



Gérard Schueller et Fils

ジェラルール・シュレール・エ・フィス

地域：Alsace アルザス

地区、村：Husseren-les-Château ユスレン・レ・シャトー村

醸造・栽培責任者：Bruno Schueller ブリュノー・シュレール

HP：なし



【ワイナリーと造り手について】

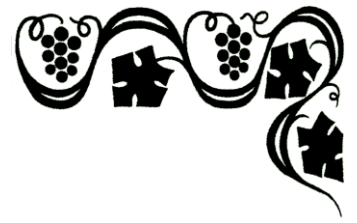
ワイナリーは 1958 年に現当主ブルーノの父ジェラルールが設立した。16 世紀ころから続く栽培農家で、ブルーノのワイナリー参画は 1982 年。醸造学校を卒業していたため、ジェラルールはブルーノに「もうお前は私よりも醸造のことに詳しいのだから」と自身はもっぱら畑作業に従事し、醸造はブルーノに任せてしまったという。さて、そのブルーノが醸造学校で学んだままに近代醸造技術を取り入れたかというもちろんそうではない。80 年代のワインを飲ませてもらうと、2000 年以降のワインのスタイルとは違い、大雑把に言えば“クラシック”な雰囲気も漂うワインだが、品種の特性と立体的な骨格、後味の伸びやかさは現在のシュレールのスタイルに通ずるものがある。シュレールのスタイルとは言ったものの、2010 年以降続く気まぐれな気候では出来上がるワインのスタイルは本当に様々で、同じ暑い年でも濃密な果実味と雄大な骨格、ほとぼしるエネルギーを感じるようなワインを造ることもあれば、際立って高い切れ味のある酸と繊細なアロマとボディのワインを造ることもある。後者は酷暑に早魁も相まって、ブドウの成熟が止まってしまった時にしばしば生まれるスタイルだが、ワイナリーを収穫時に訪問すると、周りが収穫真っ盛りの頃に全てのブドウを摘んでしまっているときもあれば、他の生産者の収穫が終わる頃になつてようやく収穫を始めることもあったりする。



ヴァン・ナチュラルという存在が十分に認知され、いわゆる醸造的欠陥とされるワインも個性として受け入れられることもあれば、ナチュラルに、でも綺麗に、と言った切り口のワインも市場に混在する中でシュレールのワインは土地らしさだとか、品種らしさだとか言った言葉が何を意味するのかを飲み手に力強く問いかける。その反面ブルーノ本人は多くを語らない。

◆エリックのワイナリー参加

2018 年にエリック・コロバンがワイナリーに参加した。ブルーノの幼馴染で、長らくコルマルの街でワインバー兼酒屋を営み、正式にワイナリーに参加する前から人手の必要な時期に作業の手伝いをしてきた。と、同時にコロバン家の一度廃業したワイナリーを引き取り、彼の叔母の名であるルーシー・コロバンをワイナリー名として、ワイン生産をブルーノに委託する形でワイナリーを立ち上げたのだ。両ワイナリーの所有する畑とセラーでの作業は、それぞれのチームが合同で行っている。



【畑と栽培について】

栽培手法は本人の言葉を借りるなら“特別なことはしていない。やってきたことをやり続け、今までやってこなかったことを試し続けている”。畑はビルシュトゥックレの丘が 10km ほど離れているが、そのほかの多くは 3km 圏内にまとまっており、合計 8ha、40 以上の区画に分かれている。ギュイヨー・アルザシエンヌと呼ばれる背の高いギュイヨー・サンプルで仕立て、硫黄と銅を基本に病害を管理。気候変動も関係あるのかもしれないが、年によっては散布をせずに済ませる区画もある。

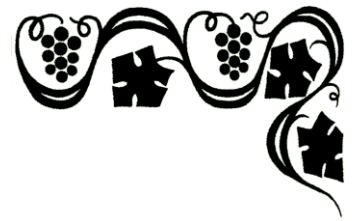


【セラーと醸造について】

セラーは家の裏にあり上階には醗酵槽が並び、白の醸造と熟成の行われるコンクリート製のセラーが地下にある。小さなものは 228L のバリックもあるが、多くは 1000L 前後のフードル・アルザシエンヌ、そのほかにステンレスタンクやグラスファイバータンクが並び、2021 年にはルーシー・コロバンLucy Corbainの醸造も始めたこともあり、地下セラーを拡張した。

選果は入念に行い、マセレーションの期間は赤白問わず 3-5 週間（極例外的に 1 年間行うことも）ほど行い、醗酵もまた最短で 10 日程度で終わることもあるが、1 年以上続くことも。その場合様子を観察はするが特に何かを行うこともない。よほどアルコール度数が高くない限り亜硫酸で残糖による瓶内での再醗酵を止めるには、彼の感覚では許容できない量の亜硫酸を添加しなければならないので、残糖のある状態で瓶詰めする場合はフィルターをする。熟成中に澱引きはせず、シュール・リー熟成をすることが多い。また、樽を完全に満たしきらないこともあるようだ。





【202201】

2021年VTも含め過去3年間とくに収穫量が少なく、価格もあげなければいけないし、今年はオファーを決めるのが難しい。なによりコロナのせいで、流通やボトル製造会社のオペレーションが滞っているためボトルが届かないから瓶詰したくてもできない。20VTは21VTほど生産量がすくないわけではないが、20VTを瓶詰めしてもその空いた大樽を21VTの果汁で満たせない。からっぽの大樽は傷んでしまうため、樽を満たしたままにしておかなければならず、そのためオファーの量はかなり落ちるだろう。

アルザスの年末年始は一度雪が降った後に、15度まで気温が上がり心配していたけれど、また今週末以降雪が降るようなので安心している。

【シュレールのリリースにあたり、2000年頃】

長年アルザスワインを特に好んで仕事の中心の一つとしてご紹介してまいりましたが、ブリューノ・シュレールのワインに出会ったときは、今までアルザスワインの味わいとしてもちつづけてきたすべての概念を覆さざるをえないほどの衝撃でした。アルザスでは1981年からビオディナミの認証をとっているフリックに続き、最近ズイント・ユンブレヒト、マルセル・ダイスがビオディナミの認証をとり、バルメス・ビュシエ、クライデルヴァイスがビオロジックの認証を得ていますが、これからもぞくぞくと後に続いていくと思われます。

一方、シュレールは我が道をいくとばかり何の認証もとらず、またヴァン・ナチュラルの会にも参加することなく、ひたすら7haの畑仕事に精を出しています。たまに気がむくと、パリのワイン専門店やレストランの催しに呼ばれて、パリに出てくるのですが、遅刻して登場するので有名です。

「合田さん、シュレールって知っている？」とローヌの素晴らしい造り手マルセル・リショー（1996年を境にヴァン・ナチュラルに転向）から名前を聞いたのは1997年のこと。それがきっかけで、私はヴァン・ナチュラルの造り手に出会いました。シュレールは、若いヴィンテージでもテクスチャーがやわらかく、ゲヴュルトラミナーやリースリングの品種特徴と思っていたアフターの苦さがなく、ピュアで、イタリアワインに感じるようなユニークさや創造的なニュアンスが強く印象に残りました。しばらくして、ブリューノの奥さんがイタリア人で、イタリアの食べ物とワインが大好きで、フィレンツェ郊外でサンジョヴェーゼを作ろうとしていることを知り納得しました。

父上のジェラルドはもっぱら畑を担当していますが、何十年にもわたって一度も除草剤、化学肥料を使っていない畑は健全そのもので、収量をできるだけ低く抑え、濃縮度の高いブドウが栽培されます。中くらいのフードルを使いシュール・リーで、酸化防止剤の使用を可能な限りおさえ熟成させたブリューノのワインは、独特の風味を備え、するどい酸が奥行きのある果実味をしっかりと支え、高いレベルでバランスが整い、ミネラリーな味わいに支えられた凝縮度の高い見事なワインです。ブリューノが作るワインは、もっともヴァン・ナチュラルのスタイルをあらわしているアルザスワインだといえるでしょう。

目の前の新たな素材に興にのって、次々と新しいレシピを考える天才シェフのように、ブリューノは毎年毎年のヴィンテージの違いを楽しみ、自由な感性でワインを仕上げていきます。ジェラルド&ブリューノ親子が作るワインは、もっともヴァン・ナチュラルのスタイルをあらわしているアルザスワインであり、



また何にも束縛されない自由な感性と自然なワイン作りだけが実現できた味わいだといえるでしょう。オペラシオンを超えて評価されるべき偉大なワインであり、そのユニークで優れた感覚とシュレール家のあたたかで深い人間性を映し出した味わいは、ワイン味わう喜びを必ずあなたに届けてくれるにちがいありません。

合田 泰子