

美味しいワインをつくりたいければ、まずはきれいで完璧なブドウを収穫すること！

アニエス&ルネ・モス (ドメーヌ・モス)

生産地

ロワール地方の西、メーヌ川河畔の古城の街アンジェから南西へ20 kmほど下ると、レイヨン川に沿ってうねる丘陵が霞を伴い幻想的な光景を作り出す。レイヨン川を横ぎり、さらに2 kmほど南に下るとサン・ランベール・デュ・ラティ村が見えてくる。ドメーヌ・モスのカーブはその村の入り口に位置する。16 haあるブドウ畑は区画ごとに点在するが、全てカーブから周囲1 km範囲内にあり、1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。

歴史

現オーナーであるルネ・モスと妻のアニエスは、1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいた。当時、取引先であったワイン生産者フランソワ・シデーヌやジョー・ピトンに大きく影響を受けた彼らは、1993年ワインショップを閉め、ワインをつくる世界に転身を図る。1994年、彼らはアンボワーズにある栽培醸造の職業訓練学校に通いワインづくりの基礎を学ぶ。（この時、彼らに教えた先生がティエリ・ピュズラとクリスチャン・ショサールだった。）1995年学校を卒業したルネは、ポワティエから30 km北東に上ったボセイ・シュール・クレーズという小さな村にあるワイナリーに入り、翌年には初めてのワインを仕込む。当時、最も懇意にしてくれた村近くでレストランを経営するジャッキー・ダレス氏の協力や紹介もあって、ルネは1997年研修の場をブルゴーニュに移す。ブルゴーニュに移った彼は、ドメーヌ・テヴノやフランソワ・ミクルスキ、ドミニク・ドゥラン、フレデリック・コサル等に出会い精力的にワインを学ぶ。1999年ジョー・ピトンが奨めてくれたサン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取り、妻のアニエスと2人でドメーヌ・モスを立ち上げる。その後、チリやバニユルスのブルーノ・デュシェン修業をしていたジョゼフとブルゴーニュのシャソルネイやパリのシャトールブリアンで修業をしていたシルヴェストルが2013年戻り、一緒にドメーヌを手伝う。2014年、ルネが病に倒れたのをきっかけに、息子2人がメインでドメーヌの管理を行う。

生産者

現在、アニエス&ルネは16 haの畑を息子2人と従業員2人の6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、シュナン、カベルネソービニオン、カベルネフラン、グロク、ガメイで、樹齢は15～75年。「美味しいワインは完熟したきれいなブドウを収穫することから始まる！」をモットーにワインづくりに励む彼らは、多様な微生物が繁殖する生きた土壌作りに余念がない。特に畑を深く耕すことに重点を置き、その他には農薬を使用せず抗体の強い完璧なブドウを手に入れる方法としてバイオダイナミを取り入れている。

ちょっと一言、独り言

一目見れば忘れられない山男のような風貌のルネと姉御肌でクールなアニエス。ロワール自然派ワインの生産者たちからの信頼も厚く、今やひときは威光を放つ重鎮的存在だ。

彼らがつくり出すワインも年を追うごとに進化しつつあり、彼らのひと昔前のワインに憶えがある人にとっては、現在の緻密で洗練されたワインの味わいは、良い意味で新鮮な驚きを与えるに違いない。だが、進化したと言っても、実際 1999 年にドメーヌを立ち上げて以来、彼らの醸造方法は全く変わっていない。ルネの表現をそのまま訳せば「ブドウを搾って樽で寝かせただけ！」だという。要するに、当初から醸造はほとんど手を加えていないということだ！にもかかわらず、以前と比べて確実にワインに洗練さと上品さが備わっている！その理由をルネはこう斬る。「畑を毎年丁寧に耕しているおかげだ！」と。すなわち、10年の歳月を経て変化を遂げたのは、彼ら自身ではなく畑の土壌やブドウの質のおかげだと言う。「質の良いブドウを収穫するからこそ良いワインができる！」…何だか当たり前すぎるフレーズだが、実際に彼のワインを口に含むとほろほろと異様に説得力が増す！「昔よりも味わいに酸化の様なひねた感がなく、より洗練されてエレガントになった」と彼に自分の率直な感想を伝えると、彼はジュラ生産者ピエール・オヴェルノワの言葉を借りてこう説明してくれた。「土をしっかり耕せばその分だけワインに体力がつく！」と。実際、彼自身もワインの酸化に対する免疫力が以前よりも上がったと感じているようだ！それは、まさにビオディナミの実践と土を耕した効果がようやくブドウに反映された証拠だと彼は考えている。ちなみに、現在、ドメーヌのあるサン・ランベール・デュ・ラティ村には55のワイン生産者がいて、その内ビオ農法を実践している生産者はたったの5人しかいないそうだ。「残りの大多数の生産者は土を耕すこともせず、畑はまるでコンクリートのようだ」と地質学者のクロード・ブルギニヨンの言葉を例に出し嘆くルネ…。(クロード・ブルギニヨンは農薬を乱用するブドウ栽培家に対し「フランスにはサハラ砂漠よりも微生物の少ないブドウ畑がたくさんある」と警告を発した。)

「本来、畑の環境が良ければブドウは健全に育ち病気に対する免疫力もつく！」そう信じているアニエスとルネは、ドメーヌを立ち上げてすぐにビオディナミ農法を取り入れる。昔から彼らはホメオパシーに興味があり、ブドウの樹に抗体をつけるという延長線上でビオディナミに興味を持ったという。ビオディナミの効果は、実際、数字では計ることができないが、それでも肌では感じているようだ。

私が思うに、彼の現在のワインには、ドメーヌ・シャソルネイのフレデリック・コサールが言う「Vin vivant (活きたワイン)」に通じる共通のエネルギーが感じられる。口に入れた瞬間にビビッと感じるあれとでも言ったら良いのか…ワインは穏やかだが、後半から伸び上がるような勢いを感じる。実際、ルネとフレデリック・コサールは1997年に知り合ってから以来大の友人関係にあり、また、お互いのワインに敬意を持つ仲でもあり、2010年秋から2年間、ルネの息子シルヴェストがドメーヌ・シャソルネイで研修を行ったり、毎年シャソルネイの古樽を購入したりなど、お互いの交流は常にあるようだ。直接的ではなくとも、ワインに同じ感覚を有する彼らは、互いに影響し合うものがあるのかもしれない…。フレデリックがかつて私に「今のルネのワインはエネルギーに溢れていてとてもウマイ！」と褒めてくれたように、確かに彼のワインにはフレデリックのワインにあるある洗練された味わい…それに加えて、何か湧き上がるエネルギーのようなものを感じる。

当初と変わらぬ仕事スタイルで進化し続けるアニエス&ルネのワイン。当時のワインを知っている人も、また初めて口にするとする人もぜひこの感動を共有していただきたい！