

Chateau de Lavernette シャトー・ド・ラヴェルネット

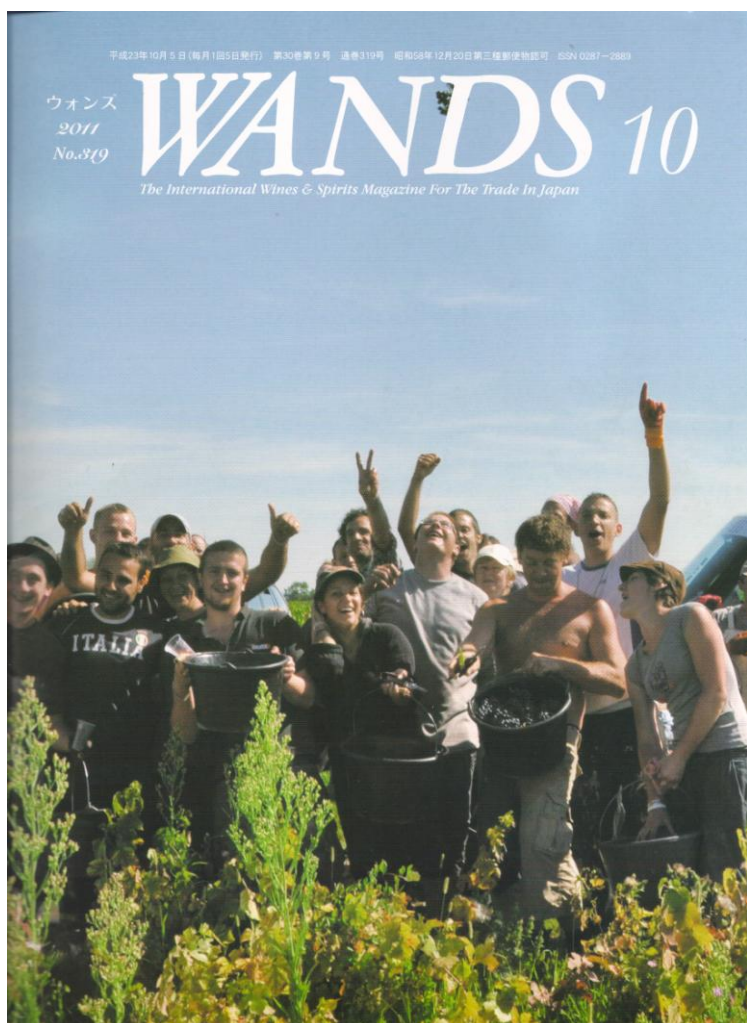
ボージョレとマコネの境界にシャトー・ド・ラヴェルネットがある。ブルゴーニュ地方のトゥルニユス修道院の修道僧達が耕していた葡萄畑を 1596 年にラヴェルネットの領主が譲り受け、その後、今日までラヴェルネット家の子孫が受け継いできた。現在のオーナー、ベルトラン・ボワシュー氏は、初代のニコラ・ベルナルド・ド・ラヴェルネットから数えて 18 代目に当たるといふ。

先代のアントワヌ、イボンヌ夫妻が葡萄栽培を本格的に再開し、1978 年に 14 の子供の中の二人、ベルトランとユベールの兄弟が引き継いだ。長い間、全ての収穫葡萄は協同組合に納入されていたが、1988 年にベルトラン、アンケ夫妻がシャトーに残る醸造所を改装し、全ての葡萄をシャトーで醸造し、独自のラベルで販売することを決断した。

2007 年にベルトラン、アンケ夫妻の 5 人の子供の一人、グザヴィエとその妻ケリがドメーヌに加わり、現在 4 人で運営している。アンケさんはオランダ出身。ケリさんはアメリカ国籍だ。大変、インターナショナルなファミリーで、フランス語、英語、ドイツ語、オランダ語を流暢にあやつるアンケさんが広報、販売を担当し、徐々に知られるようになってきた。

耕作葡萄畑は 11.77ha。約 9ha がボージョレ、残りがプイィフェイッセ。ボージョレも 3ha 分が白なので、赤、白の生産割合はほぼ半々になる。2005 年から 3 年かけてピオディナミへの転換を行い、2011 年産から AB とデメテルの正式認証を得た。

ベルトラン、アンケ夫妻はもともと環境問題に関心を持ち、鋤を使った耕作を行い化学薬品を使わない自然農業を目指していたが、働き手が 2 人だけで、十分な人手がなかったた





ベルトラン、アンジェ夫妻とグザヴィエ、ケリ夫妻



め一部は除草剤を使わざるを得ず、ピオディナミに踏み切る決断が出来なかったという。しかし、4人体制になったのを機にピオディナミを導入した。

ピオディナミを導入するにあたってイニシアティブを取ったのは息子のグザヴィエだ。しかし、最初からピオディナミに信頼を置いていたわけではない。「今は、ピオディナミの方法が確立していて、全てが具体的に精密に、そして大変厳格に行われているが、昔はいい加減な作り方をしていた栽培家もいて、ピオディナミのワインに大変悪いイメージを抱いていた。特に、独特の揮発性の香りがあり、酸化しているという悪い噂をたびたび聞き、疑った時期もあった」と言う。

しかし、ニュージーランド、カリフォルニア、そしてフランス国内のいくつかのドメーンで働く中で、世界的に知られた偉大なドメーンはほとんど例外なくピオの方向に進んでいること、そして、彼らが造っているワインは全く酸化していないし、反対によりピュアーで内容のあること、そして彼らが普通の栽培家以上に厳格に仕事をしていることを知り、本格的にピオディナミの勉強を始めた。

ナパ・ヴァレーで研修中にグザヴィエと知り合い 2005 年に米国からフランスに嫁いできたケリさんは、かつてマサチューセッツ大学で生物学を勉強し、医者を目指していた。しかし葡萄栽培と醸造学に興味を持ち、カリフォルニア大学デイヴィス校で研修を受け、栽培とワイン造りを学んだ。特に、試飲能力に並々ならぬ能力を発揮し、カリフォルニア・ワイン・テースティング・チャンピオンシップで 1999 年、2001 年、2002 年と 3 回の優勝を果たしている。現在、マスター・オブ・ワインの試験を準備中で、予選の論文審査では最優秀点を得たという。

グザヴィエ・ボワシュー氏は、2011 年は収穫が早いだけでなく、天候の周期が異常で、今までにない奇妙な年だったという。2011 年産の白の収穫は多めだが、赤は比較的少なく 35hl くらい。しかし、2010 年は雹害で 27hl と厳しい数字だったからまずまずだ。

除梗するかどうかは、将来どんなワインに仕上げるかで決める。原則としてバリックに入れるものは微酸化作用で樽のタンニンにも耐えて、時間と共に柔らかくなるからまったく除梗しない。

シャトー・ド・ラヴェルネットでは、プイフェイッセに加えてボージョレもロゼ、ヴィラージュ、キュヴェスペシャルなど様々な製品を作っている。ボージョレ白、クレマン・ド・ブルゴーニュも含めると全部で 9 種類になる。ヌーヴォーも一度だけ造ったことがある。しかし、ボージョレの最北にあるシャトーの葡萄畑の土地は粘土質で、タンニンのある、熟成向きのワインが出来るため、ヌーヴォーには向いていないことがわかり、それ以来造っていない。生産量は年によるが、4 万本から 6 万本。

シャトーの建物の地下に約 90 樽を並べた、奥行き 40m のカーヴがあり、ここで、白ワイン、赤ワインの一部を樽で熟成している。

将来、これに加えて熟成、ストック用の実用的なカーヴを建設し、エネルギーを自家発電でまかなえるようなシステムを構築したいと語っていた。また、葡萄栽培、ワイン造りは様々な仕事があり、簡単ではないがワイン造りのプロとして、質で認められる栽培家になりたいと希望を語っていた。

ボージョレ白 2009: 房ごと圧搾し、16～18℃で発酵させる。熟成は約 6 か月。柔らかく、新鮮。複雑さはないが、心地よい。

ボージョレ白 2010: ニュアンスの点では 2009 年よりおもしろいが、少し植物的なトー

ンがある。

プイフェイッセ メゾン・デュ・ヴィラルール 2009: 房ごと圧搾し、16～18℃で発酵。樽を使っていないので軽く、単純だが、ボージョレより内容があり、心地よい味わいがある。

プイフェイッセ ジャン・ジャック・ド・ボワシュー 2009: ラベルに、ボワシュー家出身の版画家、ジャン・ジャック・ド・ボワシューが製作したトナリエの銅板画が使われている。樽発酵、熟成 9 か月。樽がかなり強く、新世界向けの味。

プイフェイッセ ヴェル・シャージュ 2008: かつてシャトーが所有していた区画を、グザヴィエ氏が買い戻し、シャトーに加えた 0.8ha の畑。10 か月熟成したタンクと樽のワインをブレンド。良く熟した桃、そして少しトーストパンのニュアンスもある。

ボージョレ レーナル・クロ 2009: 冷却マセラシオンを 2～4 日間行った後、解放樽で 10～14 日間発酵させる。この間、一日 2～3 回、ピジェージュ又はルモンターージュを行う。温度は 30℃以下。このあと、バリックに移し、さらにアルコール発酵を続ける。そのあと、マロラクティック発酵が自然に樽で進む。樽熟成は約 1 年。果実味、新鮮さ、十分濃縮した味わい。注目に値するボージョレだ。

グラニット: シャトー・ド・ラヴェルネットではシャルドネを使ったクレマン・ド・ブルゴーニュを造っているが、このほど、2009 年産のガメイを使って初めて生産したクレマン・ド・ブルゴーニュ、ブラン・ド・ノワールを発売した。ドザージュゼロで完璧に辛口。デゴルジュマンの日付(2010年2月25日)が記してある。伝統的な製法で高級品を目指したというだけあり、極めてピュアーでシャンパーニュに全く引けを取らない。ガメイのポテンシャルティを実感出来る一本だ。 ■