

## 直感とフィーリングで個性あふれるワインをつくり出す！ ノエラ・モランタン

### 生産地

トゥールの東、ロワール川の支流にあたるシェール川を左岸に沿って 60 km ほど進むと、陶器で有名な町サンタニアンが見えてくる。そのサンタニアンのちょうど手前の小さな村マレイユから隣村パイエにかけて、トゥーレーヌワインの老舗クロロッシュ・ブランシュの敷地が小高い丘を背に慎ましく広がる。ノエラ・モランタンの畑、および醸造所は、このクロロッシュ・ブランシュの敷地内にあり、まわりは深く木々に囲まれ、クロロッシュ以外に隣接する畑は一切ない静寂とした環境の中にある。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もたらす複雑なミクロクリマが互いに影響し合う。

### 歴史

現オーナーであるノエラ・モランタンがドメーヌを立ち上げたのは 2008 年。学生時代にナントの職業技術短大（DUT）でマーケティングを学んだ彼女は、卒業後マーケティング関係の会社に入社。当時は、毎日デスクワークに明け暮れるようなワインとは全く無関係の仕事に従事していた。2000 年、年齢 30 に差し掛かっていた彼女は、「自分の本当の仕事はデスクワークではない！何かダイナミックなことがしたい！」と、以前から気になっていたワインづくりに興味を抱く。2001 年、30 歳を機に会社を辞めて、すぐにミュスカデにあるワインの学校で醸造と栽培を学び始める。また、学校に通いながら、同時にアニエス・エ・ルネ・モスのドメーヌで 2 年間実地研修をこなす。（この時に、自然派ワインの洗礼を受ける。）学校を卒業後、2003 年の秋にはフィリップ・パカレのところで収穫、その後マルク・ペノーのところで翌年の 4 月まで醸造と剪定を手伝う。そして、2004 年 5 月、ドメーヌ・ボワルクヤの醸造栽培責任者として働き始める。4 年間ボワルクヤで働いた後、2008 年 5 月晴れてドメーヌ・ノエラ・モランタンを立ち上げ現在に至る。

### 生産者

現在、ノエラ・モランタンは 8.5 ha の畑を 2 人で管理している。彼女の所有するブドウ品種は、ソービニヨンブラン、シャルドネ、ガメイ、カベルネソービニヨン、コーで、樹齢は若いもので 10~20 年。平均樹齢が 40 年で、古樹のコーは樹齢が 60 年に達する。彼女がワイン造りで最も大切にしていることは「フィーリング」。栽培・醸造の基礎はもちろん押さえつつ、そこからさらに幅を広げて、教科書にとらわれない自由な発想と感性を生かしたワイン造りを心がける。ブドウの栽培に一部ビオディナミを取り入れたり、畑が疲れていると感じた時は fleur de Bach というホメオパシーのひとつを散布するなど、常に現場に出てブドウの状態を観察しながらその場に適した対処を施し、また、醸造はマセラシオンの方法、期間、醗酵、スーティラージュ、熟成方法等、全てテイस्टイングを通して臨機応変に対応していく。常に出来上がるワインを想像し、そのイメージに沿って柔軟に対応し、彼女独自の個性をワインに反映する。ドメーヌの立ち上げ 2 年目で、すでに彼女のワインはパリのカーヴ・オジェをはじめ、フランス、ベルギーの多くのカーヴィストから独自のスタイルがあると高い評価を得ている。

## ちょっと一言、独り言

ノエラ・モランタンのワインを初めて口にしたのは、2009年2月終わりにドーヴィル市で開かれた自然派ワインサロンの会場だった。彼女が当日持参したワインは、ほとんどが醸造途中のものばかりで、正直、その時はまだ本当の意味で彼女のワインの実力が分からなかった。彼女から「早く予約しないと本当にモノがなくなるよ！」と催促されたが、自分がまだ判断できないワインを焦って青田買いもできないと、その時は一時保留にし、ワインが完全に出来上がるまで待つことにした。

それから半年が過ぎ、白ワインの瓶詰めが終わった時にドメーヌを訪問して、彼女の出来上がりのワインを一通り試飲させてもらった。最初は赤のガメイから試飲させてもらったが、一口目を口に入れた瞬間思わず「美味い…」と言葉が自然に漏れてしまった…。それからもうひとつのガメイ、コー、そして白のソービニヨンと立て続けに試飲したがどれもピュアで美味しい！一瞬「しまった…」と後悔の二文字が私の頭を過ぎった。「ワインの在庫はまだあるの？」とすぐさま彼女に聞いたが、ノエラは自信を持ってNON！と答えた。「だから言ったでしょ！早くしないとモノがなくなるって！赤はほとんどパリのカーヴ・オジェが買い占めたのよ！白はもうすでに完売に近い状態！」…完全にノエラにしてやられた感じだった。と言うか、私自身ノエラを完全になめていた観があったのかもしれない。

私とノエラ・モランタンは、実は2005年1月から10月までの10ヶ月一緒に働いた経験がある。彼女がまだドメーヌ・ボワルクヤの責任者をしていたところで、私は彼女の補佐として働いていた。彼女の魅力は、何と云ってもその持ち前の明るさとセンス、人当たりの良さ、そして自分を売り込む能力に長けている点だ。ワインづくりの経験については、自分が言うのもなんだが、当時は正直頼りないところが多々あり、ワイン学校で基礎は学んでいても、実践がまだおぼつかずの状態、彼女の気合いだけが空回りすることが何度もあった。でも、分からないことはすぐにクロロッシュやミッシェル・オジェ、ティエリ・ピュズラ、パスカル・ポテールなど先輩ヴィニョロンに聞いてすぐに自分のものにするガッツとセンスがあった。そして、彼女の人当たりの良さと美貌！？も手伝って、いつも彼女のまわりには先輩ヴィニョロンが集まり、貴重なアドバイスに事欠くことはなかった。彼らと栽培から醸造まで興味深い話を展開するので、当時は私自身も大変勉強になったのを覚えている。

…それから3年の月日が経ち、2008年、ノエラがついに独立を決意する。一般的に資金に余裕がない者が、ゼロからワイナリーを立ち上げるのはかなり困難なことで、彼女も例外ではなかった。

当時、彼女がボワルクヤを辞めドメーヌ立ち上げを考えていた半年間は、本気の度合いが全く伝わらなかった。なぜなら彼女自身全く当ての無いエンジェル（ドメーヌ資金提供者）ばかり期待していたからだ。ボワルクヤの経歴に胡坐をかいていたのだろう…。まわりのヴィニョロンも次第に彼女から距離を置くようになったのを見て、私は正直「これはもうダメだ」と思った。そして、私もノエラと距離を置くようになった。

今や自然派注目の新人ヴィニョロンの中で押すに押されぬ人気のノエラだが、一時はドメーヌ立ち上げすら危ういモラトリアムの時期があった。彼女曰く、その状況からすぐに抜け出せたのは、クロロッシュとティエリ・ピュズラの本気のアドバイスがあったからだそう。彼らから「良いワインをつくる自信があるのだったら自分に逃げ道を作るな！」と叱咤され、初めて本気になった彼女は、資金を全て銀行から借金をし、他に足りないものはまわりのヴィニョロンに頭を下げて協力を請うてまわった。「銀行から最初の資金が下りた時は、2日間喉を通らず、また一睡もできなかった」と彼女は当時を振り返る。自らの逃げ道を断った彼女に、そこから本当の意味でヴィニョロンの道が開けるようになる。

2008年の最初のブドウはティエリ・ピュズラがブドウ農家をアレンジしてくれ、醸造所はクロロッシュが機材も含めて全て無償で貸してくれた。その他多くのヴィニョロンが立ち上げに加担した。彼女は今、自分の儲けや功績のためにワインをつくるのではなく、助けてくれた人たちへの恩返しのために、真剣にワインをつくっているという。

ノエラと久々に会って、以前よりもひと回り大きく見えた。自分のワインに過度な説明を付け加えない彼女に、何か大きな自信と余裕すら感じた。彼女のワインは今まさに魂がのっている！これからまさに注目すべきヴィニョロンだ！