

自由な発想で極上のヴァン・ヴィヴァンをつくる、オーヴェルニュ次世代の注目株！

## ヴァンサン・マリー

(ノー・コントロール)

### 生産地

フランスの「ヘソ」に例えられる、マシフ・サントラル（中央山塊）に囲まれた中南部の都市クレルモン・フェラン。そこから北に 15 km ほど上ったところに、ミネラルウォーターで有名なヴォルヴィック村がある。その村の麓にノー・コントロールの畑があり、ドメーヌはさらに北東へ 10 km ほど向かった小さな町ル・シェー（Le Cheix）の外れにある。畑の総面積は 5 ha で、標高 400~500 m の東から南向きの丘陵地に点在する。AOC は 2011 年に新しく昇格したコート・ドーヴェルニュ（Cotes d’Auvergne）だが、ワインのタイプや SO<sub>2</sub> の量などがアペラシオンの規定に沿わないため、全て VdF として仕込んでいる。火山群によって堆積した土壌は、主に花崗岩質と玄武岩質で構成され、香り高く果実味がチャーミングで軽快なワインを生み出す。気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1 年を通して雨の影響が少ないのも特徴。

### 歴史

オーナーのヴァンサン・マリーは、ノルマンディーのカーン出身で、ワイナリーの家系ではなく、またオーヴェルニュとは全く無縁だが、畑の価格条件が良く、ピノノワール、シャルドネ、古樹のガメイ・ド・オーヴェルニュといった魅力的な品種があること、またあこがれのラ・ボエムやピエール・ボージェのワイン産地であることから、この地を選びドメーヌをはじめている。彼が最初にヴァンナチュールを知るきっかけとなったのは大学時代、スポーツ経営学を学ぶ傍ら、個人的な趣味で 2001 年からワインスクールに通い始めた時のことだった。偶然門を叩いたワインスクールが、たまたまヴァンナチュールに特化した授業カリキュラムだったという全くの偶然を機に、彼はどんどんヴァンナチュールの虜になっていく。2004 年に大学を卒業し、大手スポーツ用品の会社に就職をするも、ワインスクールは継続して通い続けた。そして、2005 年彼はワイン仲間を募ってカーンで小さなワインサロンを立ち上げた。このワインサロンは 2008 年まで続け、ここでたくさんのヴァンナチュール生産者と直接知り合うきっかけをつかんだ。当時彼はスポーツ用品の営業マンだったが、次第にワインづくりに興味を持ち始める。2008 年、アルザスの本社に転勤になり、スポーツ用品の Web マーケティングを担当する。この時期彼は、より深くヴァンナチュールを学ぶために、余暇のほとんどを生産者訪問に費やした。そして、ついに 2012 年、ワイン生産者になる決意を固め、8 年間働いた会社を退職した。会社を辞めてすぐに半年間ジェラルール・シュレールで研修を行い、さらに半年間ジュリアン・メイエーでの研修を経て、2013 年、オーヴェルニュで 2 ha ブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。

### 生産者

ヴァンサン・マリーは 2015 年現在 5 ha の畑を一人で管理している。（忙しい時は家族が手伝う）。彼の所有するブドウ品種は、ガメイ、ピノノワール、シラー、シャルドネの 4 種類で、樹齢は 12 年の若木から 110 年の古樹まで幅が広い。また、彼自身、アルザスやロワールにゆかりがあることから、近い将来、シルヴァネールやピノオークセロワ、リースリング、ソーヴィニヨンブラン、シュナンなど植樹する予定でいる。彼のモットーは「自由な発想で、極上のヴァン・ヴィヴァンをつくる！」ことで、基本 SO<sub>2</sub> 無添加、ノンフィルターだが、そこも決して型にとらわれずに、生き生きとして、美味しさが弾けるようなワインを目指している。趣味は、トレイルランニングとサイクリング。サイクリングに関しては、かつてフランス代表候補に選ばれたり、プロサイクリストとしてスカウトされるほどの実力を持つ。

## ちょっと一言、独り言

ラ・ボエム、ティエリ・ルナールに次ぐ、オーヴェルニュの新星ヴァンサン・マリーのドメーヌ「ノー・コントロール」がヴァンクールのリストに加わった！

ノー・コントロールのワインを初めて知ったのは、2014年の9月、パリのワインショップを訪問した時だった。店内を見まわし、数あるワインの中に見たことのない、美味しさを予感させるラベルに目が止まったのがノー・コントロールで、新たな発見に期待し購入することにした。試飲してみると、彼のワインはラ・ボエムやティエリ・ルナールよりも色調は淡く、一見か弱い構成だが、エキスに躍動感がありとても魅力的なワインだった。早速地元で顔の広いラ・ボエムのパトリック・ブージュにノー・コントロールのことを訊ねてみたところ、偶然彼は日本のインポーターを探しており、しかもなんとパトリックが既にヴァンクールを推薦してくれたというではないか！？パトリックの大きなアシストのお蔭で、その後取引に向けてヴァンサンとスムーズに話を進めることができたのは言うまでもない。

かくして、2014年の11月、待望のノー・コントロール訪問を果たす。ヴァンサンの第一印象は、「強面のいかつい大男」。腕には立派な入れ墨が入っているし、好きな音楽もパンクロックやフュージョンメタルだし、、、いつもより緊張感を持って慎重に行ったほうが良いと直感が働いた。だが、いざ話してみると非常に真面目で優しく、彼は自分のこと、ワインのことをじっくり語ってくれた。彼は若い頃にサイクリングでフランス代表候補に選ばれ、プロサイクリストとしてスカウトされるくらい運動能力に長け、おまけにスポーツ経営学の修士号を持つなど文武両道で、秀でた才能を持っていることが分かった。

ワイン造りについては、2005年にカーンでワインサロンを立ち上げたときに知り合った、クリスチャン・ショサールとミッシェル・オジェ、そして、ワイナリーを立ち上げる前の研修でお世話になったブルーノ・シュレール、パトリック・メイエを師と仰ぎ、彼らのワインに影響を受け、自身のワインのスタイルは、SO<sub>2</sub>無添加、ノンフィルターのいわゆる「ゼロ・ゼロ」のワインだ。しかし決してその型にとらわれずに、生き生きとして、美味しさが弾けるような、あくまで自分が飲みたいと思えるヴァン・ヴィヴァンワインを目指している。

ワインの味わいはどれも上品でエレガント！果実に艶やかな色気があり、飲み口もとても優しく軽快だ！ヴァンサンがワインづくりにおいて最も大切にしていることは、「健全なブドウでワインを仕込むこと」、そして「カーヴが衛生的であること」の二つだ。特に、健全なブドウに対するこだわりは強い。ドメーヌ名のノー・コントロールには、「ブドウが健全で、常にカーヴ内を清潔に保っていれば、醸造はおのずと上手く行くし、結果的に出したい味わいを表現することができるので、人間があれこれ余計にコントロールすることはない」という意味が込められている。彼は健全なブドウを取り入れるための努力は決して怠らず、各区画のブドウの個性をつかむために、毎日畑に足を運び畑の状態を隈なく観察し、またドメーヌ開始からすぐにビオダイナミを取り入れて、ブドウにとって良かれと思うことはすぐに実践している。また収穫の時も腐敗したブドウは一切使用せず、選果を厳格に行っているところにも彼のワイン造りの芯が垣間見れる。それでも分からない事があれば、先輩ヴィニョロンに教を乞う学びの姿勢があり、この新人らしさが先輩ヴィニョロンの好感を呼んでいるようだ。

この日は結局、彼の家で一緒に夕飯を食べることとなったが、彼自身、翌日の仕事に支障をきたすような深酒はせず、しっかり自己管理をするタイプようだ！（名前はノー・コントロールだが、本人はホントに真面目な性格！）今はまだ新人ヴィニョロンだが、彼の持つセンスと努力を以てすれば、近い将来必ずやオーヴェルニュのワインを代表する生産者になることは間違いないだろう！