

「アンフォラのワインには剥き出しのテロワールがある！」新たなワインの境地を探る！

## ジャン＝マリー&ティエリ・ピュズラ (ル・クロ・デュ・テュ＝ブッフ)

### 生産地

ロワール地方の古城の街ブロワから南に 10 km ほど南下したところに、ル・クロ・デュ・テュ・ブッフのあるレ・モンティル村がある。ドメーヌはちょうどボノームのドメーヌの真向かいにあり、ティエリの住まいはドメーヌの隣に併設されている。畑は、レ・モンティル村の周辺にあるシュヴェルニー地区に 10 ha、そして隣村のモントゥー・シュール・ビエーヴルにあるトゥーレーヌの畑 4 ha の計 14 ha を所有する。土壌は、主にシュヴェルニー地区に多く見られるシレックス混じりの粘土質で、粘土質がふくよかなボディ、そしてシレックスが緻密なミネラルと締まりのある酸味をワインに与える。海洋性気候と大陸性気候がちょうど交わる境目にあり、さらにロワール川の影響により、一年中気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。また、ロワール川の影響と堆積によってつくられたテラス状の緩やかな起伏とソローニュの森が複雑なミクロ気候を作り出す。

### 歴史

ル・クロ・デュ・テュ・ブッフは、歴史をひも解けば、中世の頃レ・モンティル村にすでにあった 6 ha ほどの畑にまで遡る。テュ・ブッフのワインは、当時のフランソワ 1 世と女王クロードのお気に入りのワインで、その高い評価はヘンリー 3 世の時代の文献にも残されている。その畑を、1990 年ジャン・マリーが引き継ぎ、その後ティエリが加わり、1994 年に兄弟でドメーヌ「ル・クロ・デュ・テュ・ブッフ」を立ち上げた。ドメーヌ立ち上げ前から、彼らはすでにワインに係わっていたが、以前はそれぞれ別々の場所で個々にワインを学んでいた。ジャン＝マリーは、数年間シャンパーニュで研修し、ティエリは、ボルドーで 2 年、マコンで 1 年醸造の学校に通い、再びボルドーに戻り、サンテミリオン地区のブルミエ・グランクリュ「クロ・フルテ」で 1 年の研修、その後カナダでコマーシャルの勉強をし、帰国後は 4 年間、南仏バンドールの「ドメーヌ・ド・ラ・トゥール・デュ・ボン」での研修と、多岐にわたっている。1999 年に、ティエリがネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を立ち上げ、以降、ティエリはネゴスとドメーヌの両方を管理する多忙な日々を送ることとなる。2014 年、近々訪れる兄のジャン＝マリーの引退や、ネゴスの共同経営者ボノームの独立を考え、ティエリはネゴスから手を引き、ル・クロ・デュ・テュ・ブッフ一本に専念し現在に至る。

### 生産者

ヴァンナチュール界では、超ベテランのトップに君臨するピュズラ兄弟。現在、ドメーヌは兄のジャン＝マリーとティエリ・ピュズラ、そして正社員 2 名の 4 人で管理している。（季節労働者数人が常時手伝いに入る）。控えめな兄のジャン＝マリーと、やんちゃで社交的な弟ティエリの性格はまるで正反対だが、両者の息はぴったり合っている。好奇心旺盛なティエリは、ネゴスをやめてできた時間を使い、現在はドメーヌの仕事と並行して世界のワインの発見と開拓を精力的に行っている。ヴァンクールが今回扱う QVEVRI（クヴェヴリ）赤白も、その流れの一環で、ジョージアワインに多大なインスピレーションを受けて仕込んだものだ。ロモランタンは、以前ネゴシアンだったが、自社畑のためドメーヌにてリリースされている。

## ちょっと一言、独り言

2016年、ティエリとヴァンクүүлが取引を始めてからもう10年の月日が流れる。思い起こせば、ヴァンクүүлの立ち上げの祝福としてティエリからプレゼントされたヴァンクүүл・ヴァンキュ。このワインがヴァンクүүлの礎を築き、今もなお名実共にフラッグシップとなっている。

立ち上げの時、生産者の間ではまったく無名だった我々が新規のワイナリーと取引をさせてもらうために、如何にして信頼を得られるかが大きな課題だった。当時「どの生産者と働いているのか？」と訪問するたびに必ず尋ねられ、会社の夢や資金力を語るよりも、誰と一緒に働いているかということが生産者には非常にわかりやすい会社のステータスであり、彼らとの距離を縮める近道だと気が付いた。そして、当時その信頼の突破口を開いてくれたのが、まさにヴァンクүүл・ヴァンキュをプレゼントしてくれたティエリだった。ティエリは、その当時ヴァンナチュールの世界では誰もが知る時代の寵児。そのティエリがヴァンクүүлと一緒に働いているということは、他の生産者にとって信頼以外の何ものでもなかったことを何度も実感させられた。

あれから10年…ティエリとヴァンクүүлは、ネゴスを通してお互いに良い形で成長した。そして、2014年にティエリがネゴスを離れ、ボノームという優秀な継承者を残した。実際、ティエリが突然ネゴスから手を引くという話を初めて耳にした時は正直動揺が隠し切れなかったが、今となればボノームとの巡りあわせを与えてくれたティエリに恩義を感じている。こうして、ヴァンクүүлは節目でティエリとの縁を感じ、親心のような愛情を受け続けてきたのである。そんな、一度はヴァンクүүлとの取引を離れたティエリだが、今回3種類のワインとともに再び仕事をする機会が訪れる。

3種類とは、アンフォラで仕込んだ赤白の2種類とロモランタン1種類。ロモランタンはネゴスだったものをドメーヌに吸収したもので、アンフォラの赤白は初めてリリースするもの。既存のル・クロ・デュ・テュ・ブッフのワインとは異なる、ティエリの新たな色が全面に出たワインだけを今回取り扱うこととなった。彼自身、ある理由で突然ネゴスを離れたが、長年仕事を共にしたヴァンクүүлには何らかの形で義理を通したいと思っていたようだ。その気になる「ある理由」であるが、ティエリはジョージアワインとの出会いが大きな転機だと語った。

「アンフォラで仕込むジョージアワインの出会いは、自分がヴァンナチュールに初めて出会った時と同じくらいの衝撃的なものだった！」2012年に初めてグルジアを訪れたことが、まだ見ぬ未知の扉を開いたと語るティエリ。事実、彼がネゴスから離れたのも、その新たなワインの追求に多くの時間を費やしたため、彼のつくるクヴェヴリは、まさにその一の例だ。

「初めてジョージアワインを口にした時に、香りもストラクチャーもバランスも今までのワインと違う未知の感覚に戸惑いを覚えた。まるで頭の中がノックアウトされた感じだ！そして、それらワインが我々のように細かい醸造管理の中で出来上がったものではなく、ブドウをアンフォラに入れるだけ、つまり本当の意味で Laissez-faire（放任主義）の状態がワインが出来上がることにさらなる衝撃を受けた！」と、当時の印象を語る。ティエリは、アンフォラのメリットを「限りなくニュートラルに真のテロワールを表現できること！」と考えている。「熟成時に密閉タンクよりもワインを呼吸させるという意味で、今までは樽が最適だと思っていた。でも実際は、それぞれの材質から、どのドメーヌで、どういう時を過ごしたかによって、どうしてもワインの味わいに影響してしまう。その点、アンフォラは、ワインがきちんと呼吸をし、さらに樽よりもニュートラル。さらに、地中に埋められた環境の中、土の中の自然な温度で静かに発酵と熟成が繰り返される。まさに、人がワインをつくるのではなく、自然がワインをつくるという究極の形！今までとは全く違う観点からテロワールにたどり着けるのではないか？」と直感したそうだ。

ジョージアワインの新しい世界に触れることにより、自らの新境地を開いたティエリ。これを機に、彼の関心は今世界のワインに目を向け始めている！もちろん、メインは、ル・クロ・デュ・テュ・ブッフで今まで通りクオリティーの高いワインをつくり続けることであるが、同時に、世界のワインを通して何かフィードバックできることを常に探し求めている！

それにしても、ワインに対する貪欲さ、視野の広さと行動力、それを美味しさに落としこめるセンスにおいて、彼の右に出るものはいないだろう。エキサイティングに進化しつづける、いつの時代も色褪せないティエリ・ピュズラのワインはやっぱり面白い！