



シャトー ラ バ ロ ン ヌ

## Ch.la Baronne

ヴィニフィエ パ ブルーノ ドゥシェン

### ~Vinifie par Bruno Duchen~

~南仏の新たなプロジェクト~

Bruno Duchen と聞けば **グルナッシュのスペシャリスト**♪

お蔭様で彼のワインはリリースと共に瞬時で無くなる、レアワインとなっておりますが、沢山の方の口に入りません。その彼の作るワインをもっと多くの方に飲んで貰いたい！ 又、彼の他の品種のスタイルを見てみたい!との思いで、このプロジェクトが立ち上がりました。そして 2008 年初夏、毎年彼の所に試飲に行く時にその話が持ち上がりました。



「前々から思っていたのだけど、Bruno のワインは生産量が少なくて、お客様が沢山待っていて、今の持ち畑でなくても他のワインを作る気持ちはあるのでしょうか？」

「実はネゴシアンを立ち上げようと考えてはいるのだけど、なかなか時間的な問題とかあって、実現していない段階なんだ」

「実は私の友人で同じ南仏の無農薬の畑を沢山所有している人がいて、彼の畑の葡萄を使って Bruno が醸造をする気持ちはあるかしら？」

「エッそんな事が可能なの」

「ええ、承知してくれると思って話を進めてあるの」



こうして Bruno と一緒に Jean の畑を見に行く事になりました。今から 2 年以上前の事です。

ジャン リニエール

Jean Lignerès氏は、南仏、Languedoc に 90ha もの畑を持つ Ch,Baronne のオーナー。本職は医者であり、この畑はお父様の代、1957 年に購入しました。この頃はボルドーの畑を買うのも南仏の畑を買うのも価格的には大差なかったとの事。本当なののでしょうか？ その購入されたお父様もお医者様でワインが大好き。今から 50 年以上前にワイナリーを購入したのです。そのワイナリーを 2 代目の Jean が引き継ぎ、本業よりもワイン作りが楽しくなり、美味しいワインをつくる為、**2002 年から全ての畑を 100%無農薬にしました。**そして**エコセールの正式な認定は 2007 年に取得しました。**

共同経営者に同じお医者様のお兄様も加わっており、規模で言うと 10 人の従業員、収穫時には 30 人の収穫者を雇い、年間生産量 230,000 本と中堅よりもやや大きいワイナリーです。**平均樹齢 45 年、1Ha の平均生産量は 3000 本**と生産量を少なく、拘った作りを行っております。**VV のカリニャン、フィロキセラすら寄せ付けなかった葡萄が存在しております。**

そのカリニャンを見た時に「こういう葡萄でワインを作ってみたい！」と思うのはとても自然な位に素晴らしい畑です。



カリニャン VV(樹齢 120 年)の畑とブルノ(左)とジャン(右) ↑



敷地内にはシャトーがあり、それは前の所有者、Madame Baronne が 120 年前の 19 世紀に建てました。そこからこのシャトーを地元の人が Chateau Baronne と呼ぶようになりました。Jean の作るワインはアメリカを筆頭にドイツ・ベルギー等生産量の 9 割が海外輸出、残りの 1 割がフランス国内で販売されております。日本へは 1 度だけ、三井美術館が 600 本だけ輸入しました。

この Jean の素晴らしい畑を見て、思わず「カリニャンの畑を醸造させて下さい」との申し出に最初は難色を見せておりましたが、友人の Bruno の話や、私が実際に作ったワインを飲んで頂き、徐々に Jean の心を溶かす事が出来たのです。なのでこのプロジェクトが実現となりました。

さてそのプロジェクトというのは、この Jean が守っている畑で作ったカリニャンを友人の Bruno に栽培・醸造責任者として、この Chateau Baronne で醸造してもらう事です。それが 2009 年リリースはお蔭様で大好評。そして第三回目のリリース 2011 年が入荷です。首を長〜くして待っておりました。

そしてまた新たなワインが加わりました。それはルーサンヌです。Bruno に革命的に影響を受けた Jean が作りしました。

Bruno はグルナッシュに魔法をかけ、本当に美味しい果実香を秘めた、素晴らしいワインに変えます。それを前からカリニャンでも飲んでみたかったのです。カリニャンは品種として軽視されがちな量産品種です。1962 年にフランスから独立したアルジェリアの消費ワインの穴埋めの為に沢山植えられ、そして消費が少なくなると軽視され始めました。200hl/ha も取れると言う驚異的な品種です。しかし私個人の考え方では、どんな葡萄も収量を抑え、丁寧に醸造すれば、その葡萄の個性を出す事が出来る。ましてや樹齢の古い葡萄の味わいは格別です。そういう意味でもこの品種を是非 Bruno に醸造して貰いたかったのです。彼は完全に期待を裏切りませんでした。恐ろしい位にパーフェクトな出来栄です。日常気軽に飲むカジュアルな赤ワイン。彼の醸造方法をご存知カルボニックという葡萄本来の香を前面に出す、葡萄に優しい方法です。しかしこの方法は温度や葡萄の形状等々、色んな要因が必要で、カリニャンはカルボニック法で醸造するのが難しいと言われている品種の 1 つです。天才 Bruno はどう料理したのでしょうか？

ラベルは Jean の奥様が担当しました。とても可愛い工具をデザイン化しました。

ボトルもこの価格帯では使わないしっかりとした風格のある少し太めのボトル、コルクもこの価格帯では使う事が出来ない長いしっかりとした質の良いコルク。彼らの意気込みを感じます。こんなに安くして貰って悪い気がします。味わいもそこらに負けません。今迄コスモジュンが扱ったワインでは一番コストパフォーマンスが良いかもしれません。フランスでは販売されておられません。コスモジュンが Bruno に頼んで日本向けだけに作って貰ったからです。出来るなら皆様に飲んで頂きたい、是非是非お試し下さい。

(2012/2/12 第 5 回目訪問)





ヴィニフィエ パ・ブルーノ ドウシェン

## ~vinifier par Bruno Duchen~

ヴァン ド フランス ブラン コストリソ グルナッシュ グリ

### Vin de France Blanc Costoliso Gerenache Gris 2011



2010年の初ビンテージであつたという間に完売になった、グルナッシュ・グリ 100%の白ワイン、コルピエールは名乗る事は出来ず、AOCがありません。去年はたった3樽だけでしたが2011年は1樽増やし、4樽仕込みました。プレス後5~6年の樽で12月迄発酵、その間何回かバドナーシュを行いました。その後Cuveeで熟成させました。標高500mの高さなので綺麗なミネラルがワインに溶け込み、非常に洗練された味わいです。赤の魔法は白すらも施します。

去年はたった852本でしたが、今年は**1200本**もあります。でも1200本だけですね(笑)色は去年と同じ、若干薄いサーモンピンク、泡も少しだけ見えます。とても飲みやすく居心地の良いワイン、チャーミングな味わいです。天然アルコール度数14.55度。40~60歳の樹齢、ラベルはマロン色です。

コルピエール ルージュ ル ノワール ニュメロ アン

### AOP Corbieres Rouge 2011 Le Noir N°1



2010年迄はこのシリーズはINOXタンク・樽・ブレンドと3種類作っておりましたが(キューブ/バリック/アツカブラージュ)、2011年は2種類にしました。7樽醸造し、INOXタンク100%を辞める事にしたのです。なので名前もNO.1とのNO.2をフランス語にしたニュメロ・アンとニュメロ・ドゥとシンプルにし、ラベルの色だけ2010年と同じカテゴリーを選んだのです。1960年植樹の古いカリニャン100%、南仏では遅い9/22に収穫、果実香を前面に出す為に10/8にはデキュベをしました。樽熟成50%、タンク50%のブレンド、生産本数1800本のみ。**青のラベル**。天然アルコール度数14.09度。エレガントな出来栄で、主役になりえなかったカリニャンの新しい魅力を感じるスタイルです。

コルピエール ルージュ ル ノワール ニュメロ ドゥ

### AOP Corbieres Rouge 2011 Le Noir N°2



去年も一昨年も樽100%の評判が良かったので樽の数を2010年に比べぐっと増やしました。なので今年はブレンドと100%樽熟成とが可能になったのです。まだ固い感じが印象に残っており若干クローズ気味、旨みがあって噛むような味わいです。ブレンドも美味しいのですが、個人的にはこっちの方が好きかもしれません。実は1960年のカリニャンに普通は足さない樹齢120歳の

Piece de Rocheのワインを1樽だけ入れました。2011年だけ特別です。これは2012年はないと思います。滑らかながらしたたかなBodyはやはり50年以上の樹齢とBrunoのセンスの良さを伺えます。**紫のラベル**。生産量1800本、天然アルコール度数14.23度。

コルピエール ルージュ ビエス ド ロッシュ

### AOP Corbieres Rouge 2011 Piece de Roche



Jeanが一番大切にしている樹齢120歳のカリニャンから作られたワイン。1892年に植えられ、今も沢山の葡萄を実らせております。やはり南仏は凄いですね。ミストラルで病気になりにくいので、こんな老木さえ存在できるのでから…。開放桶に漬け込み、プレス後樽で8ヶ月熟成させました。味わいは文句なし。これが他の地域なら通常6000~7000円位してもおかしくないかもしれません。

カリニャン100%のワインではTop中のTop、問題は何年先が飲み頃になるのでしょうか?

ギュッと濃く煮詰まったジュースですが、するすると喉に入り込むのです。勿論、今も十分に飲める柔らかさがありますが、そのしたたかさの幅が広いのです。非常に複雑で10年後に飲んでみたい。今年は去年より良い子ぶりっこの優等生タイプに出来あがり。つまらないポルドーワインより全然良い感じ。Bruno節が一番感じられるカリニャン、この品種の新たなポテンシャル発見です。白と黒のラベル たった4樽、その中で良い樽3樽を選びました。(1つはN°2に落とす)生産量900本、天然アルコール度数14.42度。



ヴィニフィエ パー ジャン

## ~<vinifier par Jean>~

ヴァンド フランス ル グルナッシュ グリ ド ジャン

### Vin de France Le Grenache Gris de Jean 2011



こっちは Jean が作ったグルナッシュ・グリ 100%のワイン、当然 VdF でコルビエールは名乗れません。収穫後、実は丸丸2日間マセラシオンで漬け込み、その後プレス。ここが Bruno のグルナッシュ・グリと違う所です。ですからかなり色が出たのです。2010 年はかなりガスを残しましたが、2011 年はあまり残しません。非常にタッチの軽いワインで天然アルコール度数 14.46 度もあると感じさせません。これはテクニカル的に南仏のワインでは難しいのですが、それだけエレガントに仕上がっております。全部で 25hl のジュースを 4 割イノックスタンクで、6 割樽で熟成、最後にブレンドします。Bruno とは又一味違う楽しみ方が出来ます。Jean の上品さがそのままワインに溶け込んだ感じで、同じ品種でも 2 つ共違うワインになりました。40~60 歳の樹齢、ラベルは Ch,la Baronne のオリジナルです。

ヴァンド フランス ル ルーサンヌ ド ジャン ニュメロ アン

### Vin de France La Roussane de Jean N° 1 2011



初リリースの白ワイン、これは先に申し上げますが、買われて下さい。お得です!!

30 年前、彼がワイン醸造を始めた頃に植えたルーサンヌ 100%、ですから当然樹齢は 30 年です。非常にエキスタツプりで濃く風格があり、まるでエルミタージュの美味しい白ワインのようです。こんなに南でもミネラルたツプりで北ローヌに負けません。天然アルコール度数は 14.84 度と 15 度近くあるのに重すぎないのも、土地の奥深く〜深〜くに葡萄の根が張っている証拠です。

何故 N° 1 かと言うと、これはタンク発酵したワインだからです。そして次にリリースは勿論 N° 2...これはお楽しみですね。まずはこの「1」を飲まれて下さい。Jean は本当にお医者さんなのではないでしょうか？

ヴァンド フランス ル ルーサンヌ ド ジャン ニュメロ ドゥ

### Vin de France La Roussane de Jean N° 2 2011



こちらは 6 年樽で発酵させたルーサンヌ。色もかなり濃い鉛色、色だけみるとかなりか酸化している感じですが、安心して下さい。若干酸化的なニュアンスはありますが、それも個性の範囲です。同じルーサンヌでも発酵熟成方法が違つと、アプリコットのような感じになります。マンゴやパイナップルの芯、蜜の香り、それが熟成し、ブルゴーニュの白古酒ワインの良さを備えたような味わいです。

天然アルコール度数 14.59 度。N° 1 と比べて飲むと本当に同じジュースなのか不思議な位違います。

が、これも全面的に素朴な、葡萄そのままの素直なワイン、来年はこれにもう少し Jean 風味が加われば、もっとエレガントな華やかなワインが完成する事でしょう。彼は 1 年目は試します。そして Bruno の方法を自分なりに砕いて 2 年目に完成させるのです。これからが楽しみです。

ヴァンド フランス ル ムールヴェードル ド ジャン

### Vin de France Le Mourvedre de Jean 2011



去年初リリースし Jean の格がぐつと上がった赤ワイン、これははっきり言ってかなり美しいです。それは去年立証されておりますが、2 年目の醸造、益々レベルアップした 100%Mourvedre の赤ワイン。天然アルコール度数は 14.17 度ですが重たくありません。若干ガスがあるのも作用しております。2 週間クールマセラシオンし、エグラッペ無しで木の開放桶で発酵、通常この品種だけだと野暮ったくな

なりがちですが、Jean の品の良さはこの品種さえもエレガントに仕上げます。この品種 100%のワインでなかなかこれと納得のゆくワインは少ないです。

コクと苦みが心地よく、エピスな要素もプラスされ、この品種の評価が変わりますね。

Yoyo の Mourvedre は数が少ないのでなかなか購入できませんが、この Jean のワインなら少し数に余裕があります。最後に厚みを感じる甘い風味がやけに心地よいです。是非 Get されて下さい。