



= ポリネシアンの情熱で究極の普段飲みワインをめざす =

■ 生産者について



現当主は、ヘイファラ・スワルトウヴァゲール(Heifara Swartvagher)。1968年生まれのタヒチ出身です。

もともとシャトー・サン・セルナン(Ch.Saint Sermin)を所有するこの家系は、1920年に瓶詰を開始。カオールがAOC認定されるはるか昔の話です。その後、1971年にカオールがAOC認定。

一方、当主のヘイファラ(面倒なのでフランスでの通称は「ジョン・ミシェル」とのこと)、ジョンがタヒチからフランスに渡ったのは、14歳。1982年のことです。ポール・ボキューズやマキシムドバリのシェフとして腕を振るっていたお父さんをもつジョンは、「小さな頃からおいしいものを食べたり飲んだりするのは当たり前だった」と語ります。その後、自身は料理の道に進むことなく、障害児の心のケアをしたり、支援活動の一環であるキャンプ場を経営するなど別の分野で手腕を発揮します。そのキャンプ場に引率で訪れた当時小学校の先生であったCHサン・セルナンの当主の娘アンと出会い、2000年、ドメーヌの後継者に。結婚がきっかけとなったヴィニユロン生活、すべての工程に携わるおもしろさを楽しんでいるようです。

「お義父さんからワインづくりを習っているときは毎日日記をつけていた。それでも毎年違うことが起きる。臨機応変の大切さを忘れてはいけないと感じた。例えば、2002年、それまでバカンスをとったことなかったお義父さんがいきなりバカンスに出

かけ、相談相手がいなくなった。でも、あの年に自分らしいワインを確立したのかもしれないね」

彼がドメーヌにかかわり2年後の2002年、「フルーティで香りたかいカオール」をつくろうと新たに「CHポー・ド・ラングル」を購入しました。とっておきのワインというよりは、普段飲みにも飲んでもらえるような生活に根ざしたワインをつくりたいという彼に深く共感します。

カーヴには、彼がアーティストたちに頼んだ樽をモチーフにしたオブジェが多くあります。これは、子供がカーヴ見学に来た際に退屈しないように、との彼の遊び心です。

■ 畑・醸造について

VdPIに6haとカオールに38haの合計44haを所有しています。

平均樹齢は25年。土壌は、粘土石灰質で所有するほとんどが南向き斜面の区画となります。

■ ワインについて

◆ Cahors カオール

<品種>マルベック80% メルロ20% <土壌>粘土石灰質 <面積>6ha <平均樹齢>25年 <醸造>ステンレスタンクで醸造後、およそ8か月樽熟成。使用樽のみを使用し、新樽は使用しません。

マルベックらしい黒みがかった濃い色調が特徴です。香ばしさと胡椒のようなスパイシーさ、黒系ベリーのようなニュアンスもあります。普段のお料理に合わせていただきやすいワインで、特に鶏肉のグリル、ブリーやカマンベールのような白カビチーズとよい相性をみせます。

◆ Vin de Pays du Lot Mirilflore ヴァン・ド・ペイ・ロット・ミルリフロール

<品種>セガラン(Segallin)100% <土壌>粘土質とシルス質 <面積>6ha <平均樹齢>15年 <醸造>ステンレスタンクで12ヶ月の熟成。 <生産本数>50000本

彼の義父から相続した「シャトー・サン・セルナン(Ch.St Sermin)」でのリリース。セガランは、多産品種のため、かつては粗悪なワインが多く、その品質の低さからAOC認定の際にカオールへの使用を禁じられました。「だけど、収量をおさえて丁寧に栽培すればチャームな赤ワインになるんだ」と彼がつくるワイン。程よい凝縮感があり、フルーティでやわらかいタンニンのワイン。

■ 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

ヘイファラ・スワルトウヴァゲール、ああ、長いからジョン・ミシェルでとおしてるよ。覚えられないでしょ？笑 1968年8月2日生まれ。妻と子供が2人いるよ。

Q. ドメーヌの創業はいつですか？

1619年にはドメーヌがあったらしい。元詰開始は、1920年ときいてる。

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

たまたま結婚した相手がドメーヌの娘だったわけだけど、小さいころからおいしいものには慣れ親しんでいたし、全工程に関わるヴィニユロンには興味があったんだ。

Q. どこでワインづくりを学んだのですか？

一応ワイン学校に行ったんだけど、ドメーヌを継ぐことを決めてお義父さんから学んだことがほとんど。

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

いいワインをつくるためにいいブドウをつくること。臨機応変の大切さ。ブドウの作業日記をつけるよう言われ、それは守っているし役に立っている。

- 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？
人にとられることなく自分の好きなワインに近づくよう努力すること。栽培と醸造のバランスを常に考えている。
- Q. どんなワインをめざしていますか？
生活に根ざしたワイン。少しの高級ワインと多くの普段飲みワインがつかれたらいいなと思っている。
- Q. 印象に残った年とエピソードをおしえてください
2003年。収穫が半量になり、じゃ、価格を倍にするか、など困難続きだった。バランスの大切さを感じた年だった。
- 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？
カオールでさらに違う畑にチャレンジしてみたい。
- 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
ミネルヴオワやアルザス。土壌とぶどう品種がとてもマッチしていていいワインができていると思うから。
- Q. 楽しみにしていること、趣味をおしえてください
アウトドアが好き。釣りやキャンプなんていいね。あとは、リフォームが好きだから、しょっちゅう何かを直してる。
- Q. 苦手なものはありますか？
うらぎること
- Q. 休みが一月あったら何をしたいですか？
海でキャンプ
- Q. 行ってみたい国、場所をおしえてください
アジア。日本は行ってみたい。
- Q. ワインをつくっていて一番の苦労はなんですか？
このあたりは天候が不安定だからそれが一番大変。病気を防ぐために薬を使うばかりではダメだし、一番効果的な方法を考えている。
- Q. どの季節のぶどう畑が好きですか？
春。天気がよくなってみんなの顔が明るくなる季節だから。仕事が始まる、と思うと少し憂鬱ではあるけどね。笑
- 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
一番はこのあたりの豚のグリルなんていいんじゃない？でも普段飲み用と思ってつくってるから何の料理にも合わせやすいと思うよ。
- 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？
ごはんが好きなんだ。あとは刺身も好き。フグを食べてみたい、ちょっとこわいけど。
- 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？
友達と楽しく飲んでほしいな。くれぐれも喧嘩のときには飲まないで！
- Q. おすすめのレストランをおしえてください
ジャンドゥー。カオール近くにあって郷土料理がおいしいよ。
- Q. 座右の銘はなんですか？
分かち合い。
- Q. 日本のイメージは？
侍のイメージ。思ったことを行動できる。
- 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
AOCIにとらわれず飲んでみてほしいです