



ラ スール カデット
La Soeur Cadette



久しぶりにブルゴーニュの登場です。2010年から誕生したワイナリー「ラ・スール・カデット」。フランス語で直訳すると「末娘」という意味です。そう言われると「ピン!?!」とくる人もいらっしゃるかもしれません。そうです、ブルゴーニュでナチュラルワインを手掛けているジャン・モンタネ氏の *Domaine de la Cadette* を思い出されると思います。実は彼の息子さんが Valentin Montanet 氏(25歳)が2010年から新しいワイナリーを始めました。

Bourgogne の北部、Cotes de Nuits と Chablis の間に位置する Vézelay、ここは 1997 年に白だけの独自の AOC Bourgogne Vézelay が認定されております。勿論赤も存在しておりますが、赤は単純に AOC Bourgogne になります。畑には地中から二枚貝の貝殻がごろごろしており、見た目にも昔は海の底だったというのが一目瞭然です。ヴェズレイの「地層」はかなり複雑です。専門的な地層学的にいうと、「バトニエ階（ジュラ紀。ムルソーの秀でたプルミエ・クリュに見られる階）とバジョシャン階（紀元前1000年以前の新しい階。コート・ド・ニューイに多く見られる）で構成されている。」かなり意味が分かりにくいですよ。その上に表土の違いが加わり、コート・ドールに共通するこの個性と、シャブリ寄りの気候がこのヴェズレイの特徴と言えるかもしれません。でも飲めば圧倒的にシャブリのような味わいで、見た目の土壌はシャブリに負けないくらい石灰質が強いのです。実はこの地は 17 世紀中頃までは、ブルゴーニュワインの一大有名産地の一つだったのです。今でははずれになってマイナーなイメージがありましたが、その頃は畑で覆われていたそうです。ところがフィロキセラ害虫で葡萄園がほぼ全滅してしまい、勿論今も畑はありますが、昔の勢いはありません。

そういう歴史を持ったワイン産地、ヴェズレイにジャン・モンタネ氏がワイン作りに旗揚げをしたのは有名な話です。彼の情熱が動き 1991 年正式に農協カーヴ・ヴェズレは成立しました。が、モンタネ氏はジュラ地方出身であり、地元の人ではなかった。そして生き残りをかけ、農協の葡萄園をピオに改善し、造りも自然な造りに改良しようとしたところ、農協の組合員から反対案が提出され、組合長でもあった彼が、自分で立ち上げた農協を出る事になったのは皆様も周知の事と思います。そこでフィリップ・パカレに自然なワイン造りの指導をしてもらい誕生したのが **ドメヌ・ド・ラ・カデット** です。先輩達の御苦労は本当に色々ありますね…。そしてその経営も落ち着いた頃、息子さんのヴァランタン氏がいよいよ独立を目指し、2010年に立ち上げたのが、この **ラ・スール・カデット** です。ここは *Domaine* でなくネゴシアンで葡萄はお父様が所有する2つのワイナリー、12ha 持ち畑の *Domaine de la Cadette* と 8ha 持ち畑の *Domaine Montanet Thoden* から購入します。若い醸造家はこうやって少しずつ資金的に無理なく独立していくのです。お父様と同じく、ピオディナミ農法で畑を守り、出来るだけ自然に忠実に畑と向き合います。醸造も全てお父様から習い、なるべく手をかけずに葡萄の発酵をそのまま促します。ただ温度だけは管理するそうです。瓶詰めも月の暦で決め、お人柄も真面目、逆に言えば冒険しない分、かちっとし過ぎて見える部分もあるのですが……。まだ若いので、今はお父様のやり方を吸収し、そして彼の個性がもう少ししたら見えるのかもしれませんが。もう一つのモンタネさんが醸造していた *Domaine Montanet* も 2011 年から実の息子さんが 1 人で醸造する事になりました。これに関しては又、改めてご紹介させていただきます。



ムロン Vin de France Melon 2011



コスモジュンが初めて選んだブルゴーニュのムロン品種です。AOC はなく Vin de France のカテゴリーになります。ムロン・ド・ブルゴーニュといえば、ロワールのムスカデ種の事なのをご存知の事と思いますが、1709年の寒波でこの地域のブドウが全滅したことから、耐寒性が高いブルゴーニュ原産のこの品種が導入されたと言われております。その本家のブルゴーニュのムロンは古くはブルゴーニュで沢山栽培されておりました。が、今ではシャルドネにそのポジションは取られ、現在では本家ブルゴーニュではほとんど栽培されていないのが現状です。多分この品種があまり特性が無い事と酸が高いからだと思

われます。私の意見は実はシャルドネも似たような品種なのですが、厚みが違うのと、栽培がある意味栽培家のコントロールで個性が出やすいからなのだと思います。私はブルゴーニュでないので本音は解らないのですが…。

最初の印象は単純に「美味しい」です。その味わいはまずやはり想像通り酸がしっかりとシャン！と1本土台にあり、Dry でミネラル的です。最初にエステル香を綺麗に受け取る事が出来、ちゃんと低温で綺麗に丁寧に発酵されたワインだと解ります。当然天然酵母で発酵、大きな温度コントロール出来るステンレスタンクでマロラティック発酵を行います。SO₂ もほとんど使用しませんが、最後にはやはりいれるとの事。畑の品の良さを感じられる出来ばえ、癖が無く万人受けするスタイルです。天然アルコール度数 10.69 度。

ブルゴーニュ ブラン シャルドネ Bourgogne Blanc Chardonnay 2010



ブラインドでやったら、Chablis と答える人が必ず出てくるとされる味わい。そうです、塩味があり、余韻がとても長く、Melon と比較すると1つふくよかです。同じ酸でもシャープな切れ味とその中に秘めたコクが見え隠れして、葡萄の生まれの良さがにじみ出ます。シャブリらしいと言えばそうですが、私はむしろピオディナミで引きだしたテロワールの特徴なのだ・・・・このヴェズレイという土地の特徴なのだと思います。それがあまりに有名になり過ぎた Chablis の特徴の1つに似ているのだと感じるので、天然アルコール度数 12.44 度。もう少し寝かせた方が香りが豊熟になると思います。天然酵母、タンク発酵、フィルター処理なし、SO₂ は基本的に少しだけ使用。

ブルゴーニュ ヴェズレイ レザンジュロ Bourgogne Vézelay Les Angelots 2010



ロバート・パーカーがこのワインをモンラッシェ、シャブリ特級、コルトン・シャルルマーニュにも負けないと言ったとか言わなかったとか・・・・そんな WINE ならこの値段で買えるはず無いのだけど・・・・と飲んでみたら、成程味わいがシャブリとコート・ドールの間のような白ワインなのだと言いたかったのだろうなって感じました。さすがヴェズレイとして認定されただけあって、ブルゴーニュの範疇より一つ上の厚みとなります。そして AOC Bourgogne の方は Chablis らしさがあったのですが、こちらはもっと柔らかく非常に綺麗な雑味のないどんな料理も包み込んでしまうような女性的な味わいです。

アンジュロは「小さな天使達」という意味です。だから味わいも可愛らしく女性的なのかもしれません。天然アルコール度数 12.63 度。天然酵母、タンク発酵、フィルター処理なし、SO₂ は基本的に少しだけ使用。これを飲んだら、もっと他のヴェズレイという AOC を飲んでみたくなりました。