



ドメーヌ デ ムレット
Domaine de Murettes

私が借りている畑の Beaujolais は Quincie en Beaujolais という小さな村で、そこには Joubert さんだけが BIO を実践しておりました。ところがその Joubert 氏の影響を受け Jean-Louis Trichard 氏が 2009 年から自分の畑を無農薬に変えました。その彼のワイン Beaujolais Blanc が日本に初上陸です。1963 年 10 月 26 日生れ、この村で生まれた 3 人兄弟の真ん中。実は 5 代前から葡萄作りを行っている古い農家さんです。お爺様の代までは他の農業をしながら葡萄を栽培して協同組合に販売しておりました。お爺様の代で畑は 5ha になりました。それをお父様が引き継ぎ葡萄栽培と醸造を始め、そのワイン作りを小さい時から見て育ちました。そしてその中の 2.5ha を受け継ぎ、1986 年、彼が 23 歳の時からワイン作りを始めました。彼は長男ではないからです。それが Domaine de Meurettes です。最初は普通の農法で化学肥料を使用しておりましたが、もっと美味しいワインを作りたくなって、Joubert さんに相談。そして 2009 年から無農薬に切り替えました。今では自分で畑を買い足して、合計 5.5ha の持ち畑、その中に Beaujolais では少ない 1.30ha の Chardonnay と 4.20ha の Gamay が存在します。その中の 3.5ha のピオで、少しずつ無農薬に切り替えておりますが、なかなか手のかかる事なので徐々に変えている最中です。でももう後 1.30ha なのでもう直ぐですね。

今回、彼のワインのうち、シャルドネだけ御紹介させていただきます。

ワイン醸造は収穫後、古い昔のプレス機で直ぐにプレス、Cuvee で発酵、コラーージュを行い、スーティラーージュも行います。その間 Cuvee の温度は 12~14 度、低温発酵で綺麗な味わいの白ワインです。発酵が終わったらマロラティックを樽で行います。とてもクラシックないかにも Bourgogne らしい作りです。彼の Chardonnay はとても状態が良いです。古い作り方なのですがやはり美味しいです。彼の誕生日が 10/26 で毎年、Chardonnay の一部を収穫しないで待つて待つて糖度をあげ、それを友人だけで遊び気分収穫します。VT のようなワインの出来上がりです。2011 年、Domaine des Bois Lucas に御手伝いに来た男の子達 3 人も 10/26 は御手伝いに行きました。早いと 8 月下旬から収穫が開始される Beaujolais で 10/26 の収穫なんてありえません(笑)日本人見習いの収穫御手伝い報告は別にお送りさせていただきます。Jean-Louis はそんな気さくなとても太っ腹タイプの栽培家、誰もが彼の事が大好きです。いつも楊枝を口にくわえており、やんちゃな悪ガキ親父系、その気取らない彼の Chardonnay を飲んで下さいね。(2011.7.21 訪問)



ボジョレー ヴィラージュ ブラン ボジョレー カンシー

★Beaujolais Villages Blanc Beaujolais-Quincie V.V. 2010



彼との出会いは実は2009年でした。私が生れて初めてボジョレーヌーボーを仕込んだ時です。その時に彼が日本に輸出したいと言うので試飲しました。そのワインはもうすでにSO₂を入れていたし、私のセレクションとは違うスタイルだったので購入しませんでした。そして2010年から私がこのワインの醸造に関与するという事で購入が決まりました。2010年9月に収穫してきた葡萄をプレスしてCuveeに入れる迄は全く彼の2009年の方法と一緒に醸造ですが、その後2つのCuveeに分けて頂きました。1つは私のやり方、1つは元々の彼の方法。アルコール度数はどちらも13.18度です。

<Lot1>

Cuveeに入れたジュースを直ぐに樽に入れて貰いました。彼は毎年4樽仕込みますが、その中の900本だけ日本向けに瓶詰めしました。そして一切フィルターはしないでSO₂も使用しないで貰いました。見た目にはそのフィルター不使用がはっきりわかる程若干曇っており、白桃のような甘い香りが華やかです。SO₂を入れていないのでキュッと閉じこもった感が残り、飲む前に早めの抜線をお勧めします。

<Lot2>

こちらはもともとの彼のやり方で古いBourgogneの醸造方法です。Cuveeタンクの中で低温発酵させ、それが終わる直前に樽に移します。そして最後にCuveeタンクで醸造したワインを1割程足します。樽は4樽しかないので300本瓶詰めするのに足りない分だけです。なのでほぼ樽熟成と言っても可笑しくはありません。フィルター処理も行い、Lot1より空気と触れている時間が長いので色が濃く見えますが、それは酸化から来る物でワインの厚みはどちらも一緒です。

★Jean-Louis 収穫レポート

2011/10/29

ボワルカ研修生 宇田川啓太

10月26日はボジョレーの生産者、Jean-Louis TRICHARD の誕生日。彼は毎年自分の誕生日に、残しておいたシャルドネの1区画を収穫し、昔ながらの方法で仕込み、スペシャルなワインを造ります。われわれはそれを手伝うために、高速を130キロでぶっとばし、男3人、ボジョレーに乗り込みました。



前日入りして翌日の朝から収穫なので、夜の8時半ころボジョレーに到着しました。そのとき Jean-Louis はちょうど試飲中。われわれもおこぼれを預かりました。ラッキー！その後彼の友人と連れ立ってレストランに移動、みんなでディナー。ラッキー！このレストランは Jean-Louis のワインを扱っていて、みんな友達みたいな雰囲気。Jean-Louis の誕生日を祝うためにろうそくつきの特大オムレツが出されました。うまい！11時くらいまでわいわい飲みました。



翌日は朝食をとり、朝8時半くらいから収穫を始めました。当然、周りの畑は1ヶ月以上前に収穫が終わっています。誕生日でもなければ誰もこんなに収穫を遅らせないでしょう。畑に着いてまず思ったのは、Bois Lucas の畑に似ている、、草が伸び放題だけど、ブドウが元気な気がします。ここのシャルドネはまだ6歳。たくさんの実が元気よくついでいて、高校生のような勢いを感じます。つまみ食いしてみると・・・



あま〜い！もう完熟も完熟。完全に黄金色です。

収穫メンバーは Jean-Louis とわれわれ3人と、Jean-Louis の(たぶん)親戚3人の計7人。朝露に濡れたブドウの実めっちゃくちゃ冷たい。みんなかじかむ手をあたためながら収穫していきます。

1時間くらい作業して、休憩にしよう！と Jean-Louis が取り出したのは、なんと彼のワイン。そうです、彼らは仕事の休憩でワインを飲むんです。肝臓が休憩する必要はないようです。ワインのお供にはパンとチーズとテリーヌ。朝の10時から畑で飲むワインは格別です。大満足の休憩でした。

そうこうしながら12時前まで仕事をし、ようやく収穫が終わりました。



お昼ごはんを食べてからは、いよいよ仕込みを始めます。まずはプレス機を準備するところから始まりました。Caveに飾ってある骨董品のようなプレス機を、男6人の力で何とか運びます。洗ってから試しに水を張ってみると、こぼれるこぼれる。木の隙間や縁から滝のように水が流れていってしまいます。薄い木片をはさんで平らにしたり、隙間に粘土をつめたりして、ようやく設置完了！それまでに1時間以上かかりました。古い道具をこだわって使うのは大変なんですね。



それから、足ふみ。ブドウをぐちゃぐちゃにしてジュースを出します。そして、ぐちゃぐちゃになったブドウを大きなバケツでプレス機に何度も何度も運び、ようやくプレス開始！

手作業でレバーを動かし、少しずつ搾っていきます。きれいなジュースがどんどん出てきます。一気に搾るとあふれてしまうので、すこしずつ、すこしずつ、、この達成感！すばらしい！搾りたてのジュースをみんなで試飲。こんな昔の道具でピュアなジュースを搾り出せることに感動しました。うまい！もう1杯！・・・といきたいところでしたが、400リットルにもならない貴重なジュースをこれ以上減らすことはできません。来年、ワインになるのを楽しみに待ちましょう。



と、いうところでもう16時。われわれはもうボジョレーを出発してロワールまで帰らなければなりません。お土産のワインをたくさんもらって、さようなら！また会う日まで！

彼らはその後夜までかかってようやくプレスを終え、タンクに仕込んだのでしょうか。ここから先は Jean-Louis のこだわりの仕込み方で、おいしいワインになっていくのですね。

今日1日、Jean-Louis にはひっきりなしに電話がきていました。みんな一言目には、誕生日おめでとうっ！って。

仕込み中は家にもどんどん友人が集まってきました。彼の気持ちのよい笑い声を聞くと、その理由もわかるような気がします。Jean-Louis はドメヌの5代目ですが、実は彼の15歳の息子もワインの道に進もうとしているようです。これから先もどんなワインを作っていくか楽しみですね。

