

## Vouette et Sorbée ヴェット・エ・ソルベ

地域: Champagne

地区、村: コート・デ・バル Aube オーブ県

造り手: Bertrand Gautherot ベルトラン・ゴトロ

HomePage: <http://www.vouette-et-sorbee.com/>



### 出会い:

ドメヌ・ヴェット・エ・ソルベは、各地の個性の発見を可能にする AOC と一体になった人たちとの出会いから生まれました。その精神にのっとり私たちは、ドメヌの有するテロワールの可能性を表現するように努めています。そのことは、〈日々の友〉ともいうべきテロワールからの産物、つまりはワインに対して、耳をかたむけ、懐疑をし、敬意を払うことなのです。

私は、シャブリでただ一人高質なヴァン・ナチュラルを造る《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。

創業年: 1986 年

### 歴史:

ベルトラン・ゴトロは、シャンパーニュ地方最南端に位置するオーブ県のビュシエール・シュル・アルス村の農家に生まれた。代々農業とブドウ栽培を家業とする家系で、当社で紹介する《リシャール・シュルラン》は母方の従兄弟にあたる。兄が農業を受け継ぎ、ベルトランがブドウ畑を受け継いだ。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が、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た。しかし、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。ようやく 2001 年ヴィンテージを最初のリリースとすることができた。その間、土壌分析の世界的権威であるクロード・ブルギニョンに栽培の教を乞い、'98 年からはバイオダイナミを実践、'99 年からアンセルム・セロスのかたわらでシャンパーニュ造りを学んだ。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。

### ドメヌ解説:

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 本の生産量でしたが、今後もこれ以上生産量を増やす予定はありません。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・アンテ》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。

栽培品種: Vouette(ヴェット) : シャルドネ 1ha ピノ・ノワール 2ha

Sorbee(ソルベ) :ピノ・ノワール 1ha

自社畑面積: Vouette(ヴェット) : 3ha Sorbee(ソルベ) : 1ha

土壌: 砂ジュラ紀層の土壌にしっかりと根をおろした4haの畑に植わるブドウの平均樹齢は、20年になります。畑の土壌は、3/4以上がケメリジャン階の斜面にひろがり、残りの1/4は純粋なポートランド階の断片的な地層から成ります。この1/4の畑(Sorbee「ソルベ」と呼ばれるリュウディをもつ)にはピノ・ファンが植えられています。

(\*ピノ・ファン(Pinot Fin) :ピノ・ノワールのクローンのひとつ。果粒が小さく果皮が厚いために、より特徴の際立ったワインを造ることができるかとされるが、樹(幹)が真っ直ぐに育たず収量が低い。)

品種の構成は、シャブリに近いためにシャルドネが多く植えられていると思われるかもしれませんが、実際には生育に時間がかかるピノ・ノワールが圧倒的に多く植えられています。土壌学、クlima、動植物相、密植度、粘土質を含む表層土...などの理由からです。

#### 栽培:

栽培方法は細心をきわめています。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厄介払いして「モト・シュニレ」と呼ばれる小型耕作機を使い、果樹栽培と養蜂を再び始めました。(「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年からはビオダイナミ(デメテール認証あり)に転換しました。)

収穫: 収穫作業は手摘みで3週間

#### 醸造:

伝統的なコカール式垂直プレスで最上の搾汁をします。このあとの作業はシンプルそのもの。ポンプで吸い上げるようなことはせずに重力にまかせ、静かに澱を沈め、臨機応変に400リットルの樽か小樽(225リットル)またはフィエット(1/2樽)に移します。ブドウ果表面の蠟粉にとりついている酵母によって発酵が始まります。発酵をおえたあとも樽のなかで熟成が続けられ、翌年の春には自然にマロラクティック発酵が始まります。その後ビンに移し入れ、ラット板の上でビン内発泡がおこり、ピュピートウルの上でルミュアージュ(澱攪拌)し、空中に持ちあげてデゴロジュマンし、包装に至ります。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・アンテ》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。

生産量: 25000本/年

.....

#### 付記[合田泰子]

Bertran Gautherot ベルTRAN・ゴトロは、シャンパーニュ地方最南端に位置するオーブ県のBuxieres sur Arce ビュシエール・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・シュラン》は母方の従兄弟にあたります。兄が農業を受け継ぎ、ベルTRANはブドウ畑を受け継ぎました。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ました。1992年にベルTRAN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りました。ようやく

2001年ヴィンテージを最初のリリースとすることができました。その間、土壌分析の世界的権威であるクロード・ブルギニオンに栽培の教を乞い、'98年からはビオダイナミを実践し、'99年からアンセルム・セロスのかたわらでシャンパーニュ造りを学びました。

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本の生産量でしたが、今後もこれ以上生産量を増やす予定はありません。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・アンテ》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、（縞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・ソルベをビオダイ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。

畑と品種：

Vouette ヴェット：1ha シャルドネ、2ha ピノ・ノワール / Sorbee ソルベ：1ha ピノ・ノワール

どちらの畑ともに標高340mの斜面にあり、ヴェットは家のすぐ裏にある畑で、ソルベは果樹園と森に囲まれた斜面にあり、隣人もないので、ビオダイナミの環境がよく維持されています。

もっとも古い畑は樹齢が35年ですが、'85年と'86年の大凍結のために植え替えたので、大半の平均樹齢は20年です。この地域の平均収量は75-80hl/haですが、タイエを長くすれば200hl/haとすることも可能なので、途方もなく収量が多いのが現実のようです。が、ゴトロの収量は枝一本あたり1房のみに仕立てるので、わずか20-25hl/haです。2003年は、ロゼを2樽造りました。シャルドネはこれまで自家消費のみでしたが、2004年は100%シャルドネのキュヴェも作られました。