



ドメーヌ デ マルヌ ブランシュ
Domaine des Marnne Blanche



フランス、ジュラ地方はナチュラルワインの先駆者とも言えるオヴェルノワ氏の関係で、ワイン作りに真面目に取り組んでいる生産者がいる半面、とても古典的な一面をもった地域でもあります。ここに2008年より新しい生産者が誕生しました。

1983年生まれ29歳、Géraud FROMONT (ジェロー・フロモン)

2001年にディジョンで醸造学を学び、オノロジストとしての資格を取得。そこで出会った奥様と結婚し、ワイナリーを立ち上げました。まだまだ若いカップルですが、ワインに対する情熱だけは人一倍でリリース直後地元で人気が出て、85%が地元で消費されてしまう程、ワインは一気に人気者になりました。

でも新しいお客様を開拓する為、やっと今年公のサロンに出展しましたが、選んだ地はフランスでなく、イタリアなのです。面白いデビューだなと思いながら、フランス独特のナチュラルワインの世界でないことが、かえって自分のペースを保てる要因かもしれません。そこで飲んだので余計はっと魅かれるものがあったのです。こういうワインはどこで飲んでも人の目を引きまます。



Domaine de Bertrand MILLET 氏の醸造所と畑を購入し、畑の一部はそのミレ氏の畑、そしてお爺様から受け継いだ畑を含め、全部で10.60ha、その割合は50%シャルドネ、25%サバニャン、残りの25%は黒葡萄で、その中にピノ・ノワール、トルソー、ブルサールがあります。その中に87歳でリタイヤしたお爺様が1950年に植えて下さった葡萄があります。

そのお爺様の息子のお父様は農業を選ばず会計士となり、お兄様もパリで裁判官というエリート家族。でも二男の彼が農業を選び、お爺様も嬉しかった事でしょう。そのお爺様の情熱が、今の彼のワインを生み出したのです。

丁度我々は収穫日に訪問となりました。そしたら何と皆シルバーの方々にゆっくりゆっくり1ヶ月かけて収穫するのです。まだ若い彼らは収穫者にお給料を支払う事は出来ず、ご両親のお友達が皆手伝ってくれての収穫という、とてもアットホームな感じなのです。奥様も当然収穫するので、収穫者の方々のお食事はお母様が作って下さいます。収穫のスピードのペースは決して速くはありませんが、その分丁寧に丁寧に収穫します。なのでこういう気真面目な味わいになるのかもしれませんが。

印象はMade in JapanかGermanyのような感じです。こういう面も古き良きブルゴーニュらしく感じるのでしょうか。と、言うよりもしかしたら本当のジュラを知らないのかもしれませんが。





醸造面からみるとまだまだ個人的には改良したい面もありますが、この年で、ここまでのワインを作るのはお見事です。これからどんどん良くなるでしょう。どんどん伸びる醸造家です。ワイナリーの名前は、畑の白い石灰質粘土土壌から思いつきました。名前の通り晴れの日は一瞬真っ白な土壌です。彼の将来に期待すると共に来年の味わいが楽しみです。是非お試しください。
(2012.9.24 第一回目訪問)

コート デュ ジュラ レフレ シャルドネ AOC Côtes du Jura Reflet Chardonnay V.V. 2010



味わいは TOP から超 Bourgogne Blanc です。でもこういう言葉はブルゴーニュ好きの日本人には良い意味に聞こえるかもしれませんが、Jura の人達には迷惑な話です。すよね（笑）しかし我々の良く飲む、偉大なるブルゴーニュの村名クラス迄に匹敵する香から始まり、驚かせてくれます。その香は凄いボリュームです。いつまでも続き、誰もが嫌わない優等生タイプ、ナチュラルワインというより、古き良き伝統的なブルゴーニュ系の香です。一流レストランがワインリストに選ぶようなタイプです。収穫後直にプレスし、樽で発酵します。選んだ樽はブルゴーニュの大御所、Damy（ダミー）です。新樽はあまり使用しないで約 10%程、10 ヶ月樽熟成。

味わいも噛むようなボリューム、そしてわかりやすい素直な、いかにも真面目に作った学級委員長タイプ、自然の恵みから貰う酸味、土地を本気で守った愛情すらもワインに閉じ込められた味わいです。ただ彼の経験から、まだまだオノロウ的なニュアンスを感じるワイン、文句の出ない、クレームのないワインです。このワインがもっと自由に表現できるようになったら素晴らしいでしょうね。何故って畑は文句なく、素晴らしいお爺様の愛情がたっぷり詰まった古い樹齢のシャルドネです。美味しいです。