Vouette et Sorbée

ヴェット・エ・ソルベ

地域：Champagne シャンパーニュ

地区、村：Buxières-sur-Arce

ビュキシエール＝シュル＝アルス

造り手：Bertrand Gautherot ベルトラン・ゴトロー

HP：http://www.vouette-et-sorbee.com/

Instagram：https://www.instagram.com/vouette_et_sorbee/

【ワイナリーと造り手について】

2000 年初頭、シャブリの【アリス・エ・オリヴィエ・ド・ムール】のワイナリーで「ベルトランのシャンパーニュを味わったら、ほとんど他のシャンパーニュはもう飲めない」と言いながら、強く会いに行くことを勧めてくれたのが、取引を始めるきっかけだった。

ベルトラン・ゴトローは 1967 年、シャンパーニュ地方最南端に位置するオーブ県、ビュキシエール＝シュル＝アルス村の農家に生まれた。ワイナリーの創業は 1986 年だが、ベルトランは高級ブランドの化粧品を扱う業界で働いた後、1993 年に両親のブドウ畑を継いだ。当初からシャンパーニュのイメージと生産者側の現実との乖離を問題視していた彼は両親の代までのやり方を一新することを決意し、即座に殺虫剤、除草剤及び化学肥料の使用を廃止した。長年にわたる化学肥料の弊害はすぐには消えず、収量を抑えた理想のブドウが得られるまで根気強く待った結果、2001 年ヴィンテッジがヴェット・エ・ソルベのエチケットとして最初のリリースとなった。

ベルトランは土壌の改善に努めつつ、自身の希求するシャンパーニュ造りのために心血を注いだ。ブノワ・ライエやダヴィッド・レクラパールとの出会いを機にビオディナミに傾倒し、ニコラ・ジョリーやマルク・アンジェリ、ピエール・フリックなどフランス中のビオディナミの先駆者たちを訪問。1998 年からは自身でも実践を始めた。ことシャンパーニュにおいてはビオディナミの実践者は片手で数えられるほどしかおらず、一般的な生産者からは宇宙人のように見做されていた時代である。生産量を増やし、利益を得ることのみに腐心していた周囲からの反感は強く、「ベルトランはきっと失敗するから、そしたら大笑いしてやろう」と噂されていたという。

1996 年以降、土壌分析の世界的権威であるブルギニョン夫妻と共に畑の地質調査を行い、彼らの助言に従って大規模な植え替えを進めた。

1999 年からはアンセルム・セロスのかたわらでシャンパーニュ造りを学ぶ。アンセルムの考え方と問題解決法から多大なヒントと影響をうけた醸造方法によって、2001 年、ドメーヌ最初のリリースとなる『キュヴェ・フィデル』（ピノ・ノワール 100%）が 4000 本造り出された。

ドザージュをしない彼のスタイルは当時まだ珍しく、フランス国内での評価は芳しいものではなかった。しかし友人の紹介で輸出を始めた途端に注目を浴び、一躍人気生産者となる。だが彼は成功に驕ることも、

むやみな増産に走ることもない。ベルトランはその優れた感性をもって「生命が宿り、人に喜びを与えることのできるシャンパーニュ」造りに真摯に取り組んでいる。

ワイナリーは妻のエレーヌ、娘のエロイーズとともに家族で運営されている。エロイーズはボーヌで栽培と醸造を学び、今は父とともに畑やセラーに立つ。ベルトランは自身のシャンパーニュ造りに普遍的な方法論などはなく、毎年ゼロからスタートしているのだと語る。観察と感受性、そして思考を何よりも大事にする彼らしい言葉だが、だからこそエロイーズへの知識の継承には細心の注意を払っているようだ。

シャンパーニュにおけるビオディナミの現在を描き出したドキュメンタリー映画『シャンパーニュ、月からの呼びかけ』(日本語字幕：https://vimeo.com/ondemand/crdvljp)はヴェット・エ・ソルベを舞台として撮影された。そこには娘の主体性を尊重しながらビオディナミの真髄を説き明かすベルトランと、それに耳を傾けるエロイーズが活き活きと映し出されている。

◆動物を飼うということ

2004 年から 2 頭の牝牛を飼っている。ビオディナミの調合材を自身で造るということもそうだが、何よりも牛たちのおかげで、一日の中にテンポが生まれるとベルトランは言う。「朝、牛の世話をすることはメールを読むことより有益だ。否応なしにリズムがゆっくりになるからね。」

【畑と栽培について】

所有する畑は全 5ha で、ドメーヌの名前ともなっている「ヴェット」と「ソルベ」という 2 つの区画を中心とする。地層は「ソルベ」を含む約 1/4 の畑がチトニアン階、残りがシャブリのグラン・クリュと同じキンメリジャン階である。ベルトランは自身の畑がマルヌ県の土壌よりも 1 億年近く古い地層に属することに言及し、「シャンパーニュの隠れたグラン・クリュはここにある」と力説する。チトニアン階の石灰石は非常に硬く（プティ・シャブリの土壌と同様）、彼の地域では家の壁を建てるために使われてきた。キンメリジャンは彼の区画の中では下方に位置し、ワインに塩気を与えるが、その数十メートル上方のチトニアンは胡椒や唐辛子のニュアンスをもたらす。

オーブ県では伝統的に多くのガメが植えられ、もっぱら赤ワインが造られてきたこともあり、20 世紀半ばまではガメのアペラシオンを名乗ることも許されていた。オーブ県の土壌ではピノ・ムニエには砂礫質が足りず、シャルドネは発芽が早すぎるという問題があった。そこでピノ・ノワールが、特にガメと植え替える形で好んで植えられたという歴史がある。しかしながらブルギニョン夫妻の地質調査より、ここはシャンパーニュの南限であり、近隣のシャブリと似た石灰質土壌に品質面でより適しているのはシャルドネであることが明らかになった。彼らの助言に従い、ベルトランはシャルドネの割合を増やしていく。シ

ャルドネは発芽が早く、この地方にしばしば見られる春の霜害のリスクが大きいにも関わらず、全区画の40%を占めるに至っている。

畑の管理には畑の片隅で発酵させた堆肥を用い、重量のかかるトラクターは使わず「モト・シュニーユ」と呼ばれる小型耕作機を使う。「カリテ・フランス」という認証団体から AB 格の認証を受け、さらに 1998 年からビオディナミ農法に転換し、2001 年にデメター認証を取得した。

【セラーと醸造について】

ベルトランの醸造方法は極めてシンプルで、重要なのは意図することだと話す。伝統的なコカール式垂直プレスで搾汁。ポンプは使用せず、果汁は重力に従ってタンクに入る。使用する木製樽は 225～400L の樽で、一部フュイエット（1/2 樽）も使用。醗酵は自然酵母で、醗酵後もそのまま樽熟成が続けられ、翌年の春には自然にマロラクティック発酵が起こる。ルミュアージュもデゴルジュマンも手作業で行うことにしている。全てのキュヴェはドメーヌの創業時に規定したいくつかの原則に従っている。単一品種、単一収穫年、ドザージュなし、樽での熟成などである（一部甕も使用）。酸化防止剤の添加はプレス時で、瓶詰前には行わない。

付記[合田泰子]（2000 年代某日）

ベルトラン・ゴトローは、シャンパーニュ地方最南端に位置するオーブ県のビュキシエール＝シュル＝アルス村の農家に生まれました。代々農業とブドウ栽培を家業とする家系で、当社でご紹介しております《リシャール・シュルラン》は母方の従兄弟にあたります。父の代まで化学肥料を使用していたため、収穫量が大変多く、ブドウを協同組合に売っていたそうです。1992 年にベルトランが畑を継いですぐさま有機栽培に転換し、’93 年から除草剤の散布をやめました。が、長年にわたる化学肥料の影響で樹勢が強く、なかなか収量を抑えることができず、理想のブドウを得るまで時間がかかったと言います。ようやく 2001 年ヴィンテージを Vouette et Sorbee のラベルで初リリースとすることができました。

日本のネットショップでの説明に「アンセルム・セロスの弟子」と称される造り手は何人かいます。が、アンセルムのもとで学んだジェローム・プレヴォーによれば、「実際にはアンセルムは決して弟子をとらない。真剣に自然な醸造によるシャンパーニュ造りを目指す者には、アンセルムは扉をあけ、日常の作業をとおして経験の中で身に付けたアンセルム流の秘伝をわかちあう。自ら教えるというような態度をとらずに、質問をすればどんなことでも答え、一緒に考えてくれた」ということです。その意味では、ベルトランをふくめてすべての者が「アンセルムの弟子」ではなく、どのように、なにを学んだかが問題なのです。

ベルトランは、アンセルムの考え方と問題解決法から多大なヒントと影響をうけたという醸造方法によって、2001 年最初の【キュヴェ・フィデル】を 4000 本（ピノ・ノワール 100%）造りだしました。2002 年と 2003 年は 5000 本、2004 年は 10000 本の生産量でした。発酵･熟成の多くは 225 リットルの樽でおこなわれますが（《アルノー・アント》など、ブルゴーニュの造り手から譲り受けています）、シャルドネは 2002 年に買った 400 リットルの樽で発酵・熟成されます。

私は、シャブリでただ一人高質なヴァン･ナチュールを造る《アリス・エ・オリヴィエ・ドゥ・ムール》に紹介されて、このワインに出会いました。オリヴィエは、「ベルトランのシャンパーニュを味わったら、ほとんど他のシャンパーニュはもう飲めない」と言いながら、強く私に会いに行くようにすすめてくれました。今ではすでに、パリの有名ビストロでひっぱりだこで、たとえば“バラタン“の黒板では、シャンパーニュは《ジャック・セロス》、《ジェローム・プレヴォー》、そして《ヴェット・エ・ソルベ》の 3 種類だけがオンリストされています。

いつも申し上げていることですが、ラシーヌがシャンパーニュを選ぶ基準は、〈造り手の個性とテロワールを映し出した、気品とエレガンスを備えたワインであること〉です。現在この国で話題になっている、「ビオ」の名のもとに売られているシャンパーニュには、とかく気品とエレガンスが欠けがちなような気がしませんか。あえて私たちは、ヴェット・エ・ソルベをビオディナミで栽培されたことを強調すべきでないと考えます。偉大なシャンパーニュの造り手にまた一人、新星が仲間入りしたと考えています。