

Bio コニャックの名手がヴァンナチュールにチャレンジ！**ブリュノ・アリヴェ
(ドメーヌ・エリザベス)****生産地**

コニャックで有名なシャラント＝マリティーム県。その県境には広大なジロンド川の河口が大西洋に向かって大きく口を開ける。ドメーヌ・エリザベスはジロンド川右岸の河口から 10 km ほど内陸に入ったヴィロレ村内にある。エリザベスの畑は、大部分は南、南東のなだらかな起伏に位置し、ドメーヌに隣接するように広大な面積が広がる。気候は大西洋気候で、1 年を通して寒暖の差がない穏やかな天候が特徴だが、特に、シャラント＝マリティーム県は、雨雲がピレネー山脈によりブロックされるため降雨量が少なく、さらに山から吹き下ろされる乾燥した空っ風のおかげで、大西洋に面しているにもかかわらずニースと同じくらい日照量に恵まれる。土壌はシレックス・粘土質。母岩は石灰質だが、表土が分厚いため石灰の影響はあまり受けず、出来上がるワインはフルーティでボリューム豊かなのが特徴。その他、シャラント＝マリティーム県は牡蠣の養殖、シャラントのカマンベール、シェーヴルチーズが有名である。

歴史

現オーナーのブリュノ・アリヴェはドメーヌ・エリザベスの 11 代目。エリザベスの歴史は古く、初代のコニャック製造は 1629 年まで遡る。父親が苗木業者を営んでいたこともあり、幼い頃からブドウ栽培に興味があったブリュノは、1979 年中学を卒業後アングレームの農業学校に進学し、醸造と栽培を学ぶ。当時 7 ha あったドメーヌ・エリザベスは叔父が管理していたが、1980 年に突然の他界。叔父の家族には継ぎ手がいなく、350 年の伝統が途切れることを危惧したブリュノはドメーヌの管理を自ら志願する。そして、1981 年ドメーヌ・エリザベスを正式に引き継ぐ。その時ブリュノはまだ 17 歳だった。化学農薬にネガティブな印象を持っていたブリュノは、引き継いですぐに畑をビオ農法に転換。(コニャック地方の中で彼は 2 番目のビオ生産者となった)。畑面積の拡大を目指した彼は、毎年少しずつ畑を買い足し、1990 年には 30 ha まで増やすことに成功した。さらに、1995 年ブドウ農家であった妻と結婚し、妻の畑 22 ha を合算し計 53 ha の畑面積を有するに至った。1997 年妻の畑のビオ転換を終えたタイミングで正式にエコセールを申請。2002 年に父親の苗木業を引き継ぎ、現在ドメーヌと苗木業の 2 つの仕事を管理している。

生産者

現在、ブリュノ・アリヴェは 53 ha の畑を 5 人で管理している。(季節労働者は常時 20 人くらい)。また一方で、父親の苗木業にも携わっていて、ボルドーの 3 級からクリュ・ブルジョワまで多くの顧客を抱える。彼の所有するブドウ品種は、ユニブラン、コロンパール、モンティ、シャルドネ、ソービニヨンブラン、メルロー、エジオドーラの 7 種類で、樹齢は 15～45 年。父親を手伝って初めてブドウの接ぎ木を行ったのが 7 歳、そして現ドメーヌを引き継いだのが 17 歳という早くからブドウ栽培に目覚めた生粋のヴィニョロンである。そんな彼のモットーは「温故知新」と「伝統を重んじる」ことで、コニャックもワインも、昔の伝統的なスタイルを新しい設備や技術で補いながら、さらなる品質の高みに昇華させることを目指す。ちなみに、彼のドメーヌには先代のオールド・ヴィンテージ・コニャックのストックが年代ごとにあり、一番古いコニャックは 1860 年ヴィンテージなのだそう！彼は毎年オールドヴィンテージをテイスティングすることで、伝統の味わいを舌の記憶にインプットするそうだが、彼がビオにこだわるのも、かつて化学農薬のなかった時代のコニャックの味わいやポテンシャルを体感で知っているからであり、その伝統を守るための努力は惜しまない。

ブリュノはドメーヌの仕事以外に、個人的な趣味として菜園があり、色々な野菜をビオディナミで栽培している。将来的には、ビオディナミを十分理解した上で、ブドウ栽培にも取り入れて行きたいと考えている。

エリザベスの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：表土アルジロ・シレックス、母岩石灰岩

総面積：53ha

品種：ユニブラン、コロンバール、モンティ、シャルドネ、ソービニオンブラン、メルロー、エジオドーラ

樹齢：15年～45年

剪定方法：ギュイヨー・サンプル、ギュイヨー・ドゥーブル

生産量：白 45～90 hL/ha、赤 30～50 hL/ha

収穫方法：機械収穫（年により収穫者 20 人前後で手摘み）

カーヴで粒レベルの選果

ビオの認証：1997 年エコセール

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法

- 白は、ブドウの酸を確認後収穫。（アルコール度数はあまり重視しない）そのままブドウをプヌマティックの圧搾機にかけプレスをする。（プレス時間は 3 時間）プレスしたジュースを 5℃に保ち 24 時間かけてデブルバージュ。一方で、ジュースの約 5%を別に澱のまま温度を 20℃に保ち、自然発酵でピエ・ド・キューヴ（酒母）をつくる。翌日、その澱を除いたジュースをセメントタンクへ移し、ピエ・ド・キューヴを添加し自然発酵。醗酵熟成期間は 3 ヶ月。アルコール発酵後マロラクティック発酵を終わらせるためにワインの温度を 20℃まで上げる。その後ワインを外気でゆっくり冷やし、澱をスーティラージュして瓶詰め。（瓶詰め日は月のカレンダー参照）
- ジュースは、ブドウの酸と甘みを確認後収穫。白はそのままブドウ圧搾機にかけプレスをする。一方赤はブドウをステンレスタンクの中で 5℃以下まで冷却し、12～36 時間漬け込み、それからプレスに掛ける。プレスしたジュースを 10℃に保ちベントナイトで 24～48 時間清澄。その後 5℃以下にジュースを冷却し、炭酸ガスを注入し瓶詰め。瓶詰め後瓶内発酵を防ぐために 90℃の温度に瓶ごとフラッシュパストリゼーションを施す。

酵母：自然酵母

発酵期間：セメントタンクで 10 日間

熟成方法：セメントタンク

SO₂ 添加：なし

フィルター：なし

ちょっと一言、独り言

2014 年、初めてブリュノとコンタクトを取ったのは、スパークリングのジュースがきっかけだった。当時、美味しい Bio のジュースを探していたこともあり、モンペリエで行われたミレジム・ビオ・ワインサロンで初めて彼のジュースを飲んだ時の衝撃は今でも覚えている。ガス注入ではあるが、彼のジュースにはブドウの味わいがしっかりとあり、何よりも土着品種が活かされているところに大きな魅力があった。以来 6 年以上の付き合いがだが、今ではヴァンクウールに欠かせないアイテムのひとつとなっている。一方で、彼のメインはジュースではなく、実際はコニャックとワインが専門だ。そのことを知りつつ、あくまでジュースをメインに取引を続けていた。その間、彼から毎年ワインのサンプルが届き、試飲はしていたのだが、何か躊躇をしてしまう、何かもやもやと引っかかるものがあり、結局ワイン取引までに至らずにいた。彼のテクニカルな醸造からくるのか、培養酵母、フィルター、SO₂ 添加等が影響しているのか、ブドウの品質が良くても、出来上がるワインはミレジムに関係なく、良い意味で清涼感があり安定的なのだが、作りこまれた様な平凡な味わいが引っかかった。「どうしてジュースが日本で受け入れられて、私のワインが受け入れられないのか？」会うごとに毎回彼から質問されるのだが、最初のうちはどう答えて良いのかずいぶん戸惑った。実際、彼のワインはフランスでは良く売れており、取引先の評価も良い。日本でもコストパフォーマンスを考えるときっと上手く紹介できるインポーターはいるだろう。さらに、SO₂ の数値を見ても 40 mg/L 以下のものばかりで決して高くはない…。いわゆる欠点のないワインだ。だがヴァンクウールの方向性ではないのは明らかだった。

ブリュノは 53 ha を管理するコニャックの中堅オーナーで、今年齢 54 となるが、彼は好奇心と向上心が強く、固定観念にとらわれない柔軟な思考がある。2 年前の冬、彼のドメーヌを訪問した時に、「ヴァンクウールの探すワインとはどういうものか？」という話題になり、その時ちょうどドゥーテルのユニブランのマセラシオンとメルローのサンプルが車の中にあっただけで、それを彼と一緒に試飲した。スタンダードなワインをつくる彼のことから、どこかワインの欠点を探してくるだろうと斜に構えて見ていたら、何と彼の反応は…真逆！ワインの美味しさに素直に感動しているではないか!? そこからは彼の好奇心にスイッチが入ったのか、怒涛の質問攻めが始まった。「これは本当に SO₂ ゼロでつくっているのか？」とか「ブドウの状態はどうだった？」とか畑の仕事から、醸造施設、醸造方法まで質問は多岐にわたった。予想外だったので、感動という彼の素直なリアクションにこちらも思わず興奮してしまった。

「このレベルではないが、私のワインにも SO₂、フィルターなしのワインがある」とこの時彼は急に思い立ったように席を立ち、カーヴにワインを探しに行った。それがコニャック向けの蒸留前のユニブラン、そう今回の白ワイン誕生につながるワインだった！そのワインは香りがド還元で、マロラクティック発酵が始まっていなかったの、ライムジュースを飲んでいるかのように酸っぱかった。だが今までの彼のワインの中で一番美味しいと感じた！

現在も、時々アングレームの醸造学校でビオ農法やワイン・コニャック醸造の臨時講師を務めるブリュノ。彼ぐらの規模のドメーヌである程度の地位もあれば、通常ヴァンナチュールへの関心は考えにくいところだが、彼のエスプリは至ってオープンだ。「今までミレジム・ビオサロンでも何度かヴァンナチュールと言われるワインを試飲したことがあるが、還元臭がきつかったりマメだったりともともなワインに接したことがなく、良いイメージがなかった。このコニャックになる前のユニブランも、還元がきつく濁っていて、これが私にとってはいつもネックだった。だが、ドゥーテルのように世の中に SO₂ ゼロ・ノンフィルターでも美味しいワインが存在するのであれば、それにチャレンジする価値はある！」と、むしろ彼の心は今ヴァンナチュールにも向き始めている。(彼の息子ギヨームが、自然派シャンパーニュのつくり手フルーリーで研修した経験があり、その彼がヴァンナチュール好きというのも多少影響しているのかもしれない…) 今回の白ワインも彼の好奇心から自発的にチャレンジしたもので、これから経験を積みさらなる品質の向上を目指す予定だ！

現在、酸のある北の白ワインのほとんどが、数が少なく高騰する中、フランスのシャラント地方やヴァンデ地方はまだヴァンナチュールにおいては未開の地と言えるかもしれない。その中で、ブドウの品質に真摯に向き合い、ドメーヌを引き継いだ 1980 年代からビオロジック農法を貫くブリュノ。その彼がヴァンナチュールに心が動いたことは注目に値すべきことで、これからもジュース共々注意深く見守っていきたいと思う。