

美味しさの裏に力仕事あり！ごつい男がこだわる至極の RM ビオシャンパン！

クリストフ・ルフェーヴル

生産地

シャンパーニュ地方、エーヌ県の南にあるシャトーティエリ市。そこからさらに 5 km ほど南下すると、マルヌ川に沿うように南急斜面一面に広がるブドウ畑の丘が見えてくる。ボネユの丘だ。その丘を登りきったところにクリストフ・ルフェーヴルのドメーヌがある。ブドウ栽培の北限に位置しているにもかかわらず、冬は穏やかで、夏と秋には日照を浴びるという有利な気候条件の恩恵を受けている。また、他のシャンパーニュ地方よりも雨が少なく、そのかわりマルヌ川が適度な湿度調節の役割を果たすという、ブドウ栽培条件に適したミクロクリマが複雑に機能する。

歴史

ワイナリーのオーナーであるクリストフ・ルフェーヴルは 1983 年、栽培学校を卒業してすぐに二毛作農家であった父親の仕事を手伝い、そこで土を大切にしたい有機農法を学ぶ。（クリストフの家系は、元は代々続くシャンパン用のブドウ栽培農家だったが、彼の父親の代で畑をほとんど閉めている）1986 年、シャンパンづくりへの情熱が絶えなかったクリストフは、大手シャンパンメーカー・マムの管理する畑でヴィニョロンを経験しつつ、同時に父親の土地を新たに取得し、ブドウの栽培を一から始める。収穫ができるようになってしばらくは大部分のブドウを農協に卸していたが、スタート時から栽培は有機にこだわった。ワイナリーとしてレコルタン・マニピュランのシャンパンを本格的につくり始めたのは 1996 年から。以降、醸造面では、ワインの移動に重力を利用したり、瓶詰め澱引きのタイミングを月の動向ではかったり、また栽培面ではシャンパーニュ地方で毎年開催される剪定コンテストで、1996 年、1998 年と 2 度の優勝を勝ち取るなど、シャンパンの品質のための努力、エスプリ、技術の向上に余念がない。

生産者

現在、クリストフ・ルフェーヴルは 3 ha の畑を 1 人で管理している。（繁忙期は季節労働者が数人手伝う。）彼の所有するブドウ品種は、ピノムニエ、ピノノワール、シャルドネで、平均樹齢が 20 年。古樹になると 60 年から 80 年に達する。彼のモットーは「ナチュラル」で、ワイナリーの敷地内には家禽、ウサギなどの動物、野菜など、今でも自給できるものは自らの手で育てるというこだわりがある。ブドウのビオ農法も、彼にとっては流行ではなく必然で、除草剤や農薬を使わないナチュラルで味のあるブドウから良いシャンパンが出来上がると確信している。また、来年から畑の土起こしに馬を用いるなど、彼の関心はよりナチュラルな方向に拍車がかかりそうだ。

ちょっと一言、独り言

クリストフ・ルフエーヴル、初めて会うときはきっと誰もが驚くだろう。なぜなら、彼は一瞬「何処かのマフィアか!？」と思ってしまうような容貌を持った迫力満点のマッチョマンだからだ。プロレスラーのような厳つい体格と強面の顔にサングラス、立派な口髭…ひょっとして、まずいシャンパンをつくっていても、彼だったらドスの効いたひと声でクライアントに迫れば簡単に商売が成り立つかもしれない…なんて、くだらない想像をしてしまいたくなる。 . . .

もちろん実際の彼は全く違う。実際の彼はまじめでとても仕事熱心な男、ついでに内気でシャイな可愛らしい男だ!特に、仕事の話が大好きで、彼がブドウ畑の話をし始めるともう止まらない。彼に何度も電話をかけたことがあるが、彼の自宅の備え付け電話で捕まったことはまずない。ほとんど話すときは携帯電話で、彼はいつも畑の中にいる。それだけ、自らの畑が大好きなのだ。

シャンパーニュの地方で、自然にこだわったいわゆるビオ農法を実践している生産者はたったの十数名しかいないといわれている。クリストフもビオを選んだ人間のひとりだ。1986年に自らの畑を手に入れたときから、除草剤、農薬散布を使用していない。土を耕すことを基本とし、トラクターでは耕すことのできないブドウの樹と樹の間は鍬を使うなど、あくまでも泥臭く体力のいる昔ながらのやり方に徹する。そして、来年はさらにトラクターのかわりに馬で作業をすることを考えている。

彼に、どうしてビオ農法を選んだのか?と質問してみると、彼はこう答えた。「育った家庭環境にも大いに影響を受けている。僕の家系は、昔から自家菜園や家禽を飼っていて、食べるものはほぼ自給できていた。もちろん肉や野菜もすべてビオで、しかもスーパーの肉野菜よりも味があっちはるかに美味しい。そして、それが当たり前だと思っていた。だから、僕にとってはブドウも自家菜園の延長という考えで、逆になぜ除草剤を撒く必要があるのか?とってしまう」と。

クリストフにとってビオ農法とは特別なことではなく、むしろ、「味のあるブドウを作るに必然的なこと」と当たり前を考えているようだ。彼にとって良いシャンパーニュとは、ブドウの質で決まるのであって、ブドウに味がなければ良いシャンパンはできない!とそう考えている。「ビオロジックはみんなが思っているほどそんなに難しいことではない。事実、多くのシャンパンメーカーがビオは難しいと口を揃えるが、問題は難しさではなく、作業の手間ひまにある。畑に手間と時間をかければ、誰でもビオの美味しいブドウができる。それが、残念ながらシャンパーニュ空前の好景気のおかげで、農薬たっぷりのどうしようもないブドウを作ってシャンパンにしても、高い値段で売れてしまうから、みんな手間をかけてまで努力したいと思わなくなっている。リスクを負うよりも、楽に金儲けできることに越したことはないからね」と現状を皮肉りつつ、シャンパーニュの将来に大いなる危機感を感じながら語ってくれた。

彼は品質向上のため、自主的に毎年AOCの規定を大幅に下回る収量調整を行っている。当初から剪定方法をグランクリュクラスと同じコルドンシャブリにしたのもそのためだ。

そして、ブドウの質にこだわれば、今度は必然的にシャンパンの質にもこだわりが出てくるということで、最近ではワインの移動にポンプを使わず重力を利用したり、澱引きに月のカレンダーを参照したり、ワインの旨みを与えるためにシュールリーを実践したりと、昔のよき知恵を積極的に取り入れている。「馬を新たに使うもの先人たちの知恵を学ぶため。毎日畑に出てトラクターの騒音を聞くよりも、馬と一緒に汗を流しながら、馬の息づかいに耳を傾けた方が健全だろ?」

ごつい男がこだわる至極のRM ビオシャンパン! 質にこだわるクリストフがこれからますます楽しみだ!