



= オート・クチュール・ネゴシアンで実現する理想のワイン =

### ■ 生産者について



メゾン・フランソワ・ド・ニコライは、シャンパーニュ・モエ・エ・シャンドン社の親戚にあたる、ドメヌ・シャンドン・ド・ブリアイクの長男、フランソワ・ド・ニコライ氏(1970年生)が、2000年初頭に設立した彼の「ワイン造りに対して最大限考えられる、最も理想的なワイン造りを行う極小規模ネゴシアン」です。フランソワ氏は幼少期をブルゴーニュのサヴィニー・レ・ポヌで過ごし、収穫を手伝うなど小さい頃からぶどうとワイン囲まれて生活をしていたので、ごく自然な流れでワイン業界に入る事となりました。学校を卒業し1993年には、パリの小さなワインショップでキャピストとして働き始めます。多くのお客様にワインをすすめ、またパリ市内のレストラン、ホテル、ピストロなどにもワインを紹介し販売する日々を過ごしていました。1996年には自らが独立してパリにワインショップを立ち上げ、平行して実家のドメヌを手伝い始めます。さらに丁度その頃に、知り合いのぶどう農家から、「サヴィニー・レ・ポヌ・ブルミエ・クリュ・レ・ヴェルジュレス(Savigny les Beaune 1er cru Les Vergelesses)」の60aresの小さな区画を借りてくれないかと持ちかけられ、この機会をドメヌとは別に自分の理想のワインを追求する良い機会と捉え、5樽程の小さなネゴシアンを立ち上げました。これが「メゾン・フランソワ・ド・ニコライ」の始まりです。その後、徐々にアペラシオンを広げていき現在は6アペラシオンを生産しています。

現在6アペラシオンを生産しています。

① 100%ぶどう、またはワイン(アルコール発酵後)の状態で購入 ② ビオロジー、またはビオダイナミのぶどうのみを購入 ③ 瓶詰め時に極少量のSO2を添加する以外、SO2不使用(sans soufre)である事 ④ フィルターを使用せず、清澄を一切行わない、最も自然なワイン造りをコンセプトとしていて、ワイン造りにおける最も理想的な方法をここで実践し探求するための、いわば「実験的な」メゾンです。ここでの技術や経験は、現在エコセールの認証を受けている自身のドメヌ「シャンドン・ド・ブリアイク」にも活かされています。すべてが手作業で、ポンプを使ってワインを移動させる事はありません。ビン詰めに至っては、昔ながらの方法で樽から手作業で直詰めをしています。そのために生産量は限られ、多くても1アペラシオン辺り4樽(912ℓ)までとしています。これは1日のできる手作業による瓶詰めの限界の量です。まさしく「オート・クチュール・ネゴシアン(Haute Couture Negociant)」なのです。

### ■ 畑・醸造について

健全でバランスのとれたブドウを収穫することで、醸造ではSO2が不要となっています。またアルコール発酵後ワインへSO2を添加せず、そのままマロラクティック発酵が行われています。それはマロラクティック発酵に伴い、ワインを酸化から守る役割を持つCO2が発生するからです。元来SO2添加の目的はワインを酸化から守ること、そしてまた異常なバクテリアの繁殖を抑えることにあります。健全でバランスのとれたぶどう、衛生管理が行き届いたセラーを用いることで、SO2を使用せず異常なバクテリアの繁殖を抑制しています。瓶詰め直前に、ワインの持つ素質をできる限りそのままに、空気との接触を抑え激引き。そのため澱が発生しますが、それは品質の証でもあります。瓶詰め後12~14度のセラーで保存し出荷します。

### ■ ワインについて

#### ◆ Chablis シャブリ

<品種>シャルドネ100% <土壌>キンメリジャン上に広がる粘土質石灰土壌 <樹齢>15~20年 <醸造>野生酵母を使用し15日間かけ発酵。ステンレスタンクで8~12ヶ月間熟成。マロラクティック発酵100%。ベントナイトを使用し軽く清澄し、無濾過、低温安定化工程を行わずに瓶詰め。 <収穫量>50hl/ha <SO2>全量で45mg/L

#### ◆ Saint-Romain Blanc サン・ロマン・ブラン

<品種>シャルドネ100% <土壌>粘土質石灰土壌 <樹齢>50年 <醸造>除梗後、野生酵母を使用し、15日~3週間かけて発酵。5年使用樽で10ヶ月熟成。マロラクティック発酵100%。サヴィニー・レ・ポヌのカーヴで手作業で瓶詰め。熟成・瓶詰め過程での亜硫酸添加はしません。 <収穫量>45hl/ha <SO2>全量で10mg/L

#### ◆ Maranges Rouge マランジュ・ルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <土壌>粘土質石灰土壌 <樹齢>50年 <醸造>除梗後、野生酵母を使用し15日間かけ発酵。木樽で12~14ヶ月間熟成。サヴィニー・レ・ポヌのカーヴで、手作業で瓶詰め。熟成・瓶詰め過程での亜硫酸添加ゼロ。 <収穫量>45hl/ha <SO2>全量で10mg/L以下

#### ◆ Gevey-Chambertin ジュヴレ・シャンベルタン

<品種>ピノ・ノワール100% <土壌>石灰岩上に広がる粘土質石灰土壌 <区画>プロシオンと中心部の2つの区画 <樹齢>50年 <醸造>除梗後、野生酵母を使用し15日間かけ発酵。木樽で12~18ヶ月間熟成。サヴィニー・レ・ポヌのカーヴで、手作業で瓶詰め。熟成・瓶詰め過程での亜硫酸添加ゼロ。 <収穫量>35hl/ha <SO2>全量で10mg/L以下

#### ◆ Gevey-Chambertin 1er Cru Les Fontenys ジュヴレ・シャンベルタン・ブルイエ・クリュ・レ・フォントニー

<品種>ピノ・ノワール100% <土壌>粘土質石灰土壌 <樹齢>50年 <醸造>除梗後、野生酵母を使用し15日間かけ発酵。木樽で12~18ヶ月間熟成。サヴィニー・レ・ポヌのカーヴで、手作業で瓶詰め。熟成・瓶詰め過程での亜硫酸添加ゼロ。 <収穫量>35hl/ha <SO2>全量で10mg/L以下

#### ◆ Beaujolais-Villages ボージュレー・ヴィラージュ

<品種>ガメイ100% <土壌>花崗岩質土壌 <醸造>除梗せず全房のままカルボニック法で発酵。ノンSO2で熟成を行い、空気との接触を抑え激引きし、瓶詰め。ワインには約1000mg/Lという高いレベルのCO2が残されているが、このためワインは還元状態となっていて、これが酸化の危険性を排除しています。 <収穫量>45hl/ha <SO2>不使用

## ◆ Moulin-à-Vent Domaine des Moriers ムーラン・ナ・ヴァン・ドメーヌ・モリエール

<品種>ガメイ・ノワール・ア・ジュ・ブラン100% <面積>0.68ha <土壌>花崗岩質土壌 <樹齢>55~65年 <栽培>ビオディナミ <醸造>除梗せず全房のままセメントタンクで発酵します。10~15時間おきにピジェアージュとルモンタージュを行い、2/3をセメントタンク、1/3を228Lの木樽で10ヶ月熟成させます。

<収穫量>45hl/ha <SO2>不使用 <生産本数>2000本

フランソワが、ボージョレー地区にもつドメーヌ。本拠地は、ロマネッシュ・トラン(Romanèche-Thorins)。1989年にリュット・レゾネに、その後、2004年にビオディナミに移行しました。クリュ・ボージョレーの中で最も優れたクリュであると考えています。昔は、ポマールよりも評価が高かったといわれる地区です。

## ■ 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

フランソワ・ド・ニコライ。1970年1月12日生まれ。奥さんは、フロランス、娘が3人いて、ポーリーヌ、アリス、マオです。

Q. ドメーヌの創業はいつですか？

1998年。

Q. ワインをつくりたいと思ったきっかけをおしえてください

以前は、パリでカヴィストをやっていたんだ。当時は、母と姉がドメーヌ(シャンドン・ド・ブリアイク)を運営していたから。2001年、母がドメーヌを引退することになったので、引き継ぐことになったんだ。

Q. どこでワインづくりを学んだのですか？

私が通っていたのは、商業学校、その後インターナショナルビジネススクールで、ワイン醸造の学校には一切通っていないんだ。すべて母と姉から学んだ。

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

ワインについての醸造よりも畑仕事が大変だということ。ワインについては、カヴィスト時代に多くの生産者と意見交換をして、多くの最良の方法を学んだ。

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？

衛生的(清潔)であること、周りに常に気を配り完璧な方法を考えること。

Q. どんなワインをめざしていますか？

ピノ・ノワールを仲介として、ブルゴーニュの持つテロワールを最大限に引き出したワイン。

Q. 印象に残った年とエピソードを教えてください

1999年のピノ・ノワールの美しさは、今も忘れられないし過去もとても感動した年のひとつだね。

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？

アペラシオンといよりは、ピオをはじめとしてきちんと手入れされている畑かどうか、が大切。健全なブドウであれば、なんでもやってみたい。

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

(即)なんでも好き！全部好きだよ。嫌いなワインはない。あつ、もちろんちゃんとしたワインであることが前提だけどね。あえていうなら、バンドールのムールヴェドルとか。

Q. 楽しみにしていること、趣味をおしえてください

料理することと釣りだね。なんといってもブルゴーニュのトップシェフだから！

\*彼は、ワイン専門誌「BOURGOGNE AUJOURD'HUI」で、ブルゴーニュの生産者の中のトップシェフに選ばれるほど料理が得意なのです。

Q. 苦手なものはありますか？

冷たくて閉鎖的で嘘をつく人。食品の世界でのコネや画一化

Q. 休みが一月あったら何をしたいですか？

日本に行って釣りをしたいな。

Q. 行ってみたい国、場所をおしえてください

イタリア、スペイン、アジア諸国をまわってみたい

Q. ワインをつくっていて一番の苦労はなんですか？

自治体の縛りや規制が多すぎること。

Q. どの季節のぶどう畑が好きですか？

春。「生命」が一番感じ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

コート・ド・ボーヌ・ブランとサヴィニ・レ・ボーヌ・サン・スフル。

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

赤ワインにヒメジのポワレに赤ワインリュフソースなんてどうだろう？

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？

今まで食べたものはすべて好きだった。ちらし寿司はおいしかったなあ。あと京だしのうどんにも感動した。

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？

もしできれば良いグラスを選んで飲んでほしいけど、何よりも大切なのは仲の良い人と一緒に飲んでもらうことだね。そしたら場所はどこだっていいよ。

Q. おすすめのレストランをおしえてください

ブルゴーニュだったら、

Q. 座右の銘はなんですか？

家族としては「人に話させなさい。そして人の祝いをききなさい」。人生は短いから好きなワインを選んで楽しもう！

Q. 日本のイメージは？

ライフスタイルをそれぞれがちゃんともっているというイメージ。尊敬します。

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

決して工業的、画一的なワインではないしマーケティング主体のワインではないので、ぜひ楽しんでほしい。「本当のワイン」をつくっているつもりだから。

