



= 50歳からの元詰へのチャレンジ =

■ 生産者について



ベルトネはモンタニーにあるドメーヌで、本拠地モンタニーを中心に9AOC、約10haを所有しています。現当主ジャン・ピエール・ベルトネ(58歳)はこのドメーヌの3代目で、彼がドメーヌを引き継いだ当時はぶどうを協同組合に販売していましたが、息子さんがドメーヌを継ぐことが正式に決まった2002年から元詰めを開始しました。元々は個人客への販売のみで始まった7万本の元詰ですが、その高い品質と良心的な価格が口コミで広まり、パリや都市部のレストランのソムリエもこぞって買い付けに来るようになり、今では毎年9万本を超える本数を瓶詰めしています。その品質の高さとコストパフォーマンスの良さは、日に日に国内外へ広がっています。本格的な日本への輸入は私達が初めてとなりますが、近隣のEU諸国やアメリカへは輸出が始まっており、特にイギリスでは大人気を博しています。ジャン・ピエールさんは元詰を始めた理由を嬉しそうに語ります。「息子が『ドメーヌを継ぎたい。』と言ってくれたんだ。」50歳になってからの初めての元詰めへのチャレンジ。息子さんの応援もあって元詰を始められました。「ワイン造りで大切にしていることは？」と尋ねると「ぶどうと資金繰り」と答えるジャン・ピエールさん。マイナーAOCであったが故の苦労がうかがえます。

2002年に作られた醸造所は、清潔で機能的です。風船式のプレス機も2台あり、空調完備。驚いたのはクレマンも自社で造っていること、毎年醸造所を増築していること。今まさに伸び盛りのドメーヌ・ベルトネ。息子さんも加わって、これからの毎年の進化が楽しみなドメーヌです。

■ 畑・醸造について

本拠地モンタニーを中心に9AOC、約10haを所有しています。栽培方法はリュットレゾネ。新樽は1級と赤で一部使用(樽はアリエ産)、それ以外はステンレスタンク。樽熟成期間は8~11か月。ノンフィルターで瓶詰め。

■ ワインについて

彼らのワインはさまざまなワインガイド誌で激賞を受けています。

LA REVUE DU VIN DE FRANCE、LE GUIDE HACHETTE DES VINS、BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE「ベルトネについては、彼がコーペラティヴを抜けてからずっとガイドでコメントしてきたが、すでに2つのクー・ド・クール(2005,2006)を獲得している。」(LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2011)

◆ **Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs** クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブラン・ド・ブラン
 <品種>シャルドネ80% アリゴテ20% <面積>1.00ha <栽培>リュット・レゾネ <平均樹齢>15年の畑から <醸造>ステンレスタンク。8か月以上瓶熟珍しい自家醸造。豊かな果実味、奇麗な酸、たっぷりのミネラル感が美味しい。泡はきめ細かく力強い。単一V Tならではのまとまり。

◆ **Bourgogne Aligoté V.V.** ブルゴーニュ・アリゴテ・ヴィエーユ・ヴィエーヌ
 <品種>アリゴテ <面積>2.50ha <平均樹齢>60年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗はしません。ステンレスタンクで11か月熟成。完熟した果実の風味と、キリリとしたきれいな酸。心地よいミネラル感もすばらしい。高樹齢のしっかりと地中深くに根がはっている“ヴィエーユ・ヴィエーヌ”ならではの逸品。

◆ **Montagny Tête de Cuvée** モンタニー・テット・ド・キュヴェ
 <品種>シャルドネ100% <面積>3.30ha <平均樹齢>25年の畑から <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗はしません。ステンレスタンクで11か月熟成。甘い果実とハチミツの香り。みずみずしい果実味。柔らかく優しい酸。心地よいミネラル。「シャブリとマコンを足して2で割ったようなワイン」(ジャン・ピエール)シャブリのようなミネラル感と、マコンのようなふくよかな果実のボリューム。その両方を併せ持ったモンタニー。

◆ **Montagny 1er Cru Les Saint Morilles** モンタニー・プルミエ・クリュ・レ・サン・モリユ
 <品種>シャルドネ100% <面積>1.17ha <土壌>石灰質土壌 <平均樹齢>20年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗はしません。ステンレスタンクで11か月熟成。白い花、グレープフルーツの香り。「塩をなめているような」(ジャン・ピエール)ミネラルの風味。

◆ **Montagny 1er Cru Les Vieilles Vignes** モンタニー・プルミエ・クリュ・レ・ヴィエーユ・ヴィエーヌ
 <品種>シャルドネ100% <面積>1.00ha <区画>Combes等を含め6区画のブレンド <平均樹齢>50年の畑から <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗はしません。新樽、1回使用樽、2回使用樽を3分の1ずつで11か月熟成。バランスが非常に良く、かつ、適度な凝縮感があります。長期熟成可能なタイプ。

◆ **Montagny Cuvée Symphonie** モンタニー・キュヴェ・サンフォニー
 <品種>シャルドネ100% <面積>0.50ha <区画>Creux de Beaux champsの区画 <平均樹齢>6年の畑から <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗はしません。新樽40%、残りは1回使用樽で11か月熟成。 <生産本数>3600本 目の詰まった素晴らしく豊かな香りと、複雑で深みのある味わい。ぶどうと樽の調和が見事。長期熟成可能なタイプ。【LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2013 2010VT】

◆ **Bourgogne Rosé** ブルゴーニュ・ロゼ
 <品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.20ha <平均樹齢>30年の畑から。隣村Buxyの畑。 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗はしません。ステンレスタンクで8か月熟成。程良いミネラル感と優しい酸が素直に美味しい。和食にもぴったり。いちごやさくらんぼなどチャームな風味。

◆ **Bourgogne Rouge Côte Chalonnaise** ブルゴーニュ・ルージュ・コート・シャロネーズ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>1.14ha <平均樹齢>30年の畑から <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗100%。新樽(アリエ産)15%使用。11か月熟成。

いちごや花の香り。白の産地ならではのミネラル感。綺麗な酸。チャーミングな赤ワイン。

■ 一問一答

Q. お名前と誕生日、家族構成をおしえてください

ジャン・ピエール・ベルトネ。1954年7月11日生まれ。奥さんと息子が1人いる。もう一緒に働いているよ。

Q. ドメーヌの創業はいつですか？

もともとは協同組合に売っていたんだ。元詰を開始したのは、2002年。僕が50歳のときだよ。

Q. ワインをつくろうと思ったきっかけをおしえてください

ぶどう農家になることは両親から言われて。息子が「ドメーヌを継ぎたい」と言ってくれたときに、それなら元詰めをやろう！とおもった。

Q. どこでワインづくりを学んだのですか？

ボースのリセ・ヴィティコール

Q. 先代、お父さん、師匠から教わったことで印象深いことをおしえてください

うーん。彼らは反面教師のような存在。彼らは、ただブドウをつくって協同組合に卸していただけだから、私はもっと本気でやらなきゃと思った。

Q. あなたが独自に工夫して大切にしていることはなんですか？

いいぶどうをつくるために広い土地だけど摘み取りを厳しくして収量をおとすことを心掛けている。

Q. どんなワインをめざしていますか？

辛口でフルーティなモンタニーらしいワイン。

Q. もらえるとしたらつくってみたいワインはありますか？

ニュージーランドワインをつくってみたい。

Q. 自身のワイン以外で好きなワインをおしえてください

うー————ん。やっぱり、うちのワインが一番だといつも思ってた飲んじゃうんだよ。

Q. 楽しみにしていること、趣味をおしえてください

グルメ。あとは、旅行やラグビー観戦が好き。

Q. 苦手なものはありますか？

嫉妬

Q. 休みが一月あったら何をしたいですか？

ラグビーをしたい

Q. 行ってみたい国、場所をおしえてください

日本はせっかく出荷がはじまったのに行ったことないから行ってみたい。

Q. ワインをつくっていて一番の苦労はなんですか？

よいぶどうをつくることと資金繰り

Q. どの季節のぶどう畑が好きですか？

春。あらゆる植物の生命を知ることができるから。

Q. あなたの自慢の一本をおしえてください

モンタニー・ブルミエ・クリュ・ヴィエーユ・ヴィーニュ2005年。

Q. あなたのワインに合うと思うお料理をおしえてください

フランス料理全般と相性がいいと思うよ。伝統的な鶏のクリーム煮とかどうかな。

Q. 和食は食べたことがありますか？好きなメニューはありますか？

食べてみたい！

Q. あなたのワインをどんなシチュエーションで飲んでもらいたいですか？

友達同士の楽しい会話とともに。

Q. 日本であなたのワインを飲む人にメッセージをお願いします

まだまだ知られていないAOCのモンタニーですが、いろんな発見があると思うから是非飲んでみてほしいです。そして好きになってくれたらうれしいです。

