

第二の人生でワイナリーを選んだワイン初心者が一代で 180 ha を仕切るオーナーに！

クリスチャン&ジル・フェレイ (ドメーヌ・デュ・プティ・コトー)

生産地

トゥールからロワール川に沿って東へ 4 km ほど向かったヴヴレー村の丘の中腹に、ジル・フェレイが経営する総面積 180 ha のワイナリー「シャトー・モンコントゥール」がある。「ドメーヌ・デュ・プティ・コトー」は、その内の 28 ha、以前はルメール・フルニエの所有であったブドウ畑をそのまま引継ぎ、ビオロジック栽培・醸造で完全管理された 100%モンコントゥールグループのドメーヌである。畑は標高 300 m ほどのヴヴレーの丘の北と南西に傾斜しながら一面にシュナンブラン品種のブドウ畑が広がる。気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。ロワール川沿って石灰岩からなる岸壁に掘られた天然のカーヴ（洞窟）がいくつも存在する。

歴史

現オーナーのクリスチャン・フェレイは、奇特的な経歴の持ち主で、1957年に大学を卒業してから14年間はパリの小学校の先生として働き、1971年にもう一度学校を通い直して、今度はパリの病院で手術の執切医として活躍する。1994年、年齢60歳を迎えたのを機に退職し、出身地であるヴヴレーに戻り、ちょうどその頃売りに出されていたシャトー「モンコントゥール」を畑ごと買い、総面積120haのワイナリーオーナーとなる。ワイン造りは全くの初心者だったクリスチャンは、1995年、アンボワーズにあるワイン学校に通い、同時に、著名なワインコンサルタントやワイナリーで責任者経験のある人物の招聘、補充などを繰り返しながら、足りない経験を補うべく努力と投資を徹底し、徐々にシャトーの名声を上げていく。2003年に大手重機メーカーアルストムでセールスマネージャーをしていた息子のジルが退職しクリスチャンの元に戻ってきたのを機に経営をジルに譲り、彼自身は会長職に退く。2005年、売りに出たルメール・フルニエの畑を息子のジルと共同で買い、シャトー・モンコントゥールのビオ部門として「ドメーヌ・デュ・プティ・コトー」を新しく立ち上げる。

生産者

現在28haあるドメーヌ・プティ・コトーは、オーナーのクリスチャン・フェレイ、社長のジルそして13人の従業員で28haの畑を管理している。所有するブドウ品種は100%シュナンブランで、樹齢は若いもので6~7年、古樹になると100年に及ぶ。菜園が趣味であるジルは、プライベートでは有機なものが大好きで、とりわけビオの畑には特別関心が強く、今もプティ・コトーの畑だけは現役で働いている。(シャトー・モンコントゥールは息子のジルに任せている。)なお、スパークリングのヴヴレー・メトッド・トラディショナルは、立ち上げ当初シャンパーニュの著名な醸造コンサルタントであるドミニク・ルブッフ氏がコンサルタントを担当し、その後、ルブッフ氏のノウハウを進化させつつ毎年、質の高い安定したワインをつくり出す。

ちょっと一言、独り言

ドメーヌ・デュ・プティ・コトールのワインを初めて知ったのは、2009年1月の終わり、モンペリエで開催されたビオワインの展示会「ミレジム BIO」だった。ちょうどコストパフォーマンスの高いスパークリングワインを探している最中で、何気なく最後に立ち寄ったブースがプティ・コトールだった。帰り際に、急いでさっとテイastingしただけだったのだが、その後も味わいの記憶が後を引いたので、次回ロワールを訪問する際に一度訪問してみる価値はあると思い、2009年の6月に初めてドメーヌを訪れてみた。

プティ・コトールという名前から、ヴヴレーの小規模なワイナリーを想像していたが、実際に訪問してみると、まず、予想以上に規模が大きく、設備がしっかり整ったドメーヌであることに驚かされた。ドメーヌを案内してくれた人はスーツをビシッと決めた、名刺の肩書きに「エクスポート・マネージャ」というロゴがあり、のっけからシャトー・モンコントゥール（プティ・コトールはシャトー・モンコントゥールグループが立ち上げたドメーヌ）の建物のシャトーはフランスの文化遺産に指定されているなどのレクチャーが勢いよく始まり、一瞬引いてしまった。

エクスポート・マネージャと一緒に車で畑に向かう途中ヴェルノー・シュール・プレーヌ村を通り過ぎ、「あれ？ここってルメール・フルニエのある村じゃない！？」と思いながら、彼の案内する通りに車を走らせ、そして、着いた場所がまさしく元フルニエの畑だったので、ちょっと驚いた！8月の暑い最中畑で黙々と芽掻きをしているグループが見え、その中のひとり、真っ黒に土方焼けした老人がこちらへ向かって挨拶しに来た。Tシャツ、短パン、ジョギングシューズという身なりから、てっきり畑の責任者だと思ったら、何と！彼がシャトー・モンコントゥールのオーナー、クリスチャン・フェレイだった！

75歳(2009年当時)で総面積180haのブドウ畑を所有するモンコントゥールグループの会長を務める彼が、今でも現役で畑に出ている姿を見てまたしても驚いてしまった！あらためて挨拶し直し、彼から直接ドメーヌの話じっくりと聞いた。

彼はヴヴレー出身で、外科の執刀医で働いている時に、すでに老後は故郷でワイナリーを持つという夢を持っていたようだ。60歳の時にその夢を叶え、第二の人生をスタートさせたがその道程は決して楽ではなかったようだ。彼自身がワイナリーを始めた目的は、ドメーヌでひと山当てることではなく、ただ単にワインに対する情熱からだったのだが、まわりのワイナリーに理解されるまでには相当の年月を要したようだ。それでも彼は周囲に流されることなく、コツコツと自分の信じるワインづくりに励む。

彼のすばらしいところは、オーナーであるのに決して驕らないところだ。ワインづくりの素人であることを常に自覚し、すばらしいアドバイザーがいればどんどん意見を取り入れ、すぐに実践する。たとえば、ドメーヌ・デュ・プティ・コトールのスパークリングも、シャンパーニュの有名コンサルタントを従え、徹底して妥協のない泡をつくる。彼曰く「私の関心は、いかに品質の高いワインを手頃な価格で提供できるかということ。もし、お金を儲けるだけのことだったら、外科の執刀医を続けていただろう（笑）そうではなく、昔からの夢を、良い仲間たちと一緒に良い仕事をして実現する！そのための投資であれば、たとえ高かろうが全く惜しくない！どうせ稼いだ財産は墓場まで持っていけないのだから、何かみんなが喜ぶようなかたちにして還元したい！」との思いがある。

ワイナリーをスタートさせて学びえた15年の経験から、彼が現在たどり着いたテーマはビオロジック！ワインの品質はやはり有機のブドウには敵わないとの結論に達し、彼は2005年にフルニエの畑を入手したのを皮切りに、シャトー・モンコントゥールを少しずつビオに近づける予定だ。そして2003年から息子のクリスチャンに全グループの経営を任せ、さらなる質の向上を目指す！