



ドメーヌ ド ラ ブロセット  
Domaine de la Brossette

ロワールに又、2010年から新しい生産者が誕生しました。

Thierry Delaunay、38歳。1973年2月6日生まれ。

AOCで言うと Touraine の Pouille 村、ワイナリーの家で育ちました。

彼は実は Domaine des Bois Lucas の畑の隣人なのです。

「Domaine Joel Delaunay」と言えば Pouille 村では知らない人はいない5代続く名門ワイナリーで 27ha もの畑を所有しております。まだこの辺では葡萄だけ栽培したり醸造は農協が手掛けたり、ボトル詰めはネゴシアンに任せている形態が多い中、4代目のお父様の時代の 1970 年から自らの手でボトル詰めしていた、この辺ではパイオニア的存在です。(すでに畑の所有規模も大きかったのですが。。)

今でこそボトル詰めは自ら行っておられますが、当時のロワールではかなり大変な画期的な事だったのです。そういう家庭で生まれ育ち、当然選んだ道は醸造家。

高校卒業後、ボルドーの Montagne Saint-Emilion の醸造学校で本格的に葡萄醸造を学び、その後半年 Saint-Emilion Grand Cru の Chateau Mauvezin で見習いとして勉強し、その後、当時フランス人の男性には全て義務付けされていた 10 ヶ月の兵役を終え 1995 年からお父様の Domaine に従業員として入社しました。

1998 年に経営陣に参加、2003 年にお父様がリタイアされたので社長に就任。

30 歳の若さでこれだけの大きなワイナリーを切り盛りしておりました。

2010 年に彼にある転機がやってきます。隣の [Domaine des Bois Lucas から BIO の畑を 3ha 買わないかとの申し出です](#)。彼自身、元々無農薬の農法には興味があったのですが、お父様から引き継いだ 27ha もの畑は慣行農業。それを無農薬に変えるのは大変な事でした。従業員も沢山いるし、無農薬は興味があるけど経営サイドの観点から考えるとあまりにリスクが高すぎます。そんな矢先に隣のワイナリーからの申し出、[条件はただ1つ「無農薬を継承する事!」](#)

こんなチャンスはありません。その為に新しい会社を設立。ですから彼は 2 つのワイナリーのオーナーになりました。Gamay の畑の名前が La Brossette だったので、そこからワイナリーの名前を取りました。元々 BIO の畑だったので初年度からエコセールの認証も正式に取得。誰もが Delaunay 家は無農薬に興味がないと思われていただけに、この事件は周りの人に多大な影響を与えました。

「あのドロネイ家が無農薬を始めた!」と…。あまりに規模が大きく古い歴史を持つワイナリーなだけに最初は誰も彼もが本当に無農薬を実践するとは信じていなかったのです。が、今も勿論、無農薬を続けております。彼の選択がこの辺の農家に色んな影響を与えた事でしょう。

(2011.7.19 第4回訪問)



トウレーヌ ルージュ ラ ブロセツト

## Touraine Rouge 2010 La Brossette



Bois Lucas から購入した 1ha の Cabernet Franc (樹齢 36 年) と 2ha の Gamay(樹齢 20 年)、9 月末に収穫後、大きな INOX タンクに別々に漬け込みました。Gamay は最初なかなか発酵が始まりませんでした、2 日後からゆっくり低温で発酵を続け、1 週間遅れて収穫した Cabernet Franc は直ぐに発酵が始まりました。1 週間後プレスし、タンクに戻し、2 つの品種をブレンドしてマロラティックをさせました。50%づつの量です。

最初の醸造なので、発酵が終了した 3/10 に私も Thierry と一緒に試飲しました。最初グラスに注がれビックリです。まるで Bois Lucas の WINE の薫りです。やはり酵母菌が強いのだなって実感させられました。しかし味はいはかなり違います。近代醸造なので、彼は醸造の段階で若干 SO<sub>2</sub> を入れました。



そしてスーティラージュの際にフィルターも軽く行い、この地点でかなりエレガントな品の良い味이었다のです。彼はまだガス抜きをしたかったのですが、この地点で 1200 もの数値が残っていたからです。でもこのガスがエレガントなワインを一層引き立てると私が判断。

日本の輸出分だけのこの段階で予約し、瓶詰めをすぐに行うようお願いしました。私もその瓶詰めに立ち会う事を条件に。

この申し出を彼はびっくりさせました。普通こんなにガスが残っていたらまだ瓶詰めは行いません。どうしても行う場合は、普通はガスを抜きます。そして瓶詰めには必ず So<sub>2</sub> を添加します。さらに、瓶詰時の SO<sub>2</sub> 添加も日本向けにはしないようお願いしたから尚更ビックリしておりました。

「もし問題が起きたらどうするのですか？」

来た来た…ボルドーで現在醸造しか学んでいない Thierry にはこういう醸造方法は当然辞書にはありません。



「これはコスモジュンがもう買ったものだから事故があってもうちの会社の責任で、一切 Thierry のミスではありません。なので私が立ち会うのです」

ここまで納得させやと商談成立です。あ～Thierry って結構頑固なのだわ。

かなり香が開いているので、急ですが翌日ボトル詰めに決定。

1 日も早く、この華やかさを閉じ込めたかったのです。スケジュール的にもお互いその日が Best でした。剪定の追い込みを中断して彼の醸造所で瓶詰めです。



翌日、瓶詰めを決めた朝…そうです、3/11 でした。  
朝、ネットで日本の津波を見て、もうただ驚きです。心は日本にありました。  
でも大切な瓶詰めの日を変更する事は出来ません。  
この仕事を終えないと日本には帰れません。剪定も残っておりました。  
寄りによって自分の大切な子供を Thierry に託し、最初の瓶詰めがこの 3/11 に結果なっ  
てしまったとは…。日本が何もかも無くした日に誕生したワインです。  
この子は日本がこれから生れ変わる為に生れて来たみたいです。  
天然アルコール度数 12.37 度。非常に綺麗な非の打ちどころのない正統派。  
ブラインドで飲んだら Beaujolais Cru の味わいです。とっても素敵です。  
私でない人が造るとこんなにも味わいは変わるのだ！ワイン作りは奥が深いです。ラベ  
ルもとっても可愛いキュートなデザインで Thierry のこの新しいワイナリー誕生の  
意気込みを感じます。彼に託して良かったです。  
是非沢山の方に飲んで貰いたいです。1200 本の入荷です。お急ぎ下さい。

余談ですが、残りのワインは彼のやり方でガスを十分に抜き、若干 So2 をボトル詰め  
の前に添加し、10 日後の 3/21 に瓶詰めしました。彼の方法で醸造したのはフランス向  
けに販売です。彼はそれを日本の為にチャリティーとして 120 本下さいました。  
この 120 本は残念ながらチャリティー様なので販売は出来ません。  
これからどんどん WINE チャリティーで登場しますので、どこかで飲んで下さると面白  
いです。全く同じ WINE なのですが最後の味付けを変えると、どれだけワインが変わる  
のか、とっても良い見本になります。このワインが日本が立ち直ってくれる御手伝いを  
少しでも出来る事をお祈りさせていただきます。