

サン・ジョセフの畑を知り尽くした男が造る、究極のサン・ジョセフ ファビアン・ベルジュロン (ラ・ターシュ)

生産地

ローヌ河中流の都市ヴァランスから右岸沿いを北へ15 kmほど上ると、対岸にエルミタージュの丘を臨むかたちでトゥルノン・シュール・ローヌの小さな町が見えてくる。その町の中心地を少し裏手に入ったところに、ファビアン・ベルジュロンのカーヴがひっそりと佇むようしてある。カーヴのすぐ目の前には急勾配の斜面をテラス状に仕立てたサンジョセフの銘醸畑が広がり、彼の所有する1 haと1.5 haのブドウ畑はその中でも最も良い南向きの斜面に位置する。（隣接する畑に、ギガルやシャプティエ、コルソドン、シャーフ、ダールエリボーなどがある）気候は地中海性気候の最北地で、夏はとても暑く冬は逆にとても寒い。春と秋にまとまった雨が降り、1年を通して乾燥した北風（ミストラル）がローヌ渓谷を吹きおろす。

歴史

ファビアン・ベルジュロンが初めてワインの世界に入ったのは1991年、それまでは25年間銀行員として働いていた。元々ワイン好きであったファビアンは、銀行を退職した後、すぐにボーヌのワイン学校に通い醸造と栽培を学び始める。1993年、ディプロムを取得後、ミッシェル・シャプティエ、ピエール・ゴノン、ジャン・リュック・コロombo、ダール・エ・リボー、エルヴェ・スオーなど1~2年毎にドメーヌを渡り歩きながらワインづくりを実践で学ぶ。その間、ローヌにおけるビオブドウ栽培のノウハウも同時に学んだ彼は、トラクターが入られない急斜面での畑作業が多いローヌの特殊な環境に目をつけ、2000年の春、畑作業専門の人材派遣会社を立ち上げる。そして、2002年の秋に自らのカーブを設置。2003年の冬からトゥルノンの畑1.2haを借り、ワイナリーの名前を「ラ・ターシュ」と命名する。また、2006年にはモーヴの畑1.5haを拡張し本格的にドメーヌをスタートさせる。

生産者

オーナーのファビアン・ベルジュロンは、現在、2.5 haの畑を12人で管理している。（繁忙期、収穫期は30人体制で臨む！）彼はドメーヌ管理する一方で、畑作業専門の人材派遣会社も同時に営んでいるため、アドバンテージは、畑で働く人手に事欠かない！たった2.5 haの畑に常時12人の経験豊かな従業員が作業に当たる！彼の人材派遣会社は、ローヌ渓谷の険しい崖のような傾斜の畑で、トラクターを使わずにすべて手作業で行う、いわばエルミタージュ、コルナス、サンジョセフのスペシャリストで、主な顧客に、ジャン・ルイ・シャーフ、ミッシェル・シャプティエ、ギガル、ピエール・ゴノンなど蒼々たるつくり手が顔をそろえる。彼の所有するブドウ品種は主にシラーで、ほんの数パーセントだがマルサンヌ、ルーサンヌも植えてある。樹齢は8年から古いもので80年におよぶ。

ちょっと一言、独り言

ファビアン・ベルジュロンに初めて会ったのは2009年の3月。アルルで開催された自然派ワインサロン「La mise」の会場だった。ブースに見かけない顔のビニョロンがサービスしていて、そのまわりにある程度人集りが出来ていたのので、「一体なんだろう？」と興味半分で彼のスタンドを覗いたのが最初だった。空瓶を手に取ったらどこか酔っ払いのイイおっちゃんを想像してしまいそうな風貌の彼が、見た目のイメージからは全く想像できないほど繊細でミネラル豊かな味わいのワインをつくっていたので、正直度肝を抜かれてしまった。以降、一度は直接カーヴをたずねてみなければと思い、その年の5月に初訪問を試みた。

彼のカーヴは、ちょうどトゥルノンの中心街の裏手にあり、目の前は、サンジョセフの銘醸コミュニティのひとつトゥルノンの急斜面畑がせり立つ。彼のキュヴェ「Badel (バデル)」の畑もカーヴの直ぐ目と鼻の先にあり、南向きの最も良い位置を占めている。(隣接する畑にギガルやシャプティエ、ダール・エ・リボーがある) ちなみに、Badel というキュヴェ名は、昔の畑の所有者の名前から取ったそうだ。1956年サンジョセフの区域が正式にAOCと認定される以前は、この近辺のワインは「バデルのワイン」と呼ばれ、エルミタージュと匹敵するような高い評判を得ていたそうだ。そして、もうひとつのキュヴェ「Guillamy (ギアミ)」は、トゥルノンの隣村モーヴ(サンジョセフの銘醸コミュニティのひとつ)の昔からある畑区画の名前で、これまた南向きの最優良地に存在する。(隣接する畑にシャーフやコルソドンがある)

彼のモットーは「シンプル・イズ・ベスト」で、カーヴのつくりはとてもシンプル。カーヴは地上階が醸造所、そして地下が熟成蔵に分かれていて、地上と地下は吹き抜け階段でつながっているだけ。仕込んだワインはそのまま重力の力で地下の樽に落とし、ポンプ(しかも手動式)はワインを仕込み終わった翌春に行なうスーティラージュと、瓶詰時の2回だけにしか使わない。また、シンプルという意味では、「人の手が入りとても違和感を感じる」という理由で、醗酵時における温度コントロールは一切せず、醗酵温度が30度を超える昔ながらの方法にこだわる。彼曰く「ワインの果実味は、マセラシオンのタイミングやブドウそのもののポテンシャルからくるもので、低温コントロール、熟成温度のテクニックではない！」とのこと。

ブドウのポテンシャルが重要と自信をもって言い切れるだけあって、彼のブドウ畑の管理は、誰もが羨むくらいの超一級レベル！ドメーヌを経営する一方で、畑作業専門の人材派遣会社を営む彼は、畑を完璧に管理するために必要な人材には全く事欠かない。たとえば、ドメーヌの2.5 haの畑に常時5~6人の従業員が作業に当たり、収穫時は総勢30人が集まる！彼の最大のメリットは、剪定にしても散布にしても収穫にしても、人材が足りているので、まさにベストのタイミングに作業を終わらせることができることだ！作業員も、派遣先がシャプティエやシャーフ、ティエリ・アルマン、ダール・エ・リボーといった名だたるワイナリーで作業するエキスパートばかりで、いくつかのチームに分かれて、主に剪定や草むしり、芽掻き、畑散布、収穫など、トラクターが入られない急勾配の畑での手作業を何でも請負う。彼が言うに「北ローヌでは、断崖絶壁にも近い畑に銘醸地が固まっていて、それら銘醸地の畑作業はどうしても手作業にならざるを得ない。ましてやそんな急斜面の土地でビオを実践するとすると、草むしりひとつとっても、他の地域の何倍と時間がかかってしまう。私の派遣会社はその面倒な仕事をこなすスペシャリストだから、北ローヌのたくさんのビオワイン生産者から我われの作業は信頼されている」とのこと。彼等は、ビオワイン生産者にとってさしずめ縁の下の力持ちといったところか…。

近年、彼は他の自然派ワイン生産者に影響を受け、月のカレンダーによる作業をとり入れるなど、昔のビニョロンが長年実践してきた経験則に興味を持ち始めている。2006年にワイナリーを立ち上げたばかりの新人ではあるが、確かな仕事と実践経験はもすでに中堅ワイナリーの域にあるファビアン…これからの活躍がとても楽しみな生産者だ！