

師匠フレッドの助言とレティシアの感性が生んだラングドックのシンデレラワイン！

## レティシア・ウリヤック

(ドメーヌ・フォン・シプレ)

### 生産地

世界遺産に登録されている城塞都市カルカソンヌを東に 30 km ほど進んだ、ミネルヴォワとコルビエールの境目にある村エスカル。そこにドメーヌ・フォン・シプレがある。ブドウ畑は、ドメーヌのまわり一面を取り囲むように、南を背に標高の低い場所から小高い丘に沿ってテラス状に広がる。気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで、年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。また、石灰質の分厚い粘土層は、ブドウに細かいチョークのようなミネラルエキスを潤沢に与える。このドメーヌ周辺は、ワインの他にカルカソンヌの郷土料理に代表されるトマト風味のカスレや鴨のコンフィ、オリーブなどが有名。

### 歴史

ドメーヌの当主であるレティシアは、高校を卒業後 1985 年パリで美術商を目指し学んでいたが、一生の仕事ではないと判断した彼女は、美術商の道を諦め、1988 年南の両親の下に戻り、彼らと共にカルカソンヌ郊外でシャンプル・ドット（民宿）を始める。当時、彼女の両親は祖父から引き継いだ畑 5 ha を有しており、高校の教師をしていた父親がワインづくりを兼業していた。1998 年、エスカル村にカーヴ付で 7 ha のブドウ畑がまとまって売りに出ているのを知った父親は、畑を買い替えることを決める。この時ワインづくりに興味を持ち始めた彼女は、同年カルカソンヌのワイン学校に通い始める。翌年の 1999 年にはドメーヌの丘の上の森を 6 ha 開墾しブドウを新たに植え、着々とドメーヌ立上げの準備を整える。それから 5 年後の 2004 年、父親が教師の定年を迎えたのを機にシャトー・フォン・シプレを立ち上げ、彼女がオーナーとなる。2005 年、彼女の夫であるシャソルネイ・デュ・スッドの共同管理者ロドルフ・ジャンジニを通じてフレデリック・コサールに初めて出会う。2010 年、ドメーヌ経営とワイン造りに行き詰っていたレティシアだったが、フレッドのアドバイスを取り入れワイン造りを一新し、ワイナリー名もシャトーからドメーヌに変え新たな再スタートを切る。

### 生産者

オーナーのレティシアは、父親と夫であるシャソルネイ・デュ・スッドの共同管理者ロドルフと 3 人で現在 18 ha の畑を管理している。（繁忙期は季節労働者数名を雇う）ブドウ品種は、白ワイン用のブドウであるグルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ、ルーサンヌ、そして赤ワイン用のブドウのシラー、グルナッシュ、カリニャン、サンソーがある。ワイン総生産量は 630 hL 前後だが、その内の約半分はまだワイン農協に桶売りをしている。元々ドメーヌを立ち上げた時から BIO に興味があり畑も有機だったが、2005 年にフレデリック・コサールと出会って以来、ヴァンナチュール、特に酵母無添加、SO<sub>2</sub> ゼロのワイン醸造に興味を持つ。2010 年、フレッドのアドバイスによりドメーヌは見事な改革を遂げ、ワインのスタイルもカジュアルなものからより繊細でかつ重厚で高級感のあるものに変化させた。彼女の現在のモットーは「完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！」こと。シンプルだが、南では殊更両立の難しい永遠のテーマを自らに課す。四六時中ワインのことばかり考えている、根っからのヴィニョロンだ。

## ちょっと一言、独り言

私が初めてレティシア・ウリヤックのつくったワインを試飲したのは2009年、フォン・シプレのロゼのペティアン・ナチュラルだった。ちょうどヴァンクウールがシャソルネイ・デュ・スッドを取り扱うにあたり、ワインの情報収集でロドルフ・ジャンジニと会った時だった。彼が「私の妻が現在つくっているワイン」として持参したのが、そのロゼ・ペティアンだった。今でも覚えているのだが、レモネードの透明瓶に入れられたロゼはデゴルジュマンされていなく、かなり澱が底にたまっていて、開ける度に泡が勢よく飛び出し、たちまちワインが半分くらいまでなくなってしまふようなかなりガス圧の高いものだった。でも、味わいは、ちょっと還元臭がきついが、とてもミネラリーで美味しかった。「これがガス圧の低いモノであれば面白いかも」ととても興味はそそられたのだが、何せ瓶の差が激しく、さらにロドルフが言うに「時々、ガス圧のせいで液漏れもある」というので、「モノが良くても取り扱いはまず無理だろう…」とその場で取引が難しいと伝えた。

翌年の2010年7月、ロドルフが自宅に招待してくれた時に、私は初めてレティシア本人と会った。華奢でブロンド髪のきれいな女性だが、どこか疲れのあるような面持ちで暗い印象だった。彼女は食事中、フォン・シプレのワインをいくつか試飲させてくれたのだが、説明も今一つで、全体的に自分のワインに対する自信のなさだけが伝わるような内容で、結局彼女の奨めてくれた赤ワインも、何も印象のないまま終わってしまった。以来、彼女のワインには正直あまり良いイメージを持てずにいた。だが、転機は2012年モンペリエのミレジムビオ・ワインサロンで訪れる！私自身は、シャソルネイ・デュ・スッドのロドルフに会うつもりでスタンドに立ち寄ったのだが、その時スタンドにはレティシアしか立っていなかったもので、軽く挨拶しロドルフのワインだけパッと終わらせて立ち去ろうと思っていた。一通り試飲を終わらせると、彼女が「私の新しい2011年のワインもついでに試飲しますか？」と笑顔で私に聞いてきたので、何となく流れのまま試飲してみることにした。並べ始めたボトルを見てみると…あれ？ボトルに高級感が出ているし、ラベルはとてもシンプルになっているじゃないか！？「今年からイメージチェンジをしたのかな？」なんて思いながら、最初に出されたシラーを試飲してビックリ！前回、家に招待された時に飲んだワインの味わいと全く違う！！重厚だが味わいにフィネスを感じる！グルナッシュ、カリニャンと立て続けに試飲したが、どれも同じくアルコールが高いのに、エレガントで品格がある！私は素晴らしいワインを掘り出した時にあるドキドキ・ワクワク感で興奮していた！「どうしてこんなにワインが劇的に進化したのだろうか？」、「どうやったの？畑を変えたの？」等々、突然彼女のワインに興味を沸き、短期間で変化したワケを知りたくなった。

変化のきっかけ…それは「フレッドリック・コサールの醸造アドバイス」だった。フレッドから「レティシアはセンスがある！」と、かつてコラボワインを手掛けた時から一目置かれていた。彼女自身も、当時からSO<sub>2</sub>無添加の完成度の高いワインをつくりたいと思っていたが、なかなか思うようなワインがつかれず、いつも悪戦苦闘の連続だった。加えて、クラシックで教科書的な醸造を好む父親のアドバイスも彼女の進展の足かせとなっていた。「SO<sub>2</sub>無添加ワインにチャレンジするに当たり、精神的な後ろ盾となっていたのがフレッドのワインだった。でも、当時は彼のように精度の高い安定したワインをつくり上げるまで行かなかった…」と彼女は振り返る。父親の反対にもあい、自信喪失気味になっていた彼女を見るに見かねて、助け船を出したのがフレッドだった。「ある時、フレッドと一緒に食事をして、彼が醸造のポイントを詳細に語ってくれた時に『これだ！』と直感した！」と彼女は言う。「たとえば、樽の扱いひとつをとっても、我々とフレッドの感覚は全く違う。彼は、樽にワインを入れる直前に、その入れるワインを使って樽を一度リンスする。こんな地味で面倒な作業は、ラングドックでは正直誰も行わない！」収穫時にブドウのpHに注目する点や、赤ワインでも適度なガスを残すこと等々、フレッドの醸造ディテールに対するこだわりは、彼女にとって全て目からうろこの落ちるような大きな発見だった。

2011年ミレジムから醸造ノウハウを取り入れた彼女は、今までの鬱憤を晴らすかのように、SO<sub>2</sub>無添加で完成度の高いワインをつくり上げることに成功する！何よりもこのワインの激変に一番興奮しているのは、アドバイスを送ったフレッド本人だった！彼曰く、「ちょっとしたアドバイスのつもりで彼女に醸造のコツを教えたが、まさかここまで素晴らしいワインをつくってくるとは想像していなかった！」とあらためて彼女のセンスに感服していた。

現在、「SO<sub>2</sub>無添加のワインを如何にしてつくるか？」というレベルを卒業し、もう一段上の「SO<sub>2</sub>無添加のワインで如何にテロワールを表現できるか？」というレベルを目指すレティシア。今の彼女は自信と笑顔に満ちあふれている！2010年に会った頃の面影はもうない。フレッドの助言から彼女の感性が大きく開花したラングドックのシンデレラワイン！これからの活躍がとても楽しみだ！