



= ブルゴーニュのビオ栽培草分け的存在 信念のたまもの =

■ 生産者について



ボーヌに本拠を置く計10.3haを所有するドメーヌ。

100年前は、ボーヌの丘上部は牧草地だったそうですが、今では再び森が戻り、多くの自然環境に恵まれています。1985年からビオロジックやビオダイナミの哲学に則した有機農法を開始し、1996年からビオダイナミを採用。ECOCERT認証済み。エマニュエルの父は穀類と野菜類の農家でしたが、1972年から当時としては珍しい有機農法を行っていました。ドメーヌでは動物質、植物質、鉱物質のビオダイナミ用プレパラシオンを使用し、ぶどう樹が本来持つ病害虫への耐性をより強めることで、その土壌を化学薬品から守り、ワインの持つ個性をより引き出すことができるとされています。また、鋤き返しと堆肥により、土中微生物を活性化させています。夏の終わりまでは、下草を残し、畑にいろいろな花が咲きいろいろな花粉が飛ぶ環境をつくっています。これらにより、より健康で熟度の高い果実が適正な収量で得られ、ぶどうのもつ酸度と糖度の良好なバランスから補糖や補酸もゼロ。そのテロワール本来の香りや味わいを持つワインが生まれています。

■ 畑・醸造について

収穫は全て手摘みで行います。醸造はテロワールが最大限発揮されるよう、人為的操作をほとんど行わず行われています。自然酵母を使用し、キュヴェごとに必要最小限のSO2のみを添加。白ワインでは木樽で発酵を行い、赤ワインではぶどうや果汁の冷却を行わず、年によって異なるものの約10%を除菌しないで伝統的な木製の開放桶で発酵を行なっているのも特徴。白ワイン、赤ワインともに木樽で12~14ヶ月間の熟成。新樽は使用しません。これはエマニュエル自身が、焦点の定まったピュアなワインを好んでいるからで、その結果、ドメーヌの全てのワインは、アペラシオンとミレジム、双方の特徴をより引き出したワインとなっています。

■ ワインについて

◆ Les Terres Burgondes blanc IGP de Sainte Marie La Blanche レ・テール・ブルグンド・ブラン・IGPD・サン・マリ・ラ・ブランシュ

<品種>ピノ・ブーロ 100% ※ピノ・ブーロ(Pinot Beurot)は、ピノ・グリの一種で、修道僧のガウンから名付けられた。現在ブルゴーニュでは非常に珍しい「危機に瀕した」品種となっています <区画>ボーヌの南東約5kmに位置するCombertault村にある、東向きの畑 <土壌>泥土を多く含む粘土質石灰土壌 <平均樹齢>30年(エマニュエルの父Paulによって植樹) <栽培>1970年からビオロジック、1996年からビオダイナミを採用 <醸造>全房のまま圧搾し、24時間デブルバージュ。ワインのピュアさとミネラル感を損なわぬよう古樽で発酵。10~12ヶ月間澱とともに熟成させ瓶詰め。

◆ Bourgogne Blanc ブルゴーニュ・ブラン

<品種>シャルドネ 100% <区画>Pommardとの境界に近いボーヌの丘上部に位置する、南東向きの畑 <土壌>泥土を多く含む粘土質石灰土壌 <平均樹齢>20年 <栽培>1996年からビオダイナミを採用 <醸造>全房のまま圧搾し、24時間デブルバージュ。ワインのピュアさとミネラル感を損なわないよう古樽で発酵。10~12ヶ月間澱とともに熟成させ瓶詰め。伸びやかで綺麗な果実味。澄み切った美しい酸。1樽のみ醸造の限定キュヴェのため、通常、欠品していることがほとんどです。

◆ Côte de Beaune « La Grande Chatelaine » Blanc コート・ド・ボーヌ・ラ・グランド・シャトレーヌ・ブラン

<品種>シャルドネ 100% <区画>ボーヌの西にあるモンターニュ・ド・ボーヌの中腹に位置する、南西向きの畑 <土壌>小石を含む粘土質石灰土壌 <平均樹齢>30年 <栽培>1996年からビオダイナミを採用 <醸造>全房のまま圧搾し、24時間デブルバージュ。ワインのピュアさとミネラル感を損なわぬよう古樽で発酵。10~12ヶ月間澱とともに熟成させ瓶詰め。ボーヌ1級の斜面をさらに登ったところに位置するアペラシオン。非常に古くから存在する区画ではあるものの、全域で僅かに52haとブルゴーニュでも最も小さい村名アペラシオンの一つとなっています。木々に囲まれた、彼のみが所有している独立した区画となっていて周囲からの影響が排除されるため、「ビオダイナミ農法にとっては、理想的な畑。」(エマニュエル)芳醇でいろいろな表情を持つ香り。分かりやすく複雑。ミルクィななめらかなさ。ふわっとやわらかいアタックながら、きちんと芯がある液体。

◆ Côte de Beaune « La Combe d'Ève » Blanc コート・ド・ボーヌ・ラ・コンブ・ディヴ・ブラン

<品種>シャルドネ 100% <区画>ボーヌ1級畑「レ・ブレッサンド(Le Bressandes)」の上にある、東向きの畑 <土壌>石灰質とバリウムを含む粘土質土壌 <平均樹齢>30年 <栽培>1996年からビオダイナミを採用 <醸造>全房のまま圧搾し、24時間デブルバージュ。ワインのピュアさとミネラル感を損なわないよう古樽で発酵。18ヶ月間澱とともに熟成させ瓶詰め。ボーヌ1級の斜面をさらに登ったところに位置するアペラシオン。非常に古くから存在する区画ではあるものの、全域で僅かに52haとブルゴーニュでも最も小さい村名アペラシオンの一つです。このCombe d'Èveは上記の« La Grande Chatelaine »の区画上部に位置する、« Les Pierres Blanches »という区画の一部から生まれたワイン。もともとはコート・ド・ボーヌとして、すべて一緒に醸造していましたが、区画の斜面の向きや土壌が明らかに違うため、わけて醸造をすることにしました。その結果、このCombe d'Èveが、彼の白ワインにおける最高級キュヴェとなり、ここではブドウの病虫害への自然耐性とテロワールの表現をより強めるため、2000年から特別なモニタリングを開始しています。ラベルはこの畑のある斜面をイメージしたイラストですが、同時に横たわる女性のシルエット、そして星の上のワイン名の「L」は月を表現しています。後から後から湧き上がってくる、芳醇な香り。より目の詰まった液体になっており、圧倒されるスケール感と複雑さ。



◆ **Les Terres Burgondes Rouge IGP de Sainte Marie La Blanche** レ・テール・ブルグンド・ルーージュ・IGPD・サン・マリ・ラ・ブランシュ

<品種>ピノ・ノワール 100% <区画>ボヌの南東約5kmに位置するCombertault村にある、南東向きの畑 <土壌>泥土を多く含む粘土質石灰土壌
<平均樹齢>30年(Emmanuelの父Paulによって植樹) <栽培>1970年からピオロジック、1996年からピオディナミを採用 <醸造>手摘みで収穫後に選果。100%除梗。木製の開放樽で発酵。キュヴェゾンは計15〜18日。フリーランと一度目のプレスジュースをアッサンプラージュし、ピノ・ノワールの持つ果実味とテロワールを損なわぬよう3年樽で12ヶ月間熟成。
バラのようなエレガントな香り。うすい液体だが滋味に溢れていて、しみじみと体に染み込むように美味しいワイン。

◆ **Hautes-Côtes de Nuits Rouge « Sous Le Mont »** オート・コート・ド・ニュイ・ルーージュ・スー・ル・モン

<品種>ピノ・ノワール 100% <区画>コート・ド・ニュイの西に広がるMagny les VillerとVilles La Fayelに位置する標高500mの南東向き斜面の2区画から。
※オート・コート・ド・ニュイ南端の畑。この村を境に、オート・コート・ド・ボヌになる。 <土壌>小石の混じる粘土質石灰土壌 <平均樹齢>12年と37年
<栽培>1996年からピオディナミを採用 <醸造>手摘みで収穫後に選果。大部分を除梗。木製の開放樽で発酵。ルモンタージュと伝統的なピジェージュを行い、アロマ、タンニン、色合いを自然に抽出。キュヴェゾンは計21日。フリーランと一度目のプレスジュースをアッサンプラージュし、ピュアさとミネラル感を損なわないよう3年樽で12ヶ月間熟成。
やさしく甘やかな香り。うすいピュアな液体はどこまでも優しく、体に染み込んでゆく。

◆ **Beaune Rouge « Lulune »** ボヌ・ルーージュ・リュリュヌ

<品種>ピノ・ノワール 100% <区画>Pommardとの境界に近いBeauneの丘上部に位置する、南東向きの畑 <土壌>泥土と排水性に富む礫質を含む粘土質石灰土壌 <平均樹齢>平均約50年(中には80年の区画も) <栽培>1996年からピオディナミを採用 <醸造>手摘みで収穫後に選果。大部分を除梗。木製の開放樽で発酵。ルモンタージュと伝統的なピジェージュを行い、アロマ、タンニン、色合いを自然に抽出。キュヴェゾンは計21日。フリーランと一度目のプレスジュースをアッサンプラージュし、ピュアさとミネラル感を損なわぬよう3年樽で12ヶ月間熟成。
大地やきのこの香りなど、コート・ド・ニュイの一流生産者のワインにも引けを取らない、素晴らしい芳香が広がります。ピュアで透明感のある上品な果実。滋味に溢れ、旨みに富んだスケールを感じる逸品。

■ 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

エマニュエル・ジブロ。1961年12月27日生まれ。妻のカオールと娘が2人います。

Q. ドメーヌの創業はいつですか？

現在の「エマニュエル・ジブロ」としては1985年1月1日からです。

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

父の家系は元々農家で、ぶどうだけでなくいろんな作物をつくっていました。母の家系はぶどう農家で両親の畑を合わせたものが現在のドメーヌの基礎となっています。子供のころから畑で遊んでいて、土いじりには興味があったし、両親の頑張る姿をみているうちに自分もつくろうという気持ちに徐々になりました。

Q. どこでワインづくりを学びましたか？

私が若いころは徴兵制があったので、兵役につきながら週末だけワイン学校に通って基礎を学んだ。でも、実践の多くは父から。

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。

実際の仕事のほとんどは父から学びました。1986年若手生産者組合の会長をつとめ、その頃はクロード・ブルギニオン氏に勉強会を依頼したりしていた。ピオにはもともと興味があったけど、そこでもさらに多くのことを学んだと思います。

*クロード・ブルギニオン氏は、土壌微生物学研究所所長で、ドメーヌ・ルフレープのコンサルタントでもあるピオディナミの権威の一人

Q. ワインづくりで大切にしていることは？

環境土壌に敬意を払い、思いやること。健全でバランスのよいぶどうを収穫し、それをいかした醸造をすることが大切。

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？

環境土壌に敬意を払い、思いやること。健全でバランスのよいぶどうを収穫し、それをいかした醸造をすることが大切。

Q. どんなワインをめざしていますか？

「こういうスタイル」という具体的スタイルはない。常により良くなるように、毎年積み重ねていくだけ。

Q. 印象に残った年とエピソードを教えてください。

ドメーヌとしてのファーストヴィンテージである1985年。ボヌ・リュリュヌを購入した1991年、オート・コート・ド・ニュイを購入した1995年。

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？

ブルゴーニュの優良畑は、手がけてみたいね。あとは、ジュラのCHシャロン。

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

ジュラのCHシャロン。

Q. 楽しみにしていること、趣味をおしえてください

奥さんとの山歩き。昔は娘たちも一緒に山を歩いたりキャンプをしたりしたんだけどね。もう付き合ってくれなくなっちゃったよ。あとは、最近は忙しくて暇がないけど、スキューバダイビングも好きなんだ。

Q. 苦手なものはありますか？

人間の憎しみ。

Q. 休みが一月あったら何をしたいですか？

家族と旅行したい。

Q. 行ってみたい国、場所をおしえてください

コルシカ島、アフリカ、あとは日本。僕も妻も日本が大好きなんだ。

Q. ワインをつくっていて一番の苦労はなんですか？

相続とか、、、

Q. どの季節のぶどう畑が好きですか？

春と秋。

Q. あなたの自慢の一本をおしえてください

1988年と1990年のグラン・シャトレヌ。

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

魚介！ハムやソーセージなどの前菜にもいいね。

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？

和食は大好き。京懐石も素晴らしいと思ったし、築地の大衆食堂もいいね。お刺身の盛り合わせや金目鯛のしゃぶしゃぶ、あれは絶品だった！

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？

スタンダードクラスのワインは、フレッシュさを楽しんでほしい。上のクラスは、ゆっくりとできれば熟成させてもらえるといいけどね。

Q. 座右の銘は？

正直であること

Q. 日本のイメージは？

多様性がある洗練されている

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

白ワインが合いそうな料理でも、私の赤ワインはよく合うと思う。ぜひ試してみてください！！