



とってもふざけたロワール白ワイン！

レヌーリゾン

ヴィーニュソンティネール

VdF Les Nourrissons 2007 Vignes Centanaires

Stéphane Bernaudeau

ロワール地方、アンジェといえば皆様御存知、天才マーク・アンジェリーや大柄なジョーピトン、グリオット等々で今脚光を浴び始めているのアペラシオン。

2月の上旬は1年に一度のロワール地方大イベントである、Salon d'Anjou という、この地方のワインが全部に集まるサロンが開催されます。

今から6年前に某ワインを飲んでガツンとショックなワインに出会いました。

「何これ、この白ワイン、信じられない。だってもう Mark のワインも Jo のワインでもない Chenin Blanc。これは一体何者だろう??だ・だ・誰のワイン！」 **‘予期せぬショック’**

何とその正体は Mark の従業員でワインを作っているステファンだったので。

だって彼はいつもニコニコと笑顔で我々に対応して、出過ぎる事も無く、目立たなくて感じの良い人だったのに！エーなんで???

1994年から Domaine de Sansonnieres で働いている Stephane Bernarde。1972年生まれの37歳。彼が2000年にたった.70haですが石灰質のアンジューの畑を取得しました。

そこには1910年に植えられた、100歳という超高齢の葡萄の樹が植わっております。

その畑の名前が **‘レ・ノリゾン’**

写真をご覧頂ければお判り頂けると思いますが、びっくりする葡萄がこの世に存在しておりますが、「あー醸造家として生まれたならば、一度はこういう畑の葡萄でワインを作ってみたい!!!」とため息が出てしまう程、素晴らしく古〜い古〜い葡萄の木です。エネルギーの固まります。

その畑からウルトラ拘ったシュナン・ブランを作ろう！と決心。

Mark にお願いして週5日の出勤を4日に減らし毎週水曜日をお休みとさせていただきました。その水曜日と週末で自分の畑で自分だけの方法でワイン作りに挑戦。

初年度は採算性を全く無視した、たった4ha/hlの収量（信じられますか？キチガイ的な数です）のジュースを13ヶ月樽で熟成、それもダブル・バリック（ミッシェル・ローランと同じ製法） *注釈 この方法は正しいかどうかはその醸造家の判断ですので…。

うーん、拘るなー!!! 去年の2005年はAOC Anjouを取得できましたが、2006年以降はテーブルワインとしました。理由は勿論色々ありますが、もう彼の中の拘りが消え、面



倒な試験制度をしてまでも AOC に拘らなくなりました。味が重要ですから…。
葡萄の収量ですが*****

2000 年 ⇒ 4HL
2001 年 ⇒ 8HL
2002 年 ⇒ 4HL
2003 年 ⇒ 8HL
2004 年 ⇒ 10HL
2005 年 ⇒ 12HL
2006 年 ⇒ 8HL
2007 年 ⇒ 7HL この収量は病的です。

なんでこんなに収量が少ないのか？ それは単純に樹齢が古いからです。
でも少なすぎますよね。私も頭の中では不思議に思っておりました。
でも自分で畑を守り、今年で 9 年目になります。私の畑には 1947 年に植えた Sauvignon Blanc がありますが、今年で 64 歳になります。56 歳の時から面倒を見ておりますが、年々葡萄の木が死んでいきます。トラクターにひかれる事故死はまれで、ほとんどが老衰です。それが想像以上に多いのです。剪定の時に亡くなった葡萄を抜いて、畑から出しますが、1 年で 300~400 本は亡くなります。2ha で 12000 本ですので、2.5~3%の割合です。多いと思いませんか？ こうやって木自身が少なくなり、その木も年齢と共に葡萄の房を付ける数が少なくなるので、夏の選定はだんだん要らなくなるのです。
なので 100 年も通常は畑を維持しません。普通の感覚だと 50~60 歳が限界で、全部抜いて赤ちゃんを植えます。それの方が経営効率が良いのです。
だからステファンのような 100 年の樹齢は珍しいし維持しません。南仏ならまだしも北のロワールの普通の農業従事者の常識では考えられないのです。しかし、この少なくとも取れた葡萄の厚みや豊熟さは何とも言えない味わいです。人間も年齢と共に魅力的になり経験と共に味わい深くなっていくのと同じです。だから彼のワインは蔵出しを高くしないと経営出来ません。Ha 当たりの本数が少なくても基本的に畑の仕事が大幅に減るのではないのですから、手間はどんどん掛かってくるのです。
ワイン作りはその醸造家のコンセプト。経営的な事はさて置いて、味は保証付き。
こんなシュナン・ブランが有ったのかと思う程、厚みが有りエレガントで豊熟でバランスの良い、非の打ち所の無いワインです。私もこういうワインを作りたいと思います。
少量しかないので本当にワインを愛する人たちに飲んで貰いたいからです。とにかく美味しい白ワインです。

(2007.2.18 第 4 回目訪問)

C O S M O J U N



レ サ ー ブ ル ヴ ィ ー ニ ュ ト ン テ ィ ネ ー ル
VdF Blanc Les Sables 2007 Vignes trentenaires

さて名前の通り 30 年の樹齢の木から作ったシュナンブラン。畑の名前が ‘レ・サーブル’ で名前の通り、ちょっと砂交じりの土壌です。この畑は聞いた事がありますか？そうです、あの Mark が昔ワインを作っていた畑ですが、今はステファンに貸しているのです。年齢的に勢いが良いのでしょうか？コスパはノリゾンより良いかもしれません。

非常に厚みのある、でもうざったくなく上品でアフターの長い味わい。はっきり言って好きなタイプです。ノリゾンが熟れきった、落ち着いた風格のワインで、もしかしたら落ち着きすぎて面白くないかもしれませんが、こっちのサーブルの方がやんちゃでこれから楽しみな味わいです。同じ醸造家、同じ品種、同じ醸造方法、同じ AOC、でも味わいがこんなに違うのもワインの楽しさですね。



ベルドゥー氏と家族