



= キンメリジャンを最大限にいかす「これぞシトリー」=

■ 生産者について



当主オリヴィエ・モランは、ラジオやナイトクラブのDJとして働いていましたが、1992年30歳のとき家族のドメーヌに戻りました。それは、シトリーのテロワールに誇りを持ってワインづくりをしていた祖父と父ミッシェルの仕事を継ぐため、彼自身シトリーのシャルドネが持つ優位性を見出していたからでした。

「フレッシュで、ミネラルに溢れ豊かなスタイルのワイン、バランス感に優れたシトリーのワインをつくりたいと願っている。これぞシトリーというワインを見せたい。確かにレジオナルのワインではあるが、ブルミエ・クリュなどには羨ましさは持っていない。」

オリヴィエの妻ネリーは、この地域にある会社の重役を務めていましたがその役を譲り、現在では夫婦でドメーヌの仕事を精力的にこなしています。

■ 畑・醸造について

ドメーヌでは、12haにわたってブルゴーニュの代表的な3品種(アリゴテ、シャルドネ、ピノ・ノワール)を栽培しています。畑では、ブドウの根がワインを特徴付けるミネラルを土壌から得られるよう、根が深くまで伸ばせるように手入れをしています。具体的には、土壌微生物の活動を損なわず活性化させるよう下草の刈り込みと鋤きこみをし、堆肥を使用することで土中生物を有機的なアプローチでコントロールしています。さらに必要に応じて摘葉を行い、健康に熟した果実を得られるようにしています。

醸造所は半地下に作られており、重力システムで果汁やワインの移動ができるようになっています。醸造は出来る限り自然に行い、なるべく人の手が加わらないようにしています。機械での温度コントロールを嫌い、自然の外気温で冬の間は酒石をだします。酵母は自然酵母を使い発酵をゆっくりとすすめ、シトリーが本来持つ複雑さと方向性により焦点があたるようにし、除酸、補酸を行わず、濾過もほとんどせず瓶詰めしています。

白ワインにおいては、選果後圧搾し、木樽とステンレスタンクで醗酵・熟成。キュヴェ・オリンピのみ膨らみをワインに与え、木樽の香りが過度につかないように600L樽で澱と共に熟成されます。



■ ワインについて

◆ Bourgogne Chitry blanc "Olympe" ブルゴーニュ・シトリー・ブラン・オランプ

<品種>シャルドネ100% <土壌>後期ジュラ紀キンメリッジ階の泥灰土と粘土質石灰土壌。カキの化石を含んでいる。 <区画>理想的な日照が得られる南向き、南西向き、そして北向きの畑 <平均樹齢>15年、30年、60年 <栽培>厳格なリユット・レゾネ。下草を残し、刈り込みと鋤きこみで対応し、除草剤は不使用。堆肥をベースとした有機肥料を使用。土起こしの後に剪定を行い、密植度を一定に保つように定期的に植え込みも行う。また丹念にパリサージュ(剪定した後、枝を針金に固定する)を行い、摘芽を計画的に行っている。 <醸造>自動的な作業で行わず、各年の状態によって醸造を行っている。適度な収量と完璧に健康な状態にすることで、適度に熟した補糖が必要ないブドウが得られる。収穫後、ベルトコンベアで空圧式プレス機に運び、木樽でアルコール発酵とマロラクティック発酵。15~18ヶ月澱と共に熟成、濾過をほとんど行わずに瓶詰め。収穫から瓶詰めにいたるまで、このテロワールをより発揮できるようにしている。

【Wine Advocate #191(Oct 2010) VT2008 : 89points】

【BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2013 2008VT:15.5/20】

【Le Guide des meilleurs vins de France 2013 2009VT:15/20】 / 【Le Guide des meilleurs vins à moins de 20€- 2013 2010VT:15/20】

◆ Bourgogne Chitry blanc "Constance" ブルゴーニュ・シトリー・ブラン・コンスタンス

<品種>シャルドネ100% <土壌>後期ジュラ紀キンメリッジ階の泥灰土と粘土質石灰土壌。 <栽培>厳格なリユット・レゾネ。下草を残し、刈り込みと鋤きこみで対応し、除草剤は不使用。堆肥をベースとした有機肥料を使用。土起こしの後に剪定を行い、密植度を一定に保つように定期的に植え込みも行う。また丹念にパリサージュを行い、摘芽を計画的に行っている。 <醸造>自動的な作業で行わず、各年の状態によって醸造を行っている。適度な収量と完璧に健康な状態にすることで、適度に熟した補糖が必要ないブドウが得られる。収穫後、ベルトコンベアで空圧式プレス機に運び、木樽でアルコール発酵とマロラクティック発酵。6~18ヶ月澱と共に熟成、濾過をほとんど行わずに瓶詰め。

◆ Chablis シャブリ

<品種>シャルドネ100% <土壌>後期ジュラ紀チトン階(ポートランド階)の粘土質石灰土壌 <栽培>厳格なリユット・レゾネ。下草を残し、刈り込みと鋤きこみで対応し、除草剤は不使用。堆肥をベースとした有機肥料を使用。土起こしの後に剪定を行い、密植度を一定に保つように定期的に植え込みも行う。また丹念にパリサージュ(剪定した後、枝を針金に固定する)を行い、摘芽を計画的に行っている。 <醸造>自動的な作業で行わず、各年の状態によって醸造を行っている。適度な収量と完璧に健康な状態にすることで、適度に熟した補糖が必要ないブドウが得られる。収穫後、ベルトコンベアで空圧式プレス機に運び、タンクでアルコール発酵とマロラクティック発酵。6~18ヶ月澱と共に熟成、濾過をほとんど行わずに瓶詰め。 <生産数量>3000本

【BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2013 2010VT:14.5/20】

【Le Guide Hachette des vins 2013 2010VT : ★★】 / 【Le Guide des meilleurs vins à moins de 20€- 2013 2010VT:15/20】

■ 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

オリヴィエ・モラン。1963年7月31日生まれ。妻と2002年に生まれた息子と一緒にいます。

Q. ドメーヌの創業はいつですか？

記録があるのは、1650年から。その前からシトリーの地でブドウ栽培家の家系だったとは聞いている。

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

学校を卒業してから10年間ミュージシャンをやり、10年間DJもやった。「好きなことをやりつくしたなあ」と思った時に、自分には畑があることに気づいた。

Q. どこでワインづくりを学びましたか？

基本はワイン学校とお父さんから。その後、いろいろな生産者と交流を持ったりして学んだり、本を読んだりした。

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。

特にお世話になったエノログがいて、その人の「ワインをつくるのにぶどう以外は何も使わない」という教えに感銘をうけたよ。

Q. ワインづくりで大切にしていることは？

仕事はゆっくりと丁寧にすすめる。なるべく自然に任せる。きちんと熟した健全なぶどうを収穫することがすべての基本になる、ということかな。

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？

天然酵母でゆっくりとアルコール発酵をすると、同時にマロラクティック発酵もゆっくりすすむ。そのやり方だと、香りが豊かできれいな果実味のワインになるような気がするんだ。

Q. どんなワインをめざしていますか？

シトリーという土地の個性をあらわしたワイン。

Q. 印象に残った年とエピソードを教えてください。

2002年。息子が生まれた年でもあるんだけど、バランスが非常に良い年になった。自分がかかわった中では、1990年と2002年が最高だったなあ。

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？

コート・デュ・ローヌやプイイ・フュメをつくってみたい

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

コルナス、ジゴンダス、エルミタージュが好き。

Q. 楽しみにしていること、趣味をおしえてください

自転車に乗ること、音楽を聴くこと、楽器をひくことも好き。

Q. 苦手なものはありますか？

アホなやつ。笑 うわべをとりつこうような人や、そんなワインも好きじゃないな。

Q. 休みが一月あったら何をしたいですか？

旅行！

Q. 行ってみたい国、場所をおしえてください

アジア諸国にいてみたい。息子が特に日本に興味を持つてるから、日本には行ってみたい。

Q. ワインをつくっていて一番の苦労はなんですか？

雨が降りすぎること！どうしようもないんだけどね。あとは、ヨーロッパ経済に影響されるね。

Q. どの季節のぶどう畑が好きですか？

夏が一番好き。あとは、春は「これから夏がくる！」と思うとワクワクするから好き。

Q. あなたの自慢の一本をおしえてください

シトリー・オランプ！

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

和食の盛り合わせプレートなんてよさそうだね。

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？

パリでは食べたことがあるんだけど、料理名なんかはよくわからない。

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？

多くの人に楽しんでもらえたらいいね。

Q. 座右の銘は？

急がばまわれ。発酵はゆっくりとかけてゆっくりに進むけど、自分は忙しくなってるからそれが問題だね。笑

Q. 日本のイメージは？

まじめで勤勉。「アリとキリギリス」のアリのイメージ。

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

フランスでもあまり知られていないシトリーが、遠く日本の地で飲んでもらえてとてもうれしいです！