

Domaine de Périllière

ドメーヌ・ド・ペリリエール

地域：Rhône ローヌ地方

造り手：Denis Deschamp

ドウニ・ドウシャン



HP: <https://www.signargues.com/chateaux-domaines/les-vignerons-destezargues/>

◆ワイナリーと造り手について

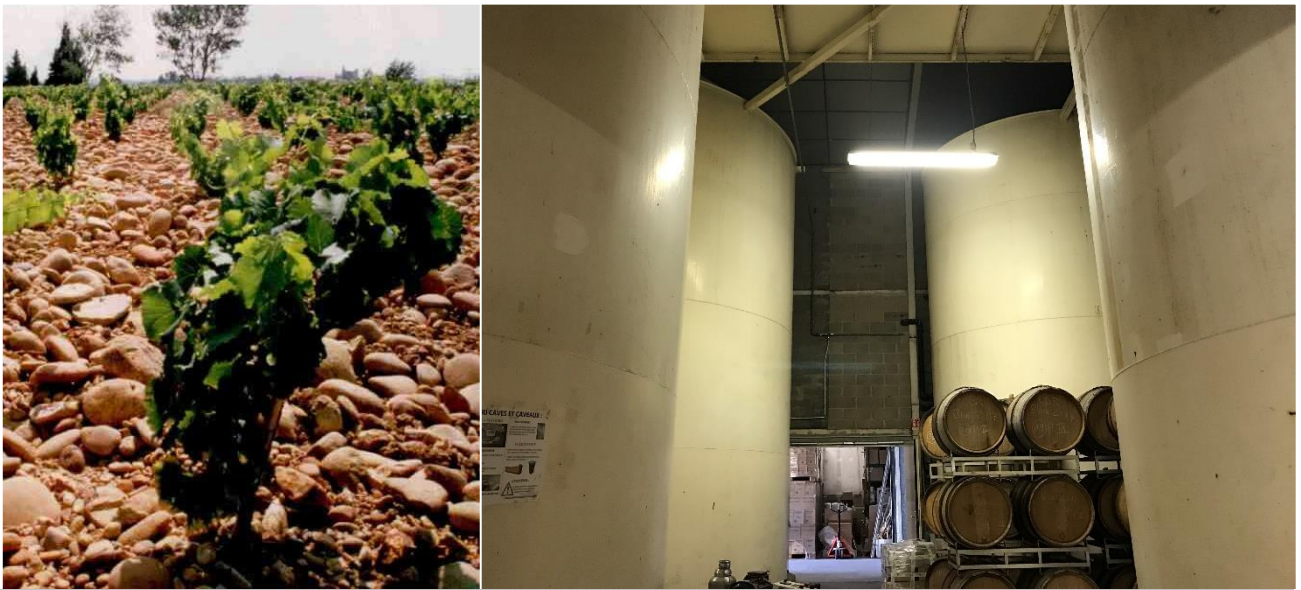
ドメーヌ・ド・ペリリエールはエステザルグ協同組合を構成する生産者の一つ。協同組合でありながら、ブドウ農家ごとに、つまりそれぞれの農家の持つ畑のテロワールごとにワインを生産しブランディングしていくということが、この協同組合の画期的なところだ。1990年代にその方針が打ち出され、醸造面でもその生産規模からは考えられない低介入な手法がとられている。

・エステザルグ協同組合

「フランス最小の協同組合」「ジャン＝フランソワ・ニックが醸造長を務めた」などの修飾語で語られることが多い、エステザルグ協同組合。全くの日常的な価格にもかかわらず、彼らのワインの目覚ましい味わいは、1980年代と90年代のヴァン・ナチュールの黎明期に飲み手の嗜好を問わず多くの人をつかみ、現在でもパリやフランス全土で広く親しまれている。1965年に創業された協同組合は約10軒のブドウ栽培農家たちから構成されており、そのほとんどがバイオロジック栽培認証を取得、一部栽培家はリュット・レゾネでの畑の管理をしている。除草剤や殺虫剤は使用していない。



協同組合としては小さいと言っても、総栽培面積 550ha、年産平均 160 万本という生産規模で、1990 年代から自然酵母醗酵、醸造中の添加物なし、清澄剤不使用、無濾過、亜硫酸の添加は瓶詰前のみというワイン造りを敢行しているというのだから驚きだ。持ち合わせた設備と環境の中で、可能な限り職人的アプローチを試み、続けてきたのだ。栽培家たちから供給されたブドウはブレンドされることなく醸造され、それぞれのワイナリー名でもってリリースされる。協同組合のエントリーレベルのワイン、“キュヴェ・デ・ガレ（赤）”と“プレ・シュッド（白）”はそれぞれ複数のブドウ栽培家たちのブドウを使用し、バイオロジック栽培認証を取得していない栽培家のブドウも含まれる。



左：小石（ガレ：Galet）の多く転がる、一帯の典型的な畑の様子。
右：巨大なタンク、ボトル何本分だろうか。タンク内は 3 層に分かれていて、それぞれの層のワインを循環させることで温度管理をしたりもできる。

現在の醸造長ドウニ・ドウシャンは、ジャン＝フランソワ・ニックが協同組合をやめた後 2000 年代初頭に、エステザルグ協同組合の醸造長となり、ジャン＝フランソワ・ニック達の代に確立された醸造

手法を継続している。それどころか、気候の変動により降雨量減少や猛暑日の記録が塗り替えられていく中リリースされるワインは、毎年のように磨きがかかっている。

協同組合でのドウニの仕事は醸造もさることながらワイナリー全体のマネージメントにも多忙で、多量の事務仕事を抱えながらのワイン造りだ。年間数万本の生産量のヴィニユロンのワイン造りとはできることも全く違う。ドウニも自分で手入れを行った畑のブドウを使ってのワイン造りをしたいと思っていた。2019年に一度は協同組合を去ることを決めたが、引き継ぎ期間中に、後任の醸造家が辞退してしまったので、引き続き協同組合の責任者として残ることとなった。2019年以降は彼個人のワイナリーでワインも造りながら、エステザルグ協同組合のワイン造りも担っている。