

トゥーレーヌ自然派ワインの長老、ロワールワインのことは彼らに聞け！

カトリーヌ&ディディエ (クロ・ロシュ・ブランシュ)

生産地

シェール川の左岸に沿って連なる緩やかな丘陵地に、いくつものワイン畑がまとまって点在する。陶器の街サンタニアンから西へ下れば、メゾン・ド・ブリュレ（ミッシェル・オジェ氏）、ドメーヌ・ボワルキャ（新井順子氏）、カプリヤード（パスカル・ポテール）と最近巷で評価の高いドメーヌが名を連ねる。その中でもひとときわ目の引く位置に、だが慎ましやかで気品さえ漂うお屋敷が、丘の中腹に一軒だけ存在する・・・それがクロロッシュブランシュだ。

この地域の気候は、夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なマイクロクリマをつくり出す。

歴史

クロロッシュブランシュの歴史は古く 1896 年から現在まで続く。母の代からカトリーヌの手に譲り渡し、ブドウ畑をビオロジックに変えたのは 1991 年。彼女の母の代から責任者であった現在のカップルであるディディエと、白ワインの樽発酵、ビオディナミと、当時は斬新的であった様々な方法をこの地域で取り入れたのも彼らが最初で、現在でも多くのトゥーレーヌビオワイン生産者に多大な影響を与えている。

生産者

現在はオーナーのカトリーヌ・ルッセルとディディエ・バールイエと弟のギーの 3 人で 19.6ha の畑を管理している。（季節労働者数人が必ず手伝いに入る）彼らの所有する品種は、赤はガメイ、コー、カベルネフラン、白は、シャルドネ、ソービニヨンブランで、樹齢平均は 35 年である。彼らのブドウ畑のまわりには隣接する畑が無く、隣人の畑を隔てるようにしてまわりが林に囲まれている。畑醸造の全てを担当するディディエは、大学で化学のディプロムを取得したインテリで、様々な現象を分析し、論理立てて説明することを得意としている。ワイン作り 30 年の経験に客観的な化学の考察を取り入れた彼独自の理論は、ティエリー・ピュズラ、ミッシェル・ルオジェをはじめ、多くのビオワイン生産者に影響を与えている。特に、畑や醸造に関し予期せぬ非常事態、問題に対する対処は、経験がある分めっぽう強く、いわばビオワイン生産者の「赤ひげ先生」的な役割を担っている。

ちょっと一言、独り言

クロロッシュブランシュと言え、2005年の1年間ドメヌ・ボワルカで働いていた私にとっては、まさに親分みたいなもので、仕事上の問題やトラブルがあったら真っ先に相談に駆け込む、いわば「駆け込み寺」でもあった。その土地の自然を熟知しているカトリーヌとディディエの助言に対しては、自然派であろうとなかろうと誰もが一様に耳を傾ける。彼らはまさにトゥーレーヌワイナリーの長老的役割を担っているのだ。初めてカトリーヌに出会ったことを今でも覚えているが、私は最初、彼女を、その身なりから路上生活者またはジブシーの部類の人だと勘違いしてしまったことがある！彼女はちょうどキノコ狩りを終えて、ボワルカの前責任者パスカルにキノコを分けるため、ボワルカのカーヴに立ち寄った時のこと。ボロボロで所々穴のあいた男物の狩人のだぶついたジャンパーを羽織り、くわエタバコで髪が乱れたその女性を見て思わずパスカルに「彼女ジブシーなの？」と聞いてしまった。パスカルも薄情なヤツで、笑いながらその質問をそのままカトリーヌに伝えて、まわりは大爆笑！（…でも、彼女の顔は笑っていなかった…以来、私に対してカトリーヌは結構きつい…）後から、クロロッシュブランシュのオーナーだということが分かって、赤面した苦い経験がある。ディディエにしても然り。「人は見かけによらない」とはまさにこのことだ…

高見のお屋敷とドメヌの表向きの高貴なイメージとは反して、彼らは全てにおいて至ってシンプル。ビオを始めたのも、元からあった「反バイオテクノロジー」の思想に起因するようだ。「それでも昔は新しもの好きで、農薬、培養酵母、新樽、ビオダイナミ等々、早くから何でも試してみた。でも、良いワインをつくる上で行き着いた先が、結局、その土地をよく知りその土地に合わせた仕事をしなければならないということだ。」とディディエは語る。一方で、理数系の頭を持つ彼はテクノロジーには寛大だ。普段はおんぼろの車に乗り、衣食住は贅沢をせず質素に細々と暮らしているが、ことワインのことになると、突然信じられない額の設備投資をするのも彼の真骨頂。たとえば彼らの広い畑のど真ん中にぽつんとそびえ立つ、まるで風力発電機のような機械がある。「巨大扇風機」とまわりが嘲笑しているが、彼らにとっては、霜を防ぐ大事な機械なのだ。温めた空気を巨大扇風機で拡散し、畑全体に温暖な空気の対流を起こすのが目的で、機械の発動を実際に目の当たりにしたことがないので私には効果のほどが分からないが、お値段も半端じゃないそうだ。その他プレ剪定、土起こし、葉落とし、ボルドー液散布等、機械で合理化できることは積極的に取り入れ仕事の効率化を図る。「畑仕事に馬を使うのは構わないが、それだからワインの価格が高くなるという理由は納得いかない。私は詩人ではなくワイン生産者だ。」と。さらに彼は「ワイン作りは、形式にこだわるのではなく、まず自分が納得のいくワインを作れているかどうかの方が重要なことだと思う。ビオに変えて、自分は明らかにワインが美味しくなったと思ったし、カトリーヌの父親も、ビオに変えて以来うちのワインのファンになってくれた。これが今の我々の自信を支えている。」と私見を述べた。

彼らのワインは、Bettane&Desseauve「Le Classement」をはじめ、すでに多くの雑誌等で評価を得ているが、彼らはその事を微塵も出さない。敢えてそこを突っ込んで質問してみると、彼らは照れながら「それはそれ。評価よりも、我々のワインを好きになってくれる人たちの方が大事。」と謙遜気味に答えてくれた。

彼らの素晴らしいワインと、終始驕りのない態度に感服。他のビニョロンに一目を置かれる理由が分かるような気がする。カトリーヌ&ディディエのワイン、ぜひお試しあれ！