

畑が重要なのは当たり前。醸造にはよりこだわりたい

2007年、08年以降、じつは畑は耕作会社に任せるようしたんだ。なぜか？そのほうが醸造に集中できるから。ワイン造りのあらゆるプロセスが非常に重要で、これに一層集中したい。土壌にこめられた情報がブドウに伝わり、その情報をワインに引き出すこと。これが醸造で、自然なワイン造りにはきわめて大切なものだと思うんだ。

大越基裕 ワインテイスター。いつ聞いても彼の話は理論が明確で、頭脳派の自然派生産者という印象です。



自生酵母による発酵も化学的に説明できると考えてる。1986年、87年とブルゴーニュのデイジョン大学にいた頃、ジュール・ショールヴとともに、自生酵母によるアルコール発酵中の酵母の種類数の変化を調べてみた。すると、アルコール度数が7パーセントになるまでは、酵母は少しずつ増えていき、発酵6日目ですべて30種類に達するんだ。

超えていて、アルコール耐性のある酵母だけが働く。でも、この酵母だけで発酵させると、ワインの複雑さは引き出されないし、アロマも乏しくなってしまう。一連のプロセスでさまざまな酵母がゆっくり働いていくことが大切。発酵の立ち上がりの

モニカ・パカレ、ブラジル生まれ。2009年にフィリップと結婚し渡仏。現在はパカレのマーケティングを担当。



ヴァンシエというもの。この酵母は、自生酵母による発酵がピークを過ぎた後半に働いて、発酵を終了させることができる。その段階ではアルコール度数も9パーセントを

温度は16〜17度がいいね。私は全房で発酵させるセミ・マセラシオンカルボニックという手法で赤ワインを造っている。メリットは、何点かあって、ひとつは果梗があること。果汁の通るルートができて、まるでダブルバージュしたような効果を得られる。それから、発酵温度が上がらすぎないのもメリット。し温度は監視するのみで、決して人為的な温度調節はしない。興味深いことに、まったく同じような仕込みをしても、畑によって発酵温度は異

といっても、畑での作業を軽視しているわけではない。作業は任せているものの、こちらで指示はできる。堆肥も購入したものを撒いているが、いまは堆肥の作り方、撒き方も指定が可能だ。たとえば、堆肥にはブドウの枝、牛や馬の糞、イラクサなどを入れていく。肥料は撒かない。肥料を撒いてしまうと、どこでも同じような味わいのワインができるようになってしまふからね。堆肥は土に栄養を与えるのではなく、土の中の微生物を活性化させるんだ。こう

微生物の活性化が、自生酵母(野生酵母)による発酵には欠かせない。ビオダイナミについては、約30年前はもっとも興味を抱いていたよ。この農法はやや宗教的だが、ワインは宗教ではない。テロワールがワインを造るのであり、ビオダイナミ農法だからといって、よいワインができるわけではない。私は現実主義だから、農法を取り入れる場合、何を目的にしているのかを自分自身でしっかり見きわめていきたいんだ。

丸山宏人 オザミ・ワールド代表。進化し続ける彼のワインのスタイルは不変。偉大なワインの域へ入りつつある!



私は現実主義なんだ。目的をしっかりと見極めたい





瓶詰め、これは非常にむずかしい。

なってくる。たとえば、発酵時の最高温度はポマールは32度だが、ニュー・サン・ジョルジュは27度だ。セミ・マセラシオンカルボニックの発酵では、亜硫酸を加えなくてすむのも大きなメリット。炭酸ガスは注入しているよ。50年前はこうした炭酸ガスを注入する機械はなかったから、祈るのみだった……。

一方、房ごと発酵させると色合いは薄くなる。しかし不思議なことに、瓶詰めして出荷、時間を

進藤康平 ポン・ピナールオーナー。お会いして彼に直接話を聞き、ワインに対する情熱、哲学に共感しました！

がいいというものではないけどね。赤ワインの場合は、発酵終了後に樽に移し、赤ん坊を育てるようにワインも育てていく。醸造時に亜硫酸を無添加にすると、発酵終了後の酸化のリスクは上がるが、樽の中で澱と一緒にしておけば、澱の抗酸化作用で、ワインの酸化も防げる。この段階でこまめに試飲をして、状況によって栓をしたまま樽をころがして、澱を攪拌する。そうすることでワインの清澄度も上がるんだ。最後に樽の中で、ワインが落ち着



おいて、空気と触れ合うと色合いが戻ってくる。アルティザンと違って、工業的なワイン造りをする人たちには、何らかの方法で色合いを濃くする処理をする人もいるけどね。発酵途中で人が発酵槽に入って、やさしく足でブドウを潰す。潰れたブドウから出る糖分は、発酵においてガソリンのような役目をしてくれる。ただ、ガソリンが出すぎると、一気に発酵が進んでしまつて好ましくない。そう、とろ火で煮込むように発酵をゆっくり進ませたいんだ。

が、還元的な要素がなくなつてから瓶詰めだ。しかし、このタイミングの見きわめがむずかしい。私は30種類のキュヴェを造っているが、それぞれについて微妙なタイミングを決めている。私は、ともかくワインを飲むことが好きで、ワインへの情熱が途絶えることはない。いつどんなときもワインに興味をもつことが大切だと考えている。今後は樽の中での熟成により手をかけたいと思っている。



亜硫酸を全面的に否定はしないが、醸造時に亜硫酸を添加すると、発酵の動きは本来の自生酵母によるものとまったく別のものになってしまう。さっきのサッカロミセス・セレイシエのような亜硫酸耐性がある酵母だけが働くことになってしまふんだ。それはまるで殺菌した原乳で造ったチーズのようなもの。無殺菌チーズとの味わいの違いが歴然としてるように、醸造時に亜硫酸無添加のワインとそうでないものの味わいのキャラクターは違う。どちら

本田夏子 リカーショップ愛代表取締役。テクニカルな内容など、非常に興味深いお話でした。

● テイスティングコメント 輸入元：テラヴェール

シャサーニュ・モンラッシェ 2010
Chassagne Montrachet 2010

アタックこそ丸みを感じられるが、すぐに引き締まった酒躯が。石を舐めたように感じるほどミネラリー。(11,550円)

シャサーニュ・モンラッシェ 2011
Chassagne Montrachet 2011

柑橘系の香りが特徴的でとてもフレッシュ。10年に比べるとやさしく、酸も豊か。洗練されている。(11,550円)

ニュー・サン・ジョルジュ ブラン 2010
Nuits Saint Georges Blanc

モモのような香り。フルーティで、タッチは柔らかく、丸みやふくらみを帯びていて、全体の印象もやさしい。(13,125円)

ジュヴレ・シャンベルタン 2010
Gevrey Chambertin 2010

品格を感じさせるフランボワーズ、リコリスの風味。キメ細やかなタンニンが特徴的でやさしい印象。(9,450円)

ボヌ プルミエ・クリュレ・ペリエール 2010
Beaune 1er Cru les Perrières 2010

ドライイチジクのような果実の存在感。タンニンはしっかりと力強い。温いたタンニンがあと口に残る。(12,075円)

ポマール プルミエ・クリュレ・ザルヴレ 2010
Pommard 1er Cru les Arvelets 2010

スパイス、ドライプルーンの香り。フラワリー。柔らかく肉づきもよく、次第にタンニンも主張してくる。(13,125円)

