヨロンなのだ！

彼がワインに興味を持ち始めたのは、モンペリエの学校で食品科学を学んでいた時だった。もともとはビオロジックの農作物全般を学びたいというきっかけで選んだ学校。学ぶ過程のなかで、果実であるブドウが醸酵により全く違う新しいものに変化する「ワイン」というものに面白さを見出し、次第に没頭していく。学校卒業後、すぐにラングドックのあるワイン農協で醸造を担当し、晴れて本格的なワインづくりのスタートを切った。…たが、実際の仕事は彼の目指すものではなかった。テクノロジーを駆使し、ワインをコカコーラのようにつくる毎日。給料は良かったが、彼はテロワールを無視したそのワインづくりに失望した。その後、お金が貯まるたびに海外に旅立つようになるが、当時は「海外にこそ何か自分のつくりたいワインがある！」と彼は本気で思っていたようだ。でも実際、彼の伝手で働いた場所はどこも大手の企業のワイナリーばかりで、結果的にはフランスでやっていたこととそう変わりはなかった。唯一海外に出てニュージーランドの大自然に触れたこと以外は、ことごとく期待を裏切られるマチュ…。

そんな彼に転機が訪れるのは、2003 年ジャン・バティスト・セナとの出会いからだ。ジャン・バティストの自然派ワインに対する哲学、丁寧な仕事ぶりに大きく感銘を受けたマチュ。「自分の本当につくりたいワインはここにある！」と彼は思った。6 ヶ月間ジャン・バティストの下で働き、自然派ワインの流儀を徹底的に学んだ。そして、2006 年、念願のワイナリーを立ち上げる。

ワインをつくるに当たり、彼は自分自身にあるテーマを課す。それは『エレガントなワイン』というテーマだ。「南は北と比べて気温は高いし日照量が圧倒的に違う。放って置いてもブドウは熟す。だから南のブドウに大切なのは、糖分の高さよりもむしろ酸。北のワインづくりの逆の発想で試行錯誤していくかないと、ただ単にアルコールの高い平坦なワインが出来上がってしまう…」 彼は自分のテーマがはっきりしているので、まわりから何を言われようと決して焦点はずれない。ひたすらエレガントなワインを実現するために何をすべきかを考える。たとえば、彼は収穫のタイミングにもとても気を使う。ブドウは青過ぎず熟しすぎず…。常に、いかに上手に酸を残すかを考える。「ただ酸があるだけでもダメだ。一番大切なことは、酸を残しつつブドウも中身がしっかりと伴わないといけない！」 彼が畠をしっかりと耕すのも、有機栽培にこだわるもの、それによってブドウに何らかの +α の美味しさが加わると信じているからだ。将来的に、彼はブドウの質をさらに上げるためにビオディナミにも挑戦したいと思っている。

ひとつのこと追求することで進化するマチュ・デュマルシェ。「エレガントの追求なのにあえてなぜ南仏なのか？」と彼に質問したら、こんな答えが返ってきた。「なぜかって？…それは個人的に寒いところが苦手だからさ！」

朴訥ながらお茶目な性格も兼ね備えている♪ これからも目の離せない一押しのビニヨロンだ！