

バイオダイナミをはじめて 20 年！シュヴェルニーを代表するバイオ生産者

ドメーヌ・ド・ヴェイユ

(ミッシェル&アルノー・ケニオ)

生産地

ブロワ市を南に 20 km ほど南下した A C シュヴェルニー地域内に小さな城下町フジェル・シュール・ビエールがある。その町を 1 km ほど離れた場所にドメーヌ・ド・ヴェイユがある。25 ha の畑の周囲が防風林で囲まれ、バイオダイナミ農法を行うには格好の条件を備えている。シュヴェルニーの地域は勾配なだらかな土地が続き、ワインは一般にキリッと酸が立ってエレガントな白ワインに定評がある。近年は名うての自然派ワイン生産者を多く輩出していることでも注目されている。

歴史

1985 年に 6 代目としてワイナリーを引き継いだミッシェル・ケニオは、1995 年からバイオ農法を実践し、1998 年にエコセールの認定を受けて現在に至る。正式な認定は受けていないが 95 年同時期にバイオダイナミも取り入れている。

そんな彼も以前、父親の下で働いていた時はバイオには反対だったそうだ。理由は、その当時彼が試飲したバイオワインのほとんどが美味しいと思えないような代物ばかりであったからだという。しかしながら、彼の義父、従兄弟が農薬が原因と見られるガンにより立て続けに亡くなり、彼自身も身体を壊したことから考えが一変、また、たまたまパリの試飲会で、初めて美味しいバイオワインと出会えたことも、バイオに踏み切るきっかけとなった。以降、彼は食べ物全てはバイオのものしか口にしないという。

生産者

現在、ミッシェル・ケニオと 2 人のスタッフ、季節労働者 3 人を含め計 6 人で 25 ha の畑を管理している。彼には「健康的なブドウを使って、味わい豊かでコストパフォーマンスの高いワインを作る」という理念があり、美味しくて品質の高いワインを如何にコストを下げ実現させるかという課題に日々取り組んでいる。トラクターや機械を積極的に導入するのも、彼一流の計算があつてのこと。「収穫は主にマシーンを使うが、収穫したブドウに葉や茎がなるべく入らないように、ブドウのまわりを手で全て除葉し、バトン（マシーンがブドウを叩き落とす棒）をゆるめに調節して一気に刈り取る。カーヴを取り囲むようにブドウ畑があり、すぐにブドウを取り込むことができるのも我々のドメーヌのメリットだ。」

彼は最近のバイオワインの価格高騰に危うさを感じている。バイオは人件費がかかるという口実の下に価格を上げることに憤りを覚えているのだ。「バイオダイナミというだけで最近ではワイン価格が上がるので、バイオダイナミの意味を考えずパフォーマンスやマーケティングだけで安易に取り入れるワイナリーも少なくない。」機械導入の裏には、敢えてバイオダイナミ=高価という図式を崩し、適正な価格に戻す目論みもあるようだ。

ちょっと一言、独り言

ミッシェル・ケニオには、個人的にサロン等で何度かお互いにすれ違っているのはいたが、今回のように長時間面と面を向かって話をしたことは一度もなかった。初めて話す彼の第一印象は、心やさしい素直なおじさんという印象だった。

陽もすっかり沈んで暗くなりかけた頃にドメーヌを訪問したにもかかわらず、彼は懐中電灯片手に暗くなるまで畑での作業を熱心に語る・・・本当に畑仕事が好きなんだという印象を持った。

1995年からビオダイナミを実践。最近では牛糞を角の中で熟成させた500番調剤やシリウスを砕いた501番調剤以外に、ハーブを漉したオリジナルの配合のディザンヌや、海藻を粉末状にしたものなど、畑に最大限合ったものを引き出そうと独自のアレンジを試みる。

「ビオダイナミに転換して以降、ミルデュー、エスカ等の病気が少なくなった。」彼がビオに転換してきっかけは、義父、従兄弟の農薬が原因のガン死だったが、それ以上に農薬を散布していた以前よりもブドウの病気が少なくなってきたことに彼は大きく注目している。以降、シュタイナーの書籍等を読み、自然との調和の可能性を考えるようになったという。また、自らの体調を崩した経験も相まって、ますますビオ生産物の重要性を認識するようになった。ただ彼の最初の試みはマニュアルの徹底ゆえ、手作業は必然的にコストを産み、結果的に彼の理想とする価格とはかけ離れた高価なワインに仕上がってしまったという。

手がかかる分価格が高騰するという当たり前の風潮に疑問を感じたミッシェルは、機械化という合理的な手段でビオの品質と低価格化を追求できないかと、新しい手段を模索するようになる。

そして、その可能性は現在の彼のワインで実証される。

一言で機械化といっても、彼の栽培方法は決して楽をしたり、手を抜いている訳ではない。ビオダイナミの調剤散布に使う機械は全て、特別な手を加えて、人的に施すよりもより効率的に散布できるよう工夫されている。収穫も機械が無駄なくスムーズに刈り取れるよう、前もって人の手で除葉を行っている。下手をしたら、マニュアルのビオダイナミ実践者よりも手をかけているかもしれない・・・

「自分はビオであろうがビオで無かろうが、仕事に手を抜けないタイプだから・・・」と自嘲気味に言う彼に、愛おしさすら感じる。

ビオダイナミにあぐらをかいているドメーヌよりも、彼はもしかしたら難しいことを試みているのかもしれない。価格が高騰しがちなビオダイナミワインのこれからを占うワインとして、彼のワインはぜひ味わってみたい。