

Bédarieux

## Domaine de Péliissols

<ドメーヌ ド ペリッソル>



ドメーヌはモンペリエから西へ 70 kmの Bédarieux/ベダリュール村に所在。この村は 19 世紀の終わりから 20 世紀の初頭にかけて石炭の採掘で栄えた村で、当時の人口は 2 万人を数えたが、1960～70 年代にかけて衰退し、現在の人口は約 6000 人。ブドウ栽培を含めていくつかの農家はあったが、これといった産業もなく、当主の Vincent Bonnal/ヴァンサン・ボナル氏を含め、彼の同世代で村に残ったのは数人だけだった。ヴァンサン氏が実家を継いでワイン造りを始めたのは、都会に出なくてもワイン造りで生きて行くという方法もあるという事を若い世代に伝えられたためでもあるそう。ドメーヌの建物は 17 世紀から存在しており、ヴァンサン

氏の祖父がこの農家の小作人として 1930 年に雇われ、1939 年に 4 人目の子供として生まれたヴァンサン氏の父親が、石炭工夫として懸命に働き、1976 年にこのドメーヌを購入しブドウ栽培を始める。ただしその頃は、協同組合にブドウを全て売っていた。1991 年に父と兄がドメーヌ元詰めを開始。その後 2012 年にヴァンサン氏がドメーヌのトップとなり、オーガニック栽培でワインを造り始めて現在に至る。所有する畑は 6ha。垢抜けたクリーンな味わいのワインを造り出すその理由は、ポルドーの大規模資本のワイナリーでワイン造りからマーケティングまでを担当した経歴があるから。



### <栽培について>



ヴァンサン氏がワイン造りに取り組むことになって最初に考えたのは、自社の畑の規模や石ころだらけの貧しい土壌では、ラングドックの多くの農家が造ってきたような安価で大量生産のワインは造れないだろうということ。「無難なワインは造りたくない。人に何かの感情を呼び起こすようなワインを造りたい。」と考えた。同時に「祖父の時代の農業に戻ろう」と決意する。すなわち、除草剤や農薬、化学肥料を使わずに土の力を活かす農法である。オーガニックに傾倒した契機はドメーヌ・レオン・バラルのワイン。2002 年に彼のワインを飲んで「ワインに感じる情熱やエネルギー」に目を見張る。そこで当主のディディエ・バラル氏にワインの造り方の薫陶を受けるべく直接会いにいった。氏のワイン造りはいままで自分が知っていた方法とはまったく違ってさらに驚愕する。氏のやり方をつぶさに観察し、考察していくうちにビオディナミ農

法にも氏独自の理論があることが知った。氏はヴァンサン氏に言う「教えることは何も無い、やりたいようにやりなさい。独自のやり方を見つけなさい。」



栽培はビオロジック農法だが、バイオダイナミ農法に用いられるプレパレーションも使用している。デメテル認証を目指すには至っていない。その理由は、収穫以外は1人で全行程をこなしている為、バイオダイナミカレンダーに則って作業を進めるのに物理的に無理があるから。実際、彼は休暇を取らない。畑は海から40kmほど離れた山の斜面にあり、標高が450mに達するところもある。石ころだらけで、ブドウ樹が育つのもやっと。雑草が育たないような過酷な環境で、収穫期を除いて畑の隅々まで一人で作業をし、誰の手も借りずにワイン

造りをしている。畑とワインの相関関係を知り、自分のワイン造りの全てを把握したいからだそうで、畑での作業やワインの状態の確認に日々忙殺されている。計6haの畑は大部分が250~450mの標高の斜面に散らばっている。標高の低いところにはシラー、その他はカリニャン、メルロー、グルナッシュ、シャルドネ、ムスカ・ア・プティ・グランなどが植わっている。標高の高い畑は土が冷たい。大西洋気候と地中海気候がぶつかるところで、夏季は暑い年は37℃に達することもあるが、通常は27~30℃と比較的冷涼に保たれている。また斜面の下を流れるオルブ川の霧も涼しさをもたらしてくれる。土壌は片麻岩、玄武岩、砂質の堆積岩、シスト、花崗岩など多彩な岩を含む粘土石灰質。メルローとムスカが植わる畑の土は、日光が射しても触ると冷たく、ムスカの畑には大きな白っぽい石がゴロゴロと転がっている。土が冷たいテロワールと特殊なマイクロリマがワインにエレガンスをもたらしている。急勾配の斜面の畑での作業は本当に大変だが「骨の折れる畑で造られたワインのほうが、より良いワインが出来ると思った。」とヴァンサン氏は答える。

#### <醸造について>

ニューワールドの生産地やボルドーでのワイン造りを経験しているヴァンサン氏は、薬品を使った科学的な醸造方法もつづさに見てきただけに、ドメヌでの醸造の際には酵素、酸化防止剤、人工酵母、発酵促進剤、清澄剤など、一切の薬品を加えない。自然酵母による発酵だが、いくつかのバイオダイナミ生産者が行なっているように、収穫の前段階で熟したブドウだけを摘み取って手で潰したものを天然の自家製発酵促進剤(ピエ・ド・キューブという)として加える。これによって発酵がスムーズに始まり、酸化を防ぐことが出来る(現在は自然に醗酵が始まる為使っていない)。ピジャージュとルモンタージュは控えめに、タンニンを引き出しすぎないように行なう。樽香でテロワールの味わいをマスキングしたくないので、熟成はタンクと400ℓの樽で行ない、輸出用にはほんの少々のSO<sub>2</sub>を加える。



年間総生産量 2万~2万5000本。平均収量 15~20hl/ha。

### **Blanc IGP Haute Vallée de l'Orb**

セパージュ：ミュスカ・プティ・グラン 70% シャルドネ 30%

平均樹齢：20～25年 土壌：粘土石灰（石が多い）

平均収量：ミュスカ・プティ・グラン 30hl/ha シャルドネ 15hl/ha

標高：ミュスカ・プティ・グラン 350m シャルドネ 200m

栽培・醸造：オーガニック（認証無し）。手摘み収穫。小さなステンレスタンクにて自然酵母発酵。ファイバータンク内で4～6ヵ月間澱と共に熟成。SO<sub>2</sub> トータル 20mg/ℓ（瓶詰時）。無清澄、無濾過。

コメント：酸が優しくてミネラル感のはっきりとあり、収量の低さがもたらす凝縮した味わいを感じる。アカシアやスイカズラなどの白い花の清楚な香り（南仏のワイン特有）と同時によく熟した果物のニュアンス。



### **Rosé VdF**

セパージュ：グルナッシュ 95% メルロ 5%

平均樹齢：20年以上 土壌：粘土石灰（粘土多め）

平均収量：グルナッシュ 35hl/ha メルロ 30hl/ha 標高：300～450m

栽培・醸造：オーガニック（ユーロリーフ認証有り）。手摘み収穫。36時間に浸漬。ロゼ・ド・マセラシオン法で小さなステンレスタンクにて自然酵母発酵。SO<sub>2</sub> トータル 20mg/ℓ（瓶詰時）。無清澄、無濾過。

コメント：ロゼ・ド・マセラシオン法はセエ法のようにマセラシオン中に抜き取ったジュースと残りを压榨したもの、両方を使用する。ポルドー・クレレのように長時間の浸漬が特徴。赤ワインのような濃い色合い。スパイシーで果実味に富むが、タンニンが穏やかなのでとても飲みやすい。チャーミングなイチゴのニュアンス。



### **Luna Novéla Rouge IGP Haute Vallée de l'Orb**

セパージュ：グルナッシュ 60% メルロ 20% シラー 20%

平均樹齢：20年以上 土壌：粘土石灰（粘土多め） 標高：300～450m

栽培・醸造：オーガニック（ユーロリーフ認証無し）。手摘み収穫。小さなステンレスタンク内で自然酵母発酵。軽くルモンタージュ。ファイバータンク内で熟成。SO<sub>2</sub> トータル 20mg/ℓ（瓶詰時）。無清澄、無濾過。

コメント：飲み込むと香りと味が大きく広がり、余韻が前後にも広がるエネルギー感のある味わい。よく熟したブルーベリーなどの凝縮した果実やカカオなどのスパイシーなニュアンス。



**Rouge IGP Haute Vallée de l'Orb**

セパージュ：シラー60% メルロ40%

平均樹齢：20年以上 土壌：標高：200m(シラー) 450m(メルロ)

栽培・醸造：オーガニック（認証無し）。手摘み収穫。小さなステンレスタンク内で自然酵母発酵。ル  
軽くモンタージュ。バリック内で熟成。SO2 トータル 30mg/ℓ（瓶詰時）。無清澄、無濾過。

コメント：飲み込むと香りと味が大きく広がり、余韻が前後にも広がるエネルギー感のある味わい。よく熟  
したプルーンなどの凝縮した果実やカカオなどのスパイシーなニュアンス。



輸入元：株式会社ヴァンクロス

〒150-0012 東京都渋谷区広尾 5-23-5 長谷部第一ビル 5F

TEL：03-6450-3687 FAX：03-6450-3688

