

# THÉVENET ET FILS ( TÊTE ) テヴネ・エ・フィス (テット)

BOURGOGNE / MÂCON



## 生産者について



マコネーで最高の造り手と評される、“天才”ジャン・テヴネ氏。彼の母方の家系にあたる「テット家」から、フェルマージュ(借り畑)で2002年に入手した畑から造られており、「ボングラン」や「エミアン・ジレ」のスタイルを、お手頃な価格で楽しめるワインとなっています。

現在では高い評価を得ている彼も、10年程以前には不遇の時代もありました。

その貴腐ぶどうによる素晴らしい凝縮した複雑なワインは「マコン(辛口)らしく無い」という理由で“AOCヴィレ・クレッセ”を名乗れないときもありました。そんなときもテヴネ氏は「北のマコンはもともとこのスタイルだった。それを変えることはできない。」と、“AOCマコン・ヴィラージュ”としてリリースし、己の信念を守ってきました。

それから数年ほど経ち、彼のワインが有名評論家のパーカー氏や、ベタンヌ氏らにより高い評価をされるようになると、周囲でも同様のスタイルのワインを造る生産者が現れてきたそうです。

「私は除草剤も使ったことが無いし、本当に良いと思う伝統に忠実に造っているだけだよ。それを良いと感じる人が、ここにきてま

た増えたんじゃないかな。」

近年のテヴネ氏に対する高い評価をどう思うか聞いてみたところ、彼は事も無げにそのように話してくれました。

テヴネは、フェルマージュの以前から15年以上に渡ってこの畑の栽培・管理に携わってきましたが、これまではぶどうでネゴシアンや協同組合に販売されていました。2003年から彼が醸造・熟成も担うこととなり、すべてにおいて「ボングラン」や「エミアン・ジレ」とまったく同じ手法(後述の「畑について」「醸造について」をご参照下さい。)で素晴らしいワインが造られています。

クリュ・マコネーの中で最北、山間の平坦な土地にあるこの畑は、土壌の保湿性もあって良質のボリテイス菌(貴腐菌)が発生します。ブルゴーニュでは非常に珍しい貴腐のついたぶどうも一緒に仕込み、ほんのりと甘い風味を感じる伝統的な本来のスタイルのマコン(ヴィレ・クレッセ)を生み出しています。

2003年~2006年ヴィンテージまで瓶詰が完了しているものの「ボングラン」と同じくワインが美味しく飲める最適な熟成状態になるまで出荷されません。

「市場に出されたものは、すぐに飲める状態となっている。とびきりおすすめめのワインである。」

(ベタンヌ&ドゥソーヴ クラスマン2004)

このワインはフランス国内では「レストラン専用ワイン」としてに販売され、一般市場には流通しません。少量のみ輸出される貴重な掘出し物です。

## 畑・醸造について

所有面積:3.5ha 平均樹齢:40年 平均収穫量:38hl/ha

土壌:粘土質石灰土壌(白色泥灰土を含む)※この土壌はソーヌ河で発生する霧の湿度を吸収し保つ特徴があります。蓄えられた湿度は10月、日中の気温が高い日に畑に放出され、加えてこの地の山に囲まれた地形があいまって、良質のボリテイス菌(貴腐菌)の発生をもたらしてくれます。

何世代にも渡ってドメーヌで採用してきた栽培方法は、古くからの伝統に即したもので、自然環境を最大限尊重したものとなっています。

・化学肥料、除草剤の不使用(何度も鋤入れを行う)

・より適した処置の採用「品質が向上すると判断すれば新しいものも取り入れる」

硫黄、ボルドー液の使用、ホルモン攪乱剤の使用、「馬からトラクターへ」など耕作・醸造機器の改新

・ぶどうの熟し具合を見ながら、数回に分けての手摘みでの収穫(マコネーでは、ほとんどが機械収穫)

・排水処理施設の設置

※2007年にEcocert申請をしたので2010年ヴィンテージからの認定になりますが、それ以前からビオロジーによる栽培がされています。

醸造について : 除梗はしません。ワインに奥行きと深い味わいを持たせるため、自然酵母を使用し、低温(10°C~16°C)でできるだけ時間をかけてゆっくりと醗酵させます。新樽は使用しません。フールドで20か月熟成。「この酵母は何故か味わいの最も良いバランスのところで、自ら醗酵を止めるんだ。」

## ワインについて

ジャン・テヴネはBOURGOGNE AUJOURD' HUI 97号で、「2010年 年間最優秀生産者」に選ばれました！

### ◆ Viré-Clessé ヴィレ・クレッセ

<品種>シャルドネ100% <土壌>粘土質石灰土壌(白色泥灰土を含む) <区画>3区画からのブレンド <平均樹齢>60-80年 <栽培>ビオロジー

<醸造>自然酵母を使用し、低温(10°C~16°C)でできるだけ時間をかけて(1年ほど)ゆっくりと発酵、7月頃からマロ発酵も同時におこります。新樽は使用しません。オリとの接触面をふやすため、横長のタンクで熟成。フールドで熟成したものとブレンドします。<生産本数>2800本

「化学肥料を使ったことの無い畑では、しっかりとした酸のあるぶどうができる。だから10月に入ってからの遅めの収穫でも十分に酸と糖度のあるぶどうがとれる。」

トロピカルフルーツを想わせるリッチで華やかな香り。たっぷりとした完熟果実の風味を、しっかりとした骨格の丸みのある酸が支えている。そして貴腐ぶどうの風味が味わいに奥深さを与え、全体にバランス良くまとまっている。

## ■ 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  
ゴーティエ・テヴネ。1972年11月15日生まれです。

Q. ドメーヌの創業はいつですか？  
テットの畑は60年前から僕らが管理している。今は、父(ジャン・テヴネ)と僕がワインづくりに携わっています。

Q. ワインをつくらうと思ったきっかけをおしえてください  
父に「継げ」と言われたことは一度もないんだけど自然に同じ道を選んでいった。

Q. どこでワインづくりを学んだのですか？  
ワイン学校には行ったんだけど、そこでは主に「農薬の使い方」を教えてください、その後の僕のワインづくりにあまり実践的に役立つものではなかった。  
テヴネ家で学んだことがやっぱり大きい。

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  
僕が学校に行っていた頃は、ピオ栽培をやっていると変わり者だなあという扱いをうけていた。テヴネ家では、祖父や父の代からの独自の栽培ノウハウやワイン理論があって、より精密で正確な科学的アプローチのピオロジーを実践していると自負している。ワインづくりに、何よりもただひとつ「畑」こそが大事で、きちんと手入れすればぶどうが健全に育ち、そうすれば手を加えることなく良いワインができる。培養酵母や補糖、補酸も必要ない！ということをおしえてくれたのは、やはりテヴネ家だからだね。

Q. どんなワインをめざしていますか？  
伝統を大切にしたいワイン。畑に関しては、これ以上手を加えることはないと思っています。農具や設備は改良を加えています。

Q. 印象に残った年とエピソードを教えてください  
どの年も個性があって好きですが、1972年はとても好きです。あとは、1987年、1989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？  
難しい質問ですね。笑 赤ワインをつくってみたいかな。白だったらハンガリーなんておもしろそうだね。

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  
白だったらロワールのワインはよく飲む。赤は、ブルゴーニュ、ラングドック、ニュージーランドなんかを飲みます。ローヌやボルドーは価格が高いと思うから。

Q. 楽しみにしていること、趣味をおしえてください  
仕事！

Q. 苦手なものはありますか？  
これも仕事！

Q. 休みが一月あったら何をしたいですか？  
海外旅行してみたいけど、、、結局、仕事が気になって仕事してそうな気がするよ。笑

Q. 行ってみたい国、場所をおしえてください  
日本！

Q. ワインをつくっていて一番の苦労はなんですか？  
とくにないけれど、気候の急激な変化かなあ。

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  
スパイスのきいた料理、アジアの料理はよさそう。あとは、寿司とか？

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？  
エビやカニの料理がすき

Q. 座右の銘はなんですか？  
仕事についてだけ「きちんといい仕事をしてないといいワインはできない」

Q. 日本のイメージは？  
行ったことないからなあ、、、山が多くて雲がかかっている？

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  
小さなオペレーション「ヴィレ・クレッセ」ですが、このマコンの北のワインを楽しんでくださいね。