

アルデッシュの新星！妥協なきタンデムスタイルから生み出される納得のワイン！

マニュエル・クナン & ヴァンサン・ファルジエ

(ドメーヌ・レ・ドゥー・テール)

生産地

ヴァランセをローヌ川に沿って南に 50 km ほど下ると、お菓子のヌガーの発祥地モンテリマルがある。モンテリマルからローヌ川の対岸へ渡り、小高い山間を西へ 25 km ほど進むと、ドゥーテールのドメーヌがあるヴィルヌーヴ・ド・ベールにたどり着く。総面積 8 ha のドメーヌ畑は、ヴィルヌーヴ・ド・ベールから 4 km 北上した、標高 340 m の粘土質・石灰質土壌の丘ミラベルに 5 ha、そこから 3 km ほど離れた標高 380 m の南向きに面したバザルトの台地リュサスに 3 ha と大きく 2 つのテロワールに分かれて、それぞれ違う個性のワインをつくり出す。気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しいのでブドウの成熟に適している。この地域は丘陵地帯で山間の渓谷などが複雑に入り組んだ自然の観光スポットがいくつもあり、夏はアウトドアの旅行者で賑わう。ワインのほか、栗やシェーヴルチーズのピコドンなどが有名。

歴史

マニュエルとヴァンサンが最初に出会ったのは 1998 年、ミラベルにある農業学校で、ヴァンサンは当時農業学校にある畑とカーヴの仕事に従事し、マニュエルは自分でワイナリーを立ち上げる準備の一環として学校に通っていた時だった。二人はその時に意気投合し、いつか一緒にワインづくりを行なうことを誓う。2000 年に学校を卒業したマニュエルは、コトー・デクス・アン・プロヴァンスにあるドメーヌ・グロージュの醸造責任者として働き、その翌年の 2001 年、マニュエルの強い説得と推薦で、ヴァンサンは農業学校を退職し、ドメーヌ・グロージュの栽培責任者として加わる。

2004 年、ワイン哲学の違いからマニュエルがドメーヌを退職し、ヴァール県のサン・マキシマンにあるドメーヌ・デファンクの醸造栽培責任者として働き始める。そのマニュエルを追う様に、同年、ヴァンサンがドメーヌ・グロージュを辞め、同じくサン・マキシマン付近にあるドメーヌ・トリエンヌ（デュジャックのジャック・セイスと DRC のオベール・ド・ヴィレーヌがスタートさせたドメーヌ）の醸造栽培責任者として働き始める。ドメーヌ通しが近く、交流が深かったことから、また再び二人は毎日顔を合わせる事となる。2008 年、満を持したマニュエルがヴァンサンにドメーヌ立ち上げのプロポーズをし、一足先にアルデッシュに戻り 3 ha ほど畑を購入する。2009 年、ドメーヌ・トリエンヌを退職したヴァンサンもアルデッシュに戻り、父親が持つ畑 5 ha を引き継ぎ、ドメーヌ・レ・ドゥーテールをスタートさせる。

生産者

ビニョロンの家系だったヴァンサンとビニョロンの家系でなかったマニュエルが二人三脚で経営するレ・ドゥーテール。マニュエルがリュサックにある 3 ha の畑、ヴァンサンがミラベルにある 5 ha の畑を所有し、醸造栽培は 2 人で管理している。（他にヴァンサンの父親が畑、マニュエルの妻が事務の仕事を手伝う）彼らのモットーは「消費者が喜ぶ自然派ワインをつくる！」こと。ワインの欠点に一切の妥協は許さず、常にコストパフォーマンスの高いワインをつくり上げるために、テイastingなどお互いの厳しいチェックは欠かせない。レ・ドゥーテール「二つの土地」というドメーヌ名には、2 人の才能、2 人のそれぞれテロワールの異なるブドウを持ち合わせ、ひとつの素晴らしいワインをつくり上げるという彼ら一心同体の強い思いが込められている。

ちょっと一言、独り言

私が初めてマニュエル・クナンとヴァンサン・ファルジエに出会ったのは、忘れもしない2011年1月25日モンペリエ郊外で開催されたLa Remiseという自然派ワインサロンの会場だった。その日は、ワイナリー訪問やMillesime Bio ワインサロンなど、他にやる事がたくさん重なっていて、毎年常連ビニョロンが集うLa Remiseには正直あまり新鮮な期待を求めていなかった…。会場では、現在ヴァンクールが付き合いのあるビニョロンを一通り挨拶しつつ新しいミレジムのワインの味わいを確認し、そして2~3自分の知らない生産者のワインを試飲して、目新しい発見のないままそそくさと会場を去ろうとしたところを「ちょっと試飲していかない？」と彼らに引き止められた。南仏のサロンだけあって、基本的に出品されるワインは歯がお歯黒になるくらい味わいの濃いものが多く、すでに10生産者くらい試飲を終えて口の中が疲れていたところに、またダメだしのようにインク色をした濃い赤が注がれ、正直「またか…」とかなりうんざりモードだった。彼らが用意したワインは赤が2つのみ。これを早く片付けて少し休もう…と思いながらワインを口に含んでビックリ！えっ!?色のわりにはワインが上品で繊細…。さっきまでの疲れはいつぱんに吹き飛んで、いつの間にか彼らのワインに夢中になっていた。

ドゥーテルのワインにはどれも魅力的なストラクチャーと洗練された上品な味わいがある。南のワインでそれなりにボリュームがあるのに、飲んでいて疲れを感じさせない。その秘密はどうやら彼らの持つ2つのテロワール、すなわちミラベルとリュサックが関係するようだ。ヴァンサンが所有するミラベルの畑は、石灰質・粘土質土壌で、果実味が凝縮したボリューム豊かなワインができる一方で、380mの標高が与える昼夜の寒暖差が豊かな酸を生む。また、マニュエルが所有するリュサックの畑はバザルト土壌で、ワインに繊細な果実味とミネラリーな味わいを与えると同時に、年中涼しい風の流れる標高380mの台地からキレのある酸が生まれる。これら2つのテロワールをアッサンブラージュすると、あの見事にバランスのとれたワインが出来上がるのだ。彼らは言う、「ドゥーテルという名前には、ひとつには2つの異なるテロワールがアッサンブラージュされることによって生み出されるワインの妙、そして、もうひとつには私たちふたりの知恵のアッサンブラージュがもたらすワインの奇跡という思いが込められている」と。

マニュエルとヴァンサンはまるで双子の兄弟のように仲睦まじい。二人のワイン観は全く共通していて、1998年に二人が初めて知り合ってから今までに、意見や主張でぶつかることはあっても、方向性の違いを感じたことは一度もないそうだ。影響を受けたワインもドメーヌ・マゼルやジル・アゾーニ、マルセル・ラピエールと共通している。ヴァンサンは言う、「マニュエルと仕事をしている時が一番楽しい！」と。ヴァンサン自身は、5年間DRCとデュジャックが率いるドメーヌ・トリエンヌで責任者を任されていたという輝かしい経験があるが、その経験をひけらかすことはなく、こと醸造に関してはむしろマニュエルの意見を尊重する。「マニュエルには私にない発想力がある」。たとえば、2010年にマセラシオンで仕込んだ白ワインはマニュエルのアイデアで、デブルバージュに長い時間をかけるのも彼の意見を取り入れている。その他ワインづくりに関する細かいアイデアはたくさんあり、ヴァンサンにとっては毎日が発見の連続なのだそうだ。一方のマニュエルは、ヴァンサンの繊細な感性と妥協を許さない品質のこだわりを注目する。マニュエル曰く「ヴァンサンはいつも消費者の目線を大切にする」と。実際に消費者がワインをあけて飲む時の状態を重視するので、いくら美味しい自然派ワインでも、開けた時点で還元がひどいワインや相対的にボラティルの高いワイン、再醗酵の可能性があるワインなどには非常に意見が厳しい。実際、イギリスでオーダーのあった2010年赤ワインの中に還元臭のあったものがあり、彼は即座に出荷を停止。今もそのワインは還元臭が完全に収まるまで倉庫に寝かせている。

お互いが持つそれぞれの才能をうまく引き出し、足りない点は補いながら前進する彼らのタンデムスタイルは、まさにワインの品質の向上とうまくつながっている。

2011年の収穫直前に新しいカーヴが完成し、翌年ヴィオニエとグルナッシュの畑2haを増やし、さらにABの認証が下りまた一步理想に近づくマニュエルとヴァンサン。今後は更なる品質のために、ビオディナミの導入も視野に入れているようだ。アルデッシュの新星とはいえ、二人はもうすでにベテランの域にあり、ますますこれからの活躍に期待がかかる！