

常にプロを唸らせるワインをつくり続けるベティアン・ナチュラルの魔術師！

パスカル・ポテール

(レ・カプリアード)

生産地

トゥールの東、ロワール川の支流にあたるシェール川を左岸に沿って進み、途中ロワールの古城で有名なシュノンソー城を通り過ぎ、さらに 10 km ほど東に進むと、今は廃墟と化した長方体の中世の城塞がひときは威厳を放つモントリシャの町が見えてくる。その町から川を挟んだ南境界線付近にパスカル・ポテールのドメーヌがある。総面積 2.4 ha のドメーヌの畑はテゼ、ピエ、アンジェ、ファヴロル等、シェール川周辺の 4 つコミューンにあり、その他、ネゴシアン畑 5.6 ha がサンジュリアン、サンジョルジュ、マレイユと半径 10 km 内のドメーヌ周辺に点在する。気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なミクロ気候が互いに影響し合う。

歴史

現オーナーパスカル・ポテールがワインづくりの世界に入る以前は、ル・マンにある大型惣菜雑貨屋のワイン売り担当として働いていた。以前からワインづくりに興味を抱いていたパスカルは、1995 年に惣菜雑貨屋を辞め、ジャンエールで当時ビニョロンで旧友でもあったニコラ・ルナルと一緒に畑を借りてドメーヌを立ち上げる。1997 年の終りに畑所有者と折り合いがつかなくなった彼らは、翌年の 1998 年にヴヴレーに移り、当時ポニアトウスキー公爵が所有していたクロ・ボードアンの畑の醸造栽培責任者として迎え入れられる。2001 年にニコラ・ルナルがクロ・ボードアンを辞めルメール・フルニエに移った翌年、パスカル・ポテールもドメーヌを去る。2002 年から新井順子氏のドメーヌ・ボワルキャで醸造栽培責任者として働き、それと平行して彼自らも 2003 年から 1.5 ha の畑と醸造所を手に入れワインをつくり始める。2005 年にボワルキャを退職後、正式にドメーヌ・レ・カプリアードを立ち上げる。2005 年から季節労働者として毎年収穫等に参加したモーズ・ガドゥッシュが 2010 年本格的にドメーヌのメンバーに入る。そして、2011 年 9 月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメーヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。

生産者

現在、パスカル・ポテールは 2.5 ha の畑を 1 人、そして 5.6 ha 分のワインの醸造をモーズ・ガドゥッシュと 2 人で管理している。彼らの所有するブドウ品種は、シャルドネ、シュナン、ムニユピノ、ガメイ、コーの 5 種類がドメーヌ、ネゴシアンを合わせるとソービニオンブラン、カベルネフランと合計 7 つの品種でワインをつくっている。仕事は基本的には分担制で、パスカルが栽培から醸造まで全責任を負い、モーズは醸造の手伝い、その他ワインのコマーシャル、会計、書類関係全てを担当する。彼は一切ワインの学校に通っておらず、ワインづくりの基本は全て実践と独学から習得している。教科書にとらわれない自由な発想を持ちながらも、基礎はしっかりと押さえている彼のワインスタイルは、繊細で地味ながらも味わいに独特な個性があることから、特にワイン生産者やカーヴィストなどその道のプロの評価が高い。ベティアン・ナチュラルに至っては、ティエリ・ピュズラやミッシェル・オジェをはじめ多くの大御所ヴィニョロンが、彼につくり方のアドバイスを請うほど定評があり完成度が高い。

ちょっと一言、独り言

パスカル・ポテール…私のワイン人生に一番大きな影響を与えた、私にとっては恩師のような存在…。

彼と初めて出会ったのは2004年の初春、私がまだ自然派ワインのことをほとんど知らないまま、ただボワルクヤの白の不思議な味わいとビオディナミに惹かれて、新井順子氏を訪ねた時だった。彼は当時ボワルクヤの栽培醸造責任者をしていた。当時の私はまだ南のペッシュロリエの研修生で、そこでも一部ビオロジックは実践していたが、作業効率の悪さや厳しい肉体労働ゆえ、個人的にはビオ対してはむしろ否定的に物事を見ていた面があった…。今では全く考えられないが、「ビオは非効率で無意味！除草剤や機械収穫はワインの品質に全く影響がない！」と当時は本気で思っていたくらいだ！そんな初対面で半分斜に構えていた私でもパスカルは偏見なく素直に受け入れてくれた。

1週間くらいボワルクヤの剪定作業を手伝い、短い滞在期間の中で、彼は私に彼の持つワイン観を分かりやすく手ほどきしてくれた。以来私は、パスカルの魅力に取り憑かれ、彼に会いたいがためにわざわざ南からボワルクヤまで何度か足を運び、遂には彼の下で一から学んでみたいと思うようになっていった。そして、2005年の初春、ペッシュロリエからロワールに移る決心をし、ボワルクヤで1年間研修させてもらうことになった。その時すでに彼は、自身のドメーヌに専念するためボワルクヤの責任者を退職していたが、それでも、新しい仕事の引継ぎ等で彼と一緒に仕事をする機会が頻繁にあり、そこで多くのことを学ぶことができた。私自身はパスカルをきっかけに、急速に自然派ワインの世界に入り込むことになる。パスカルは当時の私を振り返ってこう言う。「最初は誰だって分からなければ、偏見があってもおかしくはない。私だってカーヴィストの時は自然派ワインのことをほとんど知らなかったし、他のワインを勧めていたのだから、立場的にはお前と同じだ！大切なのは、それが心から好きかどうかだ！」と。

彼はワイン生産者になる前はルマンにある惣菜雑貨屋のワイン売り場を担当していた。その当時から彼はビオロジックに興味があり、同時にいつか自分のワインをつくってみたいと思っていたようだ。「ビオロジックは、キノコ狩りや自然の中を歩くことが好きな私にとって必然のことであって、そもそも畑に除草剤や農薬を撒くことなど一度も考えたことがない！」彼はその後転機が訪れる。旧友のニコラ・ルナールの誘いで1995年、彼と共同でジャニエールにドメーヌを構え、念願であったワインづくりの世界に入る。当時ニコラはすでに自然派ワインに精通していて、この彼とのコラボレーションがきっかけで、次第にパスカルも自然派ワインの世界に入り込むようになる。「今はニコラと方向性が異なるが、当時は彼の仕事から学ぶことがたくさんあった」というパスカル。ワイン学校を出ず独学で学ぶ彼にとって、すでにビニョロンであった彼の影響はとても大きかったようだ。また、ニコラを介して、彼はグラムノンやマルセル・ラピエール、ティエリ・ピュズラ、ミッシェル・オジェ、ジャンピエール・ロビノ等たくさんの自然派ビニョロンと出会うことができた。彼は言う、「今でも忘れられない。1995年のあるビニョロン同士の飲み会で、ジャンピエール・ロビノが1989年のグラムノンのメメをマグナムで持ってきた。このワインを飲んで初めて雷に打たれたような衝撃を受けた！」と。また、彼は言う「あと、影響を受けたといえ、一人絶対に忘れてはいけない人物がいる。それはクリスチャン・ショサールだ！」と。1995年に彼と出会わなければ、「今自分のつくるペティアン・ナチュラルは存在しなかった！」と言うパスカル。以降、彼が目指すワインの方向性は決まったようだ！

『ブドウ作りにしっかり手をかけ、反対に醸造は限りなくナチュラルに！』

現在、パスカルを知る人間の間では、パスカル=ペティアン・ナチュラルというイメージが定着している。特にビニョロン同士の間ではとても定評がある。パスカルが師と仰ぐクリスチャン・ショサールでさえ、彼のペティアンには一目置いている。それだけ完成度が高い、玄人に受けの良いペティアンを生産する。2011年からネゴシアンを立ち上げ、さらにペティアンの生産量を増やし、現在、総生産量におけるペティアンの割合が7割に上る。彼曰く、「私自身、当時クリスチャンのペティアンを初めて飲んで、スパークリングワインのイメージが180度変わった。今までにない味わいに衝撃を受けた！これと同じような経験を私のペティアンを通じて消費者に伝えたい！」と。2011年、ヴァンクールの取引開始とちょうど時期を同じくして、モーズ・ガドゥッシュを共同経営者に迎え新生レ・カプリアードが立ち上がる！私や池谷の恩師であるパスカル・ポテールがこれからどんな素晴らしいワインをリリースしてくるのか！？今後の活躍が本当に楽しみだ！