



フランス
FRANCE

【醸造家】で選ぶ

シャトーが同じ、畑が同じ、ぶどう品種が同じ——それでも醸造家の腕ひとつで、ワインの味わいは大きく異なってくる。お気に入りの醸造家を探すのも、ワイン選びの醍醐味だ。

エリック・ボワスノ Eric Boissenot

第二級シャトーを支える、影の仕事人。



各地から届く分析用ワイン。左から：チリのコンチャ・イ・トロ2009年、澁引き前のピション・コンテス、ジスクール、バルメ、ブジョー各2008年。



研究所内の分析ルーム。ここで200もの有名シャトーの成分分析が行われている。



30年間、ボワスノの研究所で分析を担当してきたマルティヌス（左）とエリック。



町民の愛する研究所。偉大なドックのワインについて、主権的権限を有する。

ボルドーには、世界に名だたる醸造家が顔を揃えている。サンテミリオンでシナレラワインを生み出し「フライング・ワインメーカー」として世界を飛び回るミッシェル・ロラン、「白ワインの神様」と謳われるドゥニ・デュブルデューらは日本での知名度も高い。では、ジャックとエリックのボワスノ親子はどうか？

売れ筋の「型」にはめず、畑の可能性を伸ばす。

これまでメディアに登場することはほとんどなく、地道な活動を続けている2人。だが彼らこそ、ラトゥール、ラフィット、ムートン、マルゴーなど世界有数シャトーのご意見番なのだ。

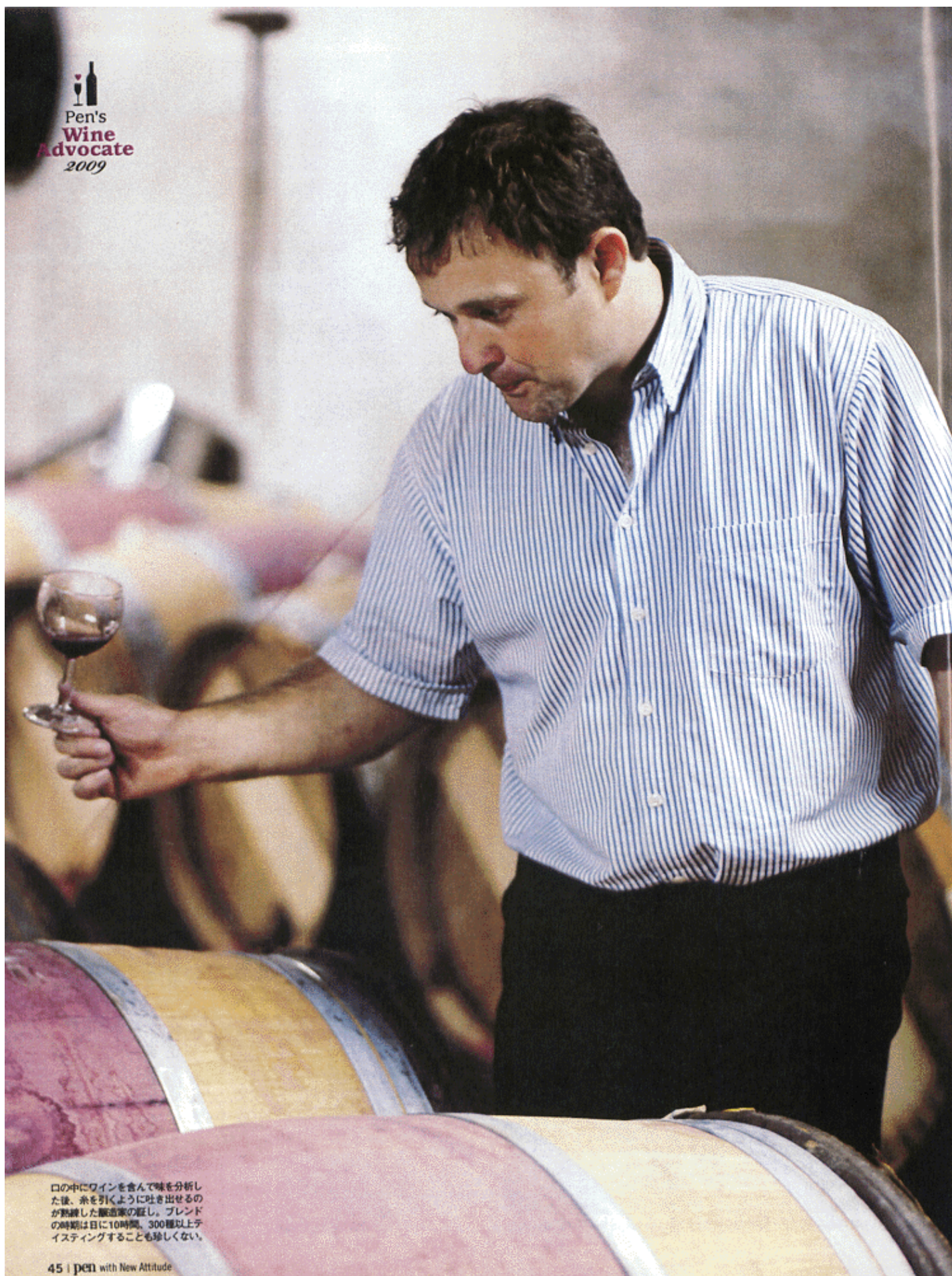
マルゴー村からサン・ジュリアン村に抜けるグラン・クリュ街道の途中に、ラマルクという村がある。村の一角の閑静な佇まいがボワスノ親子の拠点。ここで、メドック地区第一級格付けを筆頭に200ものシャトーのワインを分析している。

「分析」とはワインの健康診断のようなもの。収穫直後のぶどうジュースの状態からボトル詰めまでの間に、多

い時は週に2回、各シャトーから分析用のワインが持ち込まれる。各段階でのワインに含まれる成分を調べ、適切な対応策を助言するというわけだ。

技術面に関しては、各シャトーの責任者を訪れ、ぶどう栽培の仕方や収穫に踏み切るタイミング、そしてマセラシオン（色素や渋みの抽出）の時期や方法、費やす時間など、栽培からボトル詰めまでの要点を話し合う。肝心のブレンド作業を行う12月から3月にかけては、1日に10時間、3000種以上のテイステイングをすることもある。

ボワスノ親子の出発点は、1964年に遡る。父ジャックはボイヤックの研究所勤務を経て77年、自身の研究所をラマルク村に開いた。コンサルタン業務は、現代醸造技術の父、故エミール・ペイノーの右腕として75年にスタート。ペイノーは乳酸菌によるマロラクティック発酵の技法や区画ごとの圧搾や発酵など、数多くの革新的な醸造技術を取り入れ実践した人物だ。90年、ペイノーの引退を機にジャックが大半のシャトーを引き継ぎ、翌年からエリックも参加。現在は父に代わってほとんどすべてのシャトーを担当する。



口の中にワインを飲んで味を分析した後、糸を引くように吐き出せるのが熟練した醸造家の証し。ブレンドの時期は日に10時間、300種以上テイस्टリングすることも珍しくない。

大事なものは、さまざまな要素が織り成すバランス



「シャトー・レ・ヴィミエール ル・トロンケラ」
Château les Vinières Le Tronquère

マルゴーの0.5haの小区画からわずか10樽、2400本ほどしか生産されない。樹齢70年の古木で、1株当たり4房と収量が非常に少ないからだ。熟成にはバリックの新樽を使用。2006年。こちらも出水商事から、09年12月発売予定。



「シャトー・レ・ヴィミエール」
Château les Vinières

オー・メドックの1.5haの畑から、カベルネ・ソーヴィニヨン60%、メルロー40%で造られる。熟成にバリックの新樽を30%ほど使用。ピュアでしなやかな味わい。2006年。輸入元は出水商事(☎03-3964-2272)。09年12月発売予定。

どの取引先でも、まず畑に行つて土壌やぶどうの木に触れ、それぞれの個性によって生まれるワインをイメージするのがエリックのやり方。メドックにあるぶどう畑のすべての列を把握している、といわれるほどだ。売れ筋の「型」にはめ込むのではなく、畑ごとに異なる魅力を見出し、それぞれの可能性を伸ばしてゆくのである。

味わいは技術ではなく、土壌から引き出すもの。

エリックは「シャトー・レ・ヴィミエール」という自身のブランドも持っている。「シャトー」とはいえ控えて手作り感あふれる佇まいで、ブルゴーニュの小さな生産者を彷彿させる場所。「秘密の庭」と称する、わずか2haの小区画から生まれるマルゴーとオー・メドックには、ボワスノ親子のエスプリが満ちている。

84年が初ヴィンテージで、92年からエリックが単独で手がける。ぶどうは1m間隔で1ha当たり1万株が植えられており、メドックの伝統を継承する。0.5haの極小小区画のマルゴーは、元はメルローの古木が植えられていたが、収穫できなくなった株だけを引抜いてカベルネ・ソーヴィニオンを植えるという「コンプランタージュ」がなされている。樹齢70年の古木なので、1株当たり4、5房と収量は少ない。以前は減産栽培だったが、4年前から有機栽培も取り入れている。醸造は、ステンレスタンクでアルコ

ール発酵を行った後、マセラシオンし、压榨して樽でマロラクティック発酵を行う。近年、議論的となっている「マセラシオン・プレ・フェルメンタール」は、アロマをもたらしといわれているが効果が一时的なため、行わない。「ミクロ・ピュラージュ」という水樽ポンプのような仕掛けで空気を注入して酸化を促すことも、自然でないからと手を出さない。エリックは、「ミクロ・オキシジェナシオン（熟成中に樽の木目から入る自然な酸素による酸化）」こそが最適な解答だと考えているのだ。

テクニクはあくまで手段に過ぎず、ワインに複雑性を与えるものではない。すべては土壌にあり、必要なのはそこからできる限りの要素を導き出すセンスなのだ、と彼は言う。

ボルドー以外の地域の土壌や畑にも興味を持ち、よそのワインも積極的に味わうエリック。特に「北のシラー」は糖度と酸のバランスが素晴らしい。このバランスは南の地域であるボルドーに必要と力説する。「僕が趣味で撮るモノクロの写真も、陰影のバランスが大切。複数のぶどう品種をブレンドするアッサンブラージュに似ている」

バランスとは、さまざまなものが入り混じり織り成すことで生まれるハーモニーであり、そのエッセンスこそが彼のワイン造りのテーマなのだ。畑を見れば、出来上がるワインが想像できるというエリック。その熱い眼差しは技術屋のものではなく、この地で息づく農家のものだった。



80年代前半に穀物店の建物を改造したシャトー・レヴィミエールの醸造所は、ブルゴーニュの小さな生産者を思わせる。ボワスノ親子にとっての初ヴィンテージは84年。当時エリックはまだ15歳だった。



カーヴ内に置かれた古い道具。長年、手作業を続けている。それがメドックの伝統的なやり方なのだ。

Pen's
Wine
Advocate
2009

Château les Vimières
● 47, rue Principale 33460
Lamarque, France
☎ +33 (0)5 56 58 91 74

シャトー・レヴィミエール、メドックの端、1m間隔
1ha当たり1万株を植えるというのがメドックの伝統だ。



熟成樽の栓にもプラスチックではなく、できる限り自然の風合いをと、自家栽培の籾の葉を使う。