

オーヴェルニュの新星！二足のわらじで驚きのワインを作り上げる

パトリック・ブージュ

(ラ・ボエム)

生産地

フランス中南部、平野の真ん中に盛り上がったマシフ・サントラル（中央山塊）と呼ばれる一帯。クレルモン・フェランを東に 40 km ほど向かった緩やかな丘陵地が続くところにドメーヌ・ラ・ボエムがある。火山群と火山によってできた独特の痩せた土壌はブドウ栽培に適してはいるが、雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい内陸性気候の影響をまともに受ける気候条件を加味するとやはりブドウにとって厳しい土地には変わりがない。オーヴェルニュとは「田舎」を指すフランス語で、19 世紀までおよそ外部の人間が足を踏み入れることがなかったといわれるほどだ。ヴォルヴィックやヴィッテルなどのミネラルウォーターの湧水地としても有名。カンタル等 AOC チーズも数多い。

歴史

かつてのパトリック・ブージュは、ワインの世界はアマチュアで、休日にワイン・ショップや極たまにワイナリーの訪問をするくらいに関心しかなく、自らワインを作ることなど考えも及ばなかったそう。その彼が人生を大きく方向転換するきっかけとなったのが、たまたまパトリックの当時付き合っていた彼女に紹介されたピエール・ボージェとの出会いで、以降、ピエール・ボージェのガイドの下、自然派ワインの世界にどっぷり足を埋めることとなる。普段は IBM でコンピューター技師の仕事を持つ彼は、一方で、自ら 20 アールの畑を借り、片手間だが週末と休日を利用して自分のワイン作りを開始した。分からないことは、常にピエール・ボージェからアドバイスをもらいながら、6 年間は経験を積みつつ、表向きにはなりを潜めていた。それが 2002 年までの話。2003 年に彼はワイナリーとして独立することを決意した後は、IBM でバイオの研究システムをつくる優秀なプログラマーだった地位を捨て、午前中だけ仕事をする契約社員に格下げするようお願いを出し、以降、1.5 ha の畑を買い、教会の敷地内にある昔のカーヴを借りて 2004 年に正式にドメーヌ・ラ・ボエムをスタートさせる。

生産者

現在はオーナーであるパトリック・ブージュが 1 人で 1.5 ha の畑を管理している。彼の所有する品種は、赤のガメイ・ド・オーヴェルニュの 1 品種のみで、樹齢平均は 60~100 年である。ナチュラルな赤ワインを仕上げることももちろんだが、当時から彼は、赤を作るのと同じくらいペティアンを作ることに興味があり、修業時代は「納得のいくペティアンナチュラルを作るまで、独立はしない！」と 5 年間は試行錯誤を繰り返していたという。畑もビオロジックの農法こだわり、除草剤、殺虫剤を一切撒かない。ブドウの収穫量も、毎年シャプタリゼーションの必要のない糖度の乗ったブドウを作るために、30 hL 平均に収める。（力みすぎたのか！？ 2005 年はブドウを落としすぎて収穫量が 17 hL！）

ちょっと一言、独り言

オーナーのパトリック・ブージュは、一方でワイナリー経営、もう一方でコンピューター技師という2足のわらじを履きながら、毎日休日返上で忙しく働いている。写真紹介では、ちょっとカメラに慣れていないのか…気張りすぎて、結果ホモっぽい!? あやしい姿になっているが、ご安心を! 彼はちゃんと結婚して2人の子持ちで、良きパパを演じている。

彼のドメヌは、2004年に立ち上げたばかりのできたてホヤホヤのワイナリーだ。だがホヤホヤと言っても、彼自身はすでに7年ものあいだ自分のワインを作り続けてきているので、決して素人ではない。ただ、日本で言う「ドブロク」(要するに登録していない違法なワイン)を自分個人や友人たちのために生産していたので、小売りはできなかつただけ。それはもちろん、個人の満足のためではなく、いつかは今のかたちを夢見て鳴りを潜めていただけで、当時から彼のペティアンナチュレルは仲間内で評判が良かったそう。

(仲間内と言っても侮るなかれ! 彼の仲間というのはオーヴェルニュきっての自然派ワイナリー、ドメヌ・デュ・ペイラーのステファン・マジュンヌやピエール・ボージェたちだ。)

当時付き合っていた彼女からピエール・ボージェを紹介されたのが10年前。当時からワイン愛好家だったパトリックだが、ピエール・ボージェの出会いをきっかけにドブロク…いや、自然派ワインの世界に足を踏み入れたそう。「納得のいくペティアンナチュレルを作るまでは独立しない!」と決めていたので(それが原因で独立が遅れたのか…)、その間、ピエール・ボージェにアドバイスを請いながら、自分のスタイルを確立していった。

ドメヌを正式に立ち上げる前は、遺伝子解明などのバイオの研究システムをプログラミングするIBMきっての優秀なプログラマーの一員だったのだが、その地位をわざわざ格下げしてまでワインに没頭していったパトリック。

「やりたいことは必ずしもお金に結びつくわけではない」と苦笑いする彼は、現在、「二束のわらじ」といってもかつてほどお金に余裕があるわけではない。むしろ、IBMの正社員だった時よりも、現在は働く時間が倍以上で収入が下がっているのが現状だそう。「それに今は、ほとんど365日休みがないようなものだから、時には身体に應えるかな」という彼。それでも毎日が充実しているという。現在は、かつては消費者としてしか接することができなかったヴィニヨンたちと、自身のワインを通して対等に意見交換ができることに喜びを感じているという。

あるとき一度、彼とワインとテロワールの話しになった時に、いろいろよいテロワールがあるなか「なぜわざわざオーヴェルニュなのか?」という意地悪な質問をしたことがあるが、そのとき彼はこう答えている。

「もちろん、自分が生まれ育ったところだからと言うのもあるが、何よりもヴィエーユ・ヴィーニュの畑が他の地域より安く手に入れることができ、しかもきちんとワインを作れば驚くようなワインができる」とオーヴェルニュのメリットを語ってくれた。現在のワイン不況も相まって、実際に60年を超えるブドウ畑でも他の地域に比べたら二束三文の値で手に入れることができるらしい。

現在彼のワインは、フランスの自然派ワイン愛好家はもちろん、プロのカーヴィストやつくり手からもすこぶる評判がよく、立ち上げから順調なスタートを切っている。そして今年からカーヴを畑に近い場所に移した。ひとりでもカーヴと畑を敏速に行き来できるようにとの配慮からだ。そして、2007年から1ha分のシャルドネの畑を入手し、初めての白ワインの醸造に挑戦する。彼のイメージする白ワインはもちろんピエール・ボージェの濃厚なスタイル、そして彼の理想のワインのひとつでもあるクロード・クルトワのワインだ。

ワイン愛好家の情熱とプログラマーとしての緻密さを兼ね備えたパトリック。これからも目が離せない!