

自然を愛し、繊細なワインを造るフィトゥーの大男！ ジョン・シュミット

生産地

カルカッソンヌとナルボンヌ、ペルピニャンを線で結ぶトライアングルゾーンを覆うピレネーの麓の丘陵地帯。その丘陵地帯に広く点在するコルビエールの AOC 畑。そのコルビエールの地域に囲まれるように面積わずか 2500 ha しかない小さなアペラシオン、フィトゥーがある。ジョン・シュミットの畑とカーヴは、地図でカルカッソンヌとペルピニャンを線で結んだ、ちょうど真ん中に位置する、フィトゥーの中心地カスカステル・デ・コルビエール村にある。

所有する畑の面積は 5 ha。フィトゥー一帯の土壌はスレート状のシストだが、ピレネー山脈に連なる断層がいくつも通っているため、断層付近は様々なクリスタルがシストに入り混じり複雑なテロワールを構成する。気候は地中海性気候で、冬に一定の降雨があるが、夏は日差しが強く乾燥しやすい。さらに、1 年のうち平均 200 日はピレネーから吹き降ろす強い北風タラモンターニュが乾いた風を運ぶ影響で、夏場は特に日照りになりやすいが、ブドウの病気は繁殖しにくいというメリットがある。またさらに、山を越えるとすぐ裏が地中海のため、海から来る湿った風が極度の水不足を防ぐ役割を果たしている。

歴史

オーナーのジョン・シュミットは学生の時にガーデニングと林業を学び、1998 年、学校を卒業後すぐにプロヴァンスのリュベロン地域自然公園内の森林や果樹を管理する仕事に携わっていた。2001 年、同じプロヴァンスのゴールド村でレストランを経営していた彼の父が 50 歳を機にレストランを閉め、マキシム・マニヨンと一緒にラングドックのフィトーに移りドメーヌ「マリア・フィタ」を立ち上げる。ジョンも、その時自然公園の仕事をしながらドメーヌの立ち上げに参加し、その翌年の 2002 年には、自然公園の仕事を辞め正式にドメーヌのメンバーに加わる。ワインづくりの素人だったジョンは、当時ボスだったマキシム・マニヨンからヴァン・ナチュラルの多くを学び、知識をどんどん吸収していった。2005 年、お互いのワインに対する考えの相違から、ジョンの父とマキシムは分裂。彼の父はそのままマリア・フィタを継続し、一方のマキシムは自らのワイナリーを立ち上げマリア・フィタを去った。2005 年から、マキシムの代わりに実質畑仕事から醸造まで一手に任されたジョン。2 年間は全ての責任を背負って父に尽くしたが、父の目指すワインと彼の目指すワインの根本的な相違がしばしば言い合いや口論となり、2007 年、ジョンはついにマリア・フィタを離れ、2003 年に自らが手に入れた 1 ha のグルナッシュの畑にのみに専念するようになる。2011 年、ジョンは父が畑の作業中トラクターから転落し大けがを負ったことがきっかけで、再びマリア・フィタに戻ってくる。父からマリア・フィタの畑と醸造を管理することを条件に 4 ha の畑を譲り受け、翌年 2012 年正式に自らのドメーヌを立ち上げる。

生産者

ジョン・シュミットは現在 5 ha の畑を一人で管理している。彼の持つブドウは主にグルナッシュ（赤、グリ、白）、リヤドネ・プル（グルナッシュの亜品種）、カリニャン、シラーで、その他マカブー、テレット、アリカントなどが少し混在している畑もある。いずれも樹齢が古く、平均が 70 年、カリニャンに至っては樹齢 140 年のそれぞれ個性の異なる 7 種類のセレクションマサールが今でも健全なブドウの実を生らせる。彼は 30 匹ほどの羊を飼っていて、冬の草刈りはトラクターを一切使わず、羊たちを放牧し行う。彼のモットーは「多様性」。単一のブドウ畑だけでは病気に対する抗体が弱まるということから、植樹は必ずセレクションマサールの混植で行い、また、かつて自然公園で働いていたころに身につけた接ぎ木の技術を生かし、畑のまわりの雑木に様々な果物の枝を接木し果樹に仕立て、植物の多様性を増やしている。

ちょっと一言、独り言

私がジョンのワインを最初に飲んだのは2012年のAberraだった。味わいとしてはアルコールのボリューム感と力強さがあるが、果実味の質感が滑らかでミネラルも豊富にあり、いわゆる南のワインのスタイルとは一線を画す魅力が感じられた。トレイコ・ミュスカガドメーヌを閉めて以来、ヴァンクウールにはルーシオンのワインが一つもなかったの、俄然彼のワインに興味湧いた。

彼と会った最初の印象は、目がクリツとしていて、大柄で、なで肩だが肩幅はあり、ずんぐりとした体格はどこか愛嬌のある熊のぬいぐるみを想像させる出で立ちだった。話口調は優しく、とても繊細な心の持主で、なによりも自然を愛し、その愛がワイン造りの精神になっていることが良く分かった。またその時に彼があのでフィットウーで一世を風靡したドメーヌ「マリア・フィタ」の息子であることを初めて知ったのだが、彼自身はドメーヌ立ち上げ以来、父親の造るワインのスタイルとは一線を画し全く独自の道を歩んでいると言う。

彼に畑に案内された時に、なるほど、このワインがなぜ美味しいのかがすぐ分かった気がした。彼の持つ畑は樹齢70年を越すヴィエーユ・ヴィーニユばかり。しかもカリニャンに至っては樹齢140年を越え、ブドウ樹から堂々たるオーラを感じる。このひとつひとつの木から毎年ブドウが平均4~6房しか取れないというから、ワインに中身が詰まっていたら当然だ！

彼が影響を受けたヴィニョロンは、かつてマリア・フィタと一緒に仕事をしたマキシム・マニオン、そしてグリオットのパトリック。ジョン自身、以前リュベロン地域自然公園内で仕事をしていた時から、すでにビオロジックやビオディナミに興味を持っていたこともあり、マキシム・マニオンが持つ自然派ワインの考え方には素直に受け入れることができたとのこと。一方のグリオットのワインはパリに住む兄の勧めで初めて飲んだ時に感銘を受け、以来グリオットのようなブドウに素直なワインをつくってみたいと思うようになったという。

彼のブドウ栽培の哲学は「多様性」。健全なブドウが育つためには、単一のブドウ畑ではなく、畑のまわりに様々な木や植物など多様性のある環境が必要と説く。「多様性をはぐくむためにはなるべく人の手を入れない」という考えの下、トラクターは一切使わず、その代わり30匹ほどの羊を畑に放牧する。羊はブドウの木のまわりの雑草を食べ、糞が肥料となり好循環なエコロジーサイクルを生む。また、前職で行っていた植樹の経験を活かし、畑のまわりに生えている雑木に様々な果樹を接木し、鶏や動物などが集まるような環境を整えている。「例えば、私の所有するマメットの畑は、まわりが雑木に囲まれているだけでなく、カリニャンだけでも約7種類のセレクションマサール、そしてアリカントやマカブー、テレットなどが所々に混植されている。樹齢は優に140年を越えるが、いまだに健全で病気にほとんどかからないのは、この見事な多様性に支えられているからだ！」とジョンは言う。

ワインの醸造においても、その多様性により育まれた健全なブドウの力を信じ、なるべく人の手を入れないスタイルだ。彼のつくるワインは実際100%モノセパージュと言えるものはなく、何らかの他の品種が混醸されている。キュヴェの中で唯一モノセパージュといえる「マメット」も前述のように7種のカリニャンが入っている。混醸の目的は、ずばりワインに抵抗力をつけること。これは昔のヴィニョロンたちの知恵なのだそう。多様性すなわち色々なセパージュを混ぜ合わせることによって酸化に強いワインができるという先人の教えを取り入れている。彼曰く「ワインの歴史から見てクローンのモノセパージュでワインがつけられたのはつい最近のこと。昔はなぜ混植が多かったのか？温故知新ではないが、私は先人たちの知恵を信じたい」と。

また、醸しと発酵、そして熟成期間中はワインに一切手を加えない。赤はマセラシオン中にたとえ酢酸エチルの危険な香りが上がってきても、タンクの蓋を開けて空気の入替えを少し行う程度で、ワインには一切触れない。これはグリオットのパトリックの影響もあるのだが、ブドウが健全であれば、醸しも発酵も熟成もブドウ自身に任せられた方が最終的にバランスのとれた抗体のあるワインが出来上がると信じている。「発酵を使った食品にパンやチーズなどがあるが、パンもチーズも職人の域に達すると、見た目や香りだけで状態を判断する。ワインも同じ発酵食品。私は醸造中ワインに手を加えないが、その代わり毎日頻りにワインの香りを嗅いで状態を小まめに確認している。放任とは言っても、決して仕事を怠っている訳ではなく、ワインの状態は休みなく常に緊張感をもって観察している。すべてはブドウのポテンシャルを信じてこそなせる業だが、実際は怖くて心配な時も多々ある。だが、きちんと結果が伴っているの、やり方は間違っていないと信じている」と彼の醸造の極意を語ってくれた。

群を抜くヴィエーユ・ヴィーニユが、彼のワイン造りの真髄となり、その信念の赴くままに、伸び伸びとしつつも繊細なワインを生み出している。ジョン・シュミットはこれから間違いなく注目されるヴィニョロンとなるだろう。今後の成長と活躍が楽しみでならない！