

目指すはシャンパーニュの頂点！
ナチュールの無限の可能性と美しい品質の両立をめざす新世代の造り手！

ロマン・エナン
(ラ・ビュル・リーブル)

生産地

シャンパーニュは、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区の東にある「ピノノワールの聖地」、「ヴァレ・ド・ラ・マルヌ唯一のグラン・クリュ」との名の高い Ay (アイ) 村。そのアイ村に、ロマン・エナンのドメーヌと彼が率いるチーム La Bulle Libre (ラ・ビュル・リーブル) がある。ドメーヌが所有する畑の総面積は 8ha (その内ロマン・エナンが単独で所有する畑は 1ha)。グランクリュの Ay (アイ) 村では南向き斜面にピノノワール、シャルドネを 1ha、そしてヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区の西 Troissy (トロワシー) —正確には隣村 Mareuil-le-Port (マレイユ＝ル＝ポー) のコミューン Cerseuil (セルスイユ) —の北東に位置する畑にピノムニエ、シャルドネを 5ha、さらにコート・デ・ブラン地区のグランクリュ Chouilly (シュイイ) の東向きの斜面にシャルドネを 2ha 所有している。ヴァレ・ド・ラ・マルヌ (マルヌ渓谷) の気候は、冬の厳しい冷え込みをもたらす大陸性気候と、気温の極端な変動が少ない穏やかな海洋性気候、さらにマルヌ川の影響が重なり合うことで、多様なミクロクリマを形成する。また、マルヌ・ヴェール (緑色泥灰土) と粘土質土壌を特徴とする Cerseuil は「リッチで力強い」スタイルを生み出し、表土が薄く、100% Craie (白亜石灰質) の母岩から成るグランクリュ Chouilly は「キレのある酸とミネラル」を備え、そして、その中間的な性格を持つ Ay は、20～30cm の粘土質の表土の下に白亜質チョークの母岩が広がり、「リッチさとフィネス」を併せ持つ味わいを生むと言われている。

歴史

シャンパンメーカーとしては 2 代目となる、1991 年生まれの若き新生ロマン・エナンは、高校卒業後 Avize (アヴィーズ) の BTS (職業訓練学校) にて栽培と醸造農業技術を学んだ。2009 年 BTS 卒業後、自然への深い敬意を持ち、樽発酵・樽熟成によるクリーンなワインで知られるアンリ・ジローのもとで 2 年間研鑽を積み、最終的には Responsable de cuverie (醸造現場責任者) にまで昇進した。その頃から独立を志していたロマンは、惜しまれつつアンリ・ジローを退職し、2012 年に父が営むドメーヌ「パスカル・エナン」を継ぐ道を選びんだ。アンリ・ジローで学んだノウハウを実践し、実家のワイナリー改革に積極的に取り組もうとしたものの、畑の環境配慮やクリーンな栽培方法をめぐって父親と意見が相反。そして 2016 年、アイ村で約 1ha の畑を Fermage (収穫したブドウの一部で地代を支払う契約) によって取得したことを契機に、ついに父と袂を分かち、ドメーヌ「ロマン・エナン」を立ち上げた。翌年 2017 年は、ビオの栽培に切り替えただけということもあり、ブドウが不作でロマンにとっては苦悩と模索の日々が続いた。その頃、トゥールーズのグランゼコールで薬学を学んでいた弟のトマは、大のナチュラルワイン好きでもあり、帰省のたびに必ずナチュラルワインを持ち帰っては、兄ロマンとともに飲みながら熱心に議論を交わしていた。2018 年、友人であるギリシャのナチュラルワイン生産者ジェイソン・リガスが、オーヴェルニュのパトリック・ブジューとともにサモス島で進めていた共同プロジェクトの収穫に参加し、そこでロマンは初めてパトリックと出会い、そのワイン哲学に深い感銘を受ける。この出会いを契機にパトリックを師と仰ぐようになり、ロマンはシャンパーニュ造りを完全無添加へと大きく舵を切ることになる。そして 2018 年、初めてリリースした「Gamin du Terroir」が大きな反響を呼び、ロマンは一躍若手シャンパーニュ生産者の中でも特に注目される存在となった。2021 年、グランゼコールを卒業し、大手製薬会社で研究員として働いていた弟トマが、すべての地位を捨てて兄のシャンパーニュづくりに加わった。その決断を目の当たりにした父は、ついにドメーヌを引退し、7ha の畑と醸造所を息子たちに託すことを決意した。2022 年、完全に父の畑を引き継いだロマンとトマは、栽培から醸造まで全てロマン・エナンのスタイルを継承した別会社「La Bulle Libre」を新しく立ち上げた。スタート時には、高校を卒業したばかりのスタージュのヴァンサン、そして 2023 年に、新たに志を共にする友人のニコラが加わり現在に至る。

生産者

現オーナーとして、実質的にラ・ビュル・リーブルとロマン・エナンの二つのドメーヌを率いるロマンは、自身の 1ha の畑に加え、弟トマと共同で所有する 7ha の畑を管理している。アンリ・ジローから化学農薬を使わない自然栽培、そして樽発酵・樽熟成によるクリーンで洗練されたシャンパーニュの技術を学び、さらにラ・ボエムのパトリック・ブジューからは SO₂ 無添加、ノンフィルター、ノンドザージュのワインが持つ潜在力を教わり、深い感銘を受けたロマン。探求心の高さと若さを原動力に、近年はビオディナミに加えて Agroforesterie（アグロフォレストリー：ブドウ畑に樹木を植えることで土壌を守り、生物多様性を高め、持続可能な農業を実現する手法）を取り入れるなど、栽培から醸造まで毎年必ず前年より一歩進化することを自らに課し、ナチュラルでありながらも緻密という矛盾を美しく成立させ、シャンパーニュの頂点を目指すことをモットーとしている。そこに、弟トマの科学的知見と明晰な分析力が加わることで、彼らのシャンパーニュは、クリーンでエネルギッシュ、そして驚くほど透明感のある味わいへと昇華する。また、ロマンとトマには「ドメーヌ」という概念に対する執着がなく、これが La Bulle Libre という組織のあり方にもつながっている。父パスカルからドメーヌを引き継いだ際も、あえて新しいドメーヌ名に Henin の名を冠さず、仲間とともにチームで築き上げるドメーヌであることを示すために、La Bulle Libre という名前を敢えて選んでいる。ちなみに、La Bulle Libre のキュヴェ Odysée Pétillante – Chapitre のエチケットは、毎年そのミレジムの物語に合わせてデザインが変わる。そして必ず、その年のプロジェクトにチームとして参加したメンバーが描かれる仕組みとなっている。今のところは 3 人だが、これからもっとチームを大きくして更なる品質向上に努める予定だ。

ロマン・エナン（ラ・ビュル・リーブル）の+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：石灰質（クレ）・粘土質

総面積：8 ha（その内 Domaine Romain Henin の畑は 1ha）

品種：シャルドネ、ピノノワール、ピノムニエ

畑：Cerseuil（セルスイユ：Troissy のコミューン）5ha（ピノムニエ 90%、シャルドネ 10%）、樹齢 30～50 年
Chouilly（シュイイ）2ha（シャルドネ 100%）、60 年

Ay, Dizy（アイ、ディズィ）1ha（ピノノワール 80%、シャルドネ 20%）、樹齢 40～50 年

樹齢：30 年～60 年

剪定方法：ギュイヨ・プールサル、コルドン

生産量：理想は 40～45 hL/ha

収穫方法：収穫者 20 人前～30 人後で手摘み。畑で房レベルの選果。

ビオの認証：エコセール認証、ビオディナミ認証

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：白は直接プレスでキュヴェ（一番搾り）とタイユ（二番搾り）を 3 つに分けて樽発酵、樽熟成。

10 ヶ月の熟成後のキュヴェに合わせてアッサンブラージュし、ステンレスタンクで 3 ヶ月熟成。同時に、翌年の発酵中の樽の中から、発酵の勢いが最も強い 5～6 樽を選び、その発酵ジュースとブドウ果汁を凝縮した濃縮液を用いてリキュール・ド・ティラージュを仕込み、それぞれのタンクに加えてティラージュ。

酵母：自然酵母

一次発酵期間：2～3 週間、一次熟成：14 ヶ月

二次発酵期間：30 ヶ月

熟成方法：全て 300L～600L の新樽もしくは古樽

SO₂ 添加：なし

フィルター：なし

ちょっと一言、独り言

ロマン・エナンを初めて知ったのは、2021 年 11 月にアルザスで開催されたサロン Brut(es) に参加した時のことだった。彼のブースにはひときわ人だかりができていて、見慣れないエチケットのシャンパーニュが並んでいた。で気になって試飲してみたところ、クリーンな味わいに「おっ」と衝撃を受けるほどのインパクトがあり、そこから興味を抱いたのが最初だった。ちょうど同じサロンにラ・ボエムのパトリックも参加していて、彼もロマンを一押ししていたことから、念のため帰り際にもう一度ロマンに挨拶をし、ついでに訪問のアポを取り付けた。

そして、11 月の終わりにすぐに彼を訪問。ドメーヌを訪問した際の第一印象は、ロマンがとにかく若く、エネルギーに満ち溢れていたことだった。今でこそ、ビオディナミやアグロフォレストリー（農地に樹木を組み合わせる栽培する農法）、フィトセラピー（植物療法）を実践する、オークション級のカルト的な気鋭の若手シャンパーニュ生産者として世界的な注目を浴びるロマンだが、私が初めて訪問した 2021 年当時は、まだその名声が世界に轟く前の萌芽期にあった。ただ、その頃からすでに彼には、カリスマというべき内側から湧き上がる圧倒的な情熱とエネルギーが感じられた。初めての訪問の時から、彼は私に「将来、必ずシャンパーニュの頂点に立つ！」と宣言し、その揺るぎない自信と確固たる信念には、「近い将来、大物になる」と確信させるようなオーラがまとっていた。

ロマンが SO₂ 無添加、無濾過、ノンドザージュの現在のスタイルを確立したのは、2018 年にラ・ボエムのパトリックと出会ったことが大きな契機となった。2018 年にシャンパーニュの収穫が始まる前に、友人のジェイソン・リガスを通じてパトリックのギリシャワインの収穫に参加し、そこで初めてパトリックと出会った。ロマンは、パトリックと 3 週間にわたり衣食を共にする中で、ナチュラルワインについて多くを学び、パトリックの哲学に深い感銘を受けたという。実際、彼自身それ以前からビオディナミやナチュラルワインには興味があった。彼は、弟トマと昔からよく一緒にブラインドでワインを飲んでいて、偶然にも 2 人が共通して強いエネルギーを感じるワインは、いつもビオディナミであることが多かったそうだ。そして、さらに強いエネルギーを感じるワインは総じてナチュラルワインが多く、その経験からロマンもトマも、シャンパーニュをナチュラルで造る可能性をいつも模索していたという。「ナチュラルワインは確かに強いエネルギーがあるが、だからといって自分はすべてのワインを受け入れているわけではない。ナチュラルの中には、美しくエネルギーギッシュなものがある一方で、欠点も多く、飲むことすら難しいものも少なくない。我々が目指すのは前者のワインであり、パトリックはそのため何をするべきか、そして逆に何をしてはならないのかを、理論的に丁寧に教えてくれた」と彼は語った。そして、巷では、特に閉鎖的なシャンパーニュ界隈では、「ナチュラルワイン＝怠け者の造るワイン」というレッテル貼りがあるが、実際は全く逆で、美しいナチュラルワインを生み出す生産者ほど、ブドウ栽培から醸造に至るまで並外れた努力を惜しまない、そのような事実をパトリックから学び、以降吹っ切れたようにロマンは、完全ナチュラルの方向へ舵を切ることとなった。

ロマンの目指すシャンパーニュは、アンリ・ジローで学んだ、ブドウやテロワールの持つポテンシャルを極限まで引き出すための徹底したクオリティ管理と厳格なアプローチ、そして、パトリックから学んだ、無添加による完璧でエネルギーに満ちたワイン造り、この 2 つの融合であり、品質に磨きをかけさらに一歩ステージを上げるために日々精進を怠らない。2022 年からは、弟トマとともに父親の畑 7ha を引き継ぎ、新たに La Bulle Libre を立ち上げ、ロマン・エナンと同質のシャンパーニュ造りを目指している。La Bulle Libre は「ドメーヌ」や「メゾン」といった枠組みに分類できない、いわば「チーム」であり、彼は共感する志の高い仲間「それぞれがシャンパーニュをつくっている」という当事者意識を植え付けるために、父の畑と醸造所を引き継いだ時点で Henin という家族名をあえて外し、仲間で作るドメーヌ＝La Bulle Libre という在り方をいち早く意識したのだという。

「7ha を弟と引き継いだ以上、畑をいちからテコ入れし、最終的にはロマン・エナンと同じ品質か、それ以上のシャンパーニュを造りたいと思っている。そのためには、当事者意識を持つ仲間がどんどん参加し、チームとしてワインをつくり上げる方が現実的だし、一緒に高みを目指すことができる」と、彼は La Bulle Libre のコンセプトを語ってくれた。

いずれにせよ、これからますます「チーム」としてのシャンパーニュの品質が向上していくことは間違いないだろう。このエネルギーギッシュな若者たちの姿から、シャンパーニュの次世代の流れを強く感じた。