

Alice et Olivier De Moor



## Alice et Olivier de Moor

アリス・エ・オリヴィエ・ド・ムール

地域：Chablis シャブリ

地区、村：Courgis クルジ村

造り手：Alice&Olivier de Moor

アリス&オリヴィエ・ド・ムール

HP: <http://www.aetodemoor.fr/>



### 【ワイナリーと造り手について】

アリスとオリヴィエとの取引が始まったのはラシーヌの前身のル・テロワールの頃からで、1996VTを日本に紹介したのが初めてのことだった。彼らのスタイルはよりヴァン・ナチュラルに向かって完成度を高めていく。2000年にニューヨークのヴァン・ナチュラルのインポーターを通じて、クロード・クルトワのことを知り、クルトワと交流を深め2002年に2人は醸造時の亜硫酸無添加、ノンフィルターでのビン詰めをした。2002年がシャブリにおいて稀な良年であったということもあるが、同ヴィンテッジは間違いなく彼らのスタイルを決定づけたヴィンテッジだった。

2人ともディジョン大学で醸造学を専攻していた時に知り合い1994年にワイナリーを創設。オリヴィエはヴィニュロンの家系ではなかったが、ヴァカンスの間には畑仕事をしたり、叔父と共にクルジ村でブドウを栽培したりしていたので、ブドウ栽培の経験は豊富だった。一方のアリスは祖父の代から農家を営むブドウ栽培の家系に生まれ、フランス、オーストリア、ポルトガルの大きなワイナリーで経験を積んだ。シャブリの3haの畑とサン・ブリの1haでスタートし、1995年より、ブルゴーニュ・アリゴテとブルゴーニュ・シトリーのエリアに更に2.5haの畑を広げ、徐々に除草剤などの使用を減らし、2005年よりビオロジック栽培へ転換、2008年に認証を取得した。現在（2024年）は約10haの畑を管理しており、息子のロマンも数年彼らと共に働き、2020年にサン・ブリでワイナリーを立ち上げた後もド・ムールで働いている。

オリヴィエの目指す「一見シンプルな」ワイン造りは彼らが大学で学んだ近代栽培・醸造学で行う多くのことをあえて行わないという選択で、そのために当初は多くの批判にもさらされてきたと言うが、彼ら



Alice et Olivier De Moor



の造るワインはスタイルの変更以前からすでに各国のプロフェッショナル達を虜にしてきた。ワイン造りのスタイルを問わず、ワインとはヴィニキュロンの1年の仕事を感じさせる「物語を語るよう」なものであり、畑やセラーでの辛いことも楽しいことも、語ってくれるようなものであるとアリスもまた考えている。

#### 【畑と栽培について】

畑でのすべての作業の目的は、完熟したブドウをセラーへと運ぶこと。それは当初から変わらず、2005年バイロジック栽培への転換以降はさらにその考えを深め硫黄や銅の農薬の他に植物の煎じ薬なども使用し、特に銅の使用を抑えられるようにしている。2020年前後からはブドウの糖度の高さが顕著になり、ソーヴィニヨン・ブランのキュヴェ・サン・ブリュイ（サン・ブリの畑）の生産を停止した。ポテンシャルアルコール度数が15度を超えることも珍しくなくなり、かといって収穫の時期を早めて醸造するのも彼らの考えに合わないのだろう。涼しいVTに生産されることを願うばかりである。



#### 【セラーと醸造について】

クルジ村の小さな通りの家の向かいに彼らのセラーはある。セラーの裏に向かってなだらかな斜面になっており、半地下のセラーを2007年、2020年に増築。石造りの熟成室ではシュール・リーで静かにワインが熟成される。

手摘みでの収穫後、ステンレスタンクか木製樽で醗酵が始まり、瓶詰まで手を触れないこともしばしば。マロラク

ティック醗酵に亜硫酸添加、残糖が高い年にはフィルターをしてから瓶詰めされることもあるが、画一的に手が加えられることはなく、全てアリスとオリヴィエの経験と感覚に従い醸造は進められる。ヴィンテッジにより12~16カ月熟成されるが、2009年から始めたネゴシアンのもはもう少し早くリリースされることも。

ネゴシアンは友人のワイン生産者のブドウだったり、彼らの収穫量の極端に少ない年はバイロジック栽培をしているブドウ農家からブドウを供給してもらったりしており、気候変動が叫ばれるようになってからは南の地方からの買いブドウもある。逆に彼らのワイナリーで豊作な場合には彼らがブドウの供給者になることもあるのだ。ネゴシアンのワインはル・ヴァンダンジュール・マスケ（Le Vendangeur



*Alice et Olivier De Moor*



Masqué) シリーズとしてリリースされ、年によってはシャブリの外からも購入されることもある。自社ブドウ、自社での手摘みにこだわる造り手もいるが、飲み手としてはド・ムールのような生産者の造る、リースリングやブルブランなどにはどうしても興味がわいてしまうだろう。彼らのブドウが十分に収穫できることが最善ではあるのだが。

目まぐるしい環境の変化に、アリスとオリヴィエは座して待つだけではなく、現代の環境が彼らに与えられる中でのワイン生産にも着手している。2024年にリリースされた Nuova Discripto (新たなる描写: ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、アリゴテ・マセレーション) と名付けられたこのワインは以下のような説明が彼らから添えられていた。「気候的、生物学的、そして人間的な変化は非常に速いスピードで起こっており、自分たちが当初から続けてきたやり方と同じようにワイン造りをすることはできない。偏見なく、完全に自由に、自分たちが気に入るワインを造り続けるために、醸造方法を変えるよう導かれている。」

