Le Clos du Tue-Boeuf

ル・クロ・デュ・チュ＝ブッフ

地域：Loire　ロワール

地区、村：Les Montils レ・モンティ村

造り手：Thierry Puzelat　ティエリー・ピュズラ

Homepage：http://www.puzelat.com

出会い：

ジャン＝マリとティエリーの＜ピュズラ兄弟＞が手がけるワインを日本に紹介して、11年（2009年現在）になります。初めてドメーヌ・ル・クロ・デュ・チュ＝ブッフのワインを味わったのは、1998年2月に開かれたアンジェのサロン。私のヴァン･ナチュール探索の旅が本格化しだしたころです。正直言って彼らのワインは、興味深くはありましたが、おいしいとまでは思えず、やや野暮ったさが残る、というのが初期の印象でした。が、実はワインの中にエキスがこもり、存在感のある余韻と同時に、澄んだ心地よい後味が長く続いたのも、事実です。これまでとまったく異質な世界に迷い込んだように思いながらも、不思議な魅力にぐんぐんと引き込まれ、いつのまにか深入りしてしまいました。

暗中模索のなかで、そのとき気を魅かれたピュズラを含む10人の造り手を、日本市場に紹介し始めました。振り返ってみて興味深いことに、彼ら10人のすべてが、現在では自然派の重鎮として内外で絶大な評価を受けています。わけても、気軽に楽しめて、かつ個性豊かでもあるピュズラ兄弟のワインは、熱狂的なファンを得ることができました。

ラシーヌとの深い縁：

当時、私と塚原が運営していた(有)ル･テロワールでは、ドメーヌ・ル・クロ・デュ・チュ＝ブッフの1997年ヴィンテッジから2001年までを、ご紹介いたしました。ですが、この97年ものの半量を含む初荷は、サウジ･アラビア沖の火災でリーファーコンテナの電源が止まって、事実上のドライコンテナと化したため、明らかに劣化症状を呈していました。そのコンテナ１台分のワインは、すべて廃棄処分しましたが、参考用に数本ずつとっておいた各ワインを数年後にテイスティングしたところ、予想どおり味わいは無残に壊れていました。自然派ワインにとって、いかに15℃の定温輸送が大切であるかを、身をもって実感した次第です。

さて、ピュズラ兄弟のワインは、先見の明があるファンの方々からの愛顧をうけて順調に伸びはじめたため、1999年ヴィンテッジから私たち専用に、《買いブドウによるソーヴィニョン》を作ってもらうよう依頼しました。この年が、《ネゴシアン・ティエリー・ピュズラ》の記念すべき出発点ともなりました。

2003年、私と塚原が築き上げてきたル・テロワールを、図らずも離れることとなったとき、ティエリ

ーから支援のメッセージが届きました。「ワイン･ビジネスは、人と人とのつながりで成り立っている。僕たちは、泰子の言葉でもって、僕たちのワインを日本に紹介してほしい。だから泰子についていくよ」、と。今日のラシーヌがあるのは、あの日のティエリーの励ましと信頼のおかげでもあるのです。そしてラシーヌでは、2003年から《ドメーヌ・ル・クロ・デュ・チュ＝ブッフのすべてのワイン》と、《ネゴシアン・ティエリー・ピュズラのソーヴィニョンとヴヴレ》を取り扱うこととなりました。

現在の取り扱い状況：

2006年度より、《ネゴシアン・ティエリー・ピュズラ》のワインは、(有)ヴァンクゥールと小社が、異なったキュヴェを輸入しております。が、ル・クロ・デュ・チュ＝ブッフは、依然としてすべてラシーヌの専売です。

歴史：

チュ＝ブッフは、トゥールから 40km 北東、ブロワに近いレ・モンティ村にある。ブロワ伯爵の領地であったこの村にはクロ（壁で囲まれた土地）があり、チュ＝ブッフと呼ばれる畑はそのクロの中にあった。中世に 3 世紀にわたりシャティヨン家の領地となり、続いてフランス王となるオルレアン家の王子と、ブドウ畑は伯爵家の領地として治められ、ここで生まれるワインは当時から高く評価されてきた。

シャルル・ドルレアンは 100 年戦争で財政難に陥ったため領地を手放したが、モンティのクロにある畑は残したと資料に残っている。このことはこの畑がどれほど優れたクリュとして扱われていたかを物語っている。16 世紀には国の管理となるが、フランソワ 1 世と王女クロードは、特に入念に手をかけてこの畑を管理し、ル・クロ・デュ・チュ＝ブッフはアンリ 3 世の統治の記録にその名が残っている。

ピュズラ家は 15 世紀からモンティに続く家で、現在のル・クロ・デュ・チュ＝ブッフの所有者であり、ジャン＝マリとティエリーのピュズラ兄弟がワインを造る。彼らは、個性が明確にあらわれるワインを造るには、風土の特徴を大切にしなければならないと考えている。そのため栽培は昔からの伝統的な方法で行われる。

この地方では 10 月になると雨が多いため、熟した健康なブドウだけを厳選するトリエの作業が欠かせない。収量は大変低く、たいてい補糖はおこなわれない。発酵は酵母を加えずに、自然にゆっくり時間をかけておこなわれる。この地方では、フィロキセラ禍の前にはピノ・ノワールやシャルドネが多く栽培されていたので、ピュズラは当然のようにピノ・ノワール、シャルドネを栽培している。

創業年：1994 年

略歴： ティエリーは 90 年代にマコンとサン＝テミリオンの醸造学校に通い、バンドールの La Tour du Bon、サン＝テミリオンの Clos Fourtet で研修。ジャン＝マリはシャンパーニュ、アヴィズの醸造学校を卒業したのち 1990 年に Clos du Tue-Boeuf に戻り仕事を開始。

畑 について:

栽培：ビオロジック、2007 年にビオ認証取得（カリテ・フランス）

その栽培の開始時期：1996 年より全ての畑に適用

土壌：粘土石灰質、シレックス、珪土質

自社ブドウ畑面積：10ha（ブドウ畑の数：10）

契約ブドウ畑面積：3ha（ブドウ畑の数：3）

栽培品種：ガメ、ピノ・ノワール、ソーヴィニョン・ブラン、シャルドネ、ロモランタン、ピノ・グリ、ムニュ・ピノ、コ

主な仕立て方法：ギュイヨ・サンプル、コルドン・ロワイヤル

仕立ての支柱の素材：木

添え木の素材：木、鉄

堆肥：有機肥料を知人から購入

畑: 全体として、ブロワー帯の泥灰土まじりの石灰質で、シレックスを多く含む。南西向き斜面。

醸造 について:

酵母のタイプ： 野生酵母

圧搾方式：プヌマティック

選果場所：畑の中

マセレーション：赤…あり（10～15日間）、白…なし

醗酵容器： 白）小樽、赤）木製タンク、琺瑯タンク、アンフォラ２つ

醗酵期間： 1～2ヶ月（温度コントロール：樽の場合はなし、他は必要であれば行う）

熟成容器：古樽(225L, 400L, 600L), 木製タンク, 琺瑯タンク, アンフォラ

熟成期間：6～12 ヶ月

濾過：赤…なし、白…全てではないがするキュヴェもある

清澄：しない

亜硫酸の使用：ビン詰めの際に 10～15mg/L のみ

総亜硫酸量：亜硫酸不使用、もしくは 15mg/L 以下

セラー環境： 畑は周辺1km圏内、醸造場は地階、カーヴは地階と地下どちらもあり。

年間平均生産量：約80000本

ティエリー・ピュズラ ＜進化し続ける醸造家＞の肖像

「僕たちの目ざすワインは、気軽に飲めること。自分が飲みたいと思うワインを造って、楽しく飲んで、飲んで、肝臓ガンにならないで死ねれば幸せだね。（僕のワインは）自然な味わいがあって、生き生きとしている。若いうちから飲みやすいけれど、よく熟成することもできるんだ」とティエリーは言っています。まさしくそのとおりで、比較的低価格で親しみやすい味わいでありながら、熟成とともに現れる新しい味わいの世界があり、いつも驚かされます。ビン詰め後半年を経て「変態」し、驚異のピュズラ・ワールドが現れるのです。

年を追うごとにティエリーの腕はますます冴え、味わうたびに思わず「うーん、すごい」と感じいってしまいます。「上品で気どらず、親しみやすい味わい」といった域を超え、しっかりした格調と気品すら感じさせてくれます。おまけに、ドメーヌ製だけでなく、ネゴシアン製ワインについても共通しているところが、凄いのです。一般に、買いブドウで生産量を増やしたとたんに、当初のワインにあった緊張感とみずみずしさという魅力が消えうせ、欠点はないが、面白みのないワインに成り果てがちなのですが。

フランス全土のなかでもマイナーな生産地域であるロワールの中でも、さらにマイナーなアペラシオンが、「トゥーレーヌ」と、とりわけ「シュヴェルニー」（1993 年に VDQS から昇格した）です。ピュズラ兄弟は、地位の低いアペラシオンの名を全国区に高め、今ロワールには次々と優れた新しいつくり手が生まれています。

ピュズラ・ワールドの出現と快挙ソーヴィニョン・ブラン

個々のワインの個性差が何とかわかるようになるには、その後数年かかりましたが、その間に兄弟によるワインの作りはどんどん進化し、味わいにもすごみが出てきました。近年のヴィンテージは「上品できどらず、親しみやすい味わい」という域をはるかに超え、しっかりした格調と気品すら感じさせます。二人が造るワインの多くは、瓶詰め後半年を経て「変態」します。そうなれば、しめたもの。ユニークそのもので、驚異のピュズラ・ワールドが現れます。

彼らに出会ってからの 7 年を振り返ると、彼らの振る舞いは冗談のように見えて、実は真剣に、試行錯誤しながら、突っ走ってワインを造ってきたように感じます。ワイン界の既成観念にとらわれず、自由に自分たちの信じるワイン造りを実現し、躍動感あふれる、活き活きとした味わいとなって、ワインの中に凝縮されています。近代醸造学の視点からみれば、欠点だらけかもしれませんが、それを上回る魅力が彼らのワインが広く指示されるのでしょう。

なかでも、特筆に価するのが、ソーヴィニョン・ブラン酒でしょう。現在㈱ラシーヌでは、ドメーヌ《クロ・デュ・チュ＝ブッフ》、ネゴシアン《ティエリー・ピュズラ》とクルトワ父子のソーヴィニョンをご紹介しています。彼らのソーヴィニョンを扱うようになってから、これまで扱っていました著名なサンセールやプイィ・フュメの輸入を、いっさい止めることにしました。アペラシオンとして名のとおったサンセールやプイィ・フュメは、蔵出し価格が倍以上もします。その上、彼ら自然派の雄によるソーヴィニョン・ブラン酒を知ったあとでは、酸化防止剤の多用による、苦味や臭さが耐えがたくなってしまったのです。

ティエリーは自分のワイン作りについて次のように言っています。「（ぼくのワインは）自然な味わいで、

生き生きとして、飲みやすく、熟成してゆく。だけど、ワインが生きているあいだは、難しい時期もあるというのを考えておかなくてはいけない。たとえば、還元状態とか、二酸化炭素の残留なんかだね」。微発泡が気になったり、変だなと感じたときは、カラフに移して味わってください。しばらくすると、不愉快な香りは抜け、ハーモニーがとれて、味にまとまりが出てきます。

自然派が約す、さらなる前進

さて、2005 年 1 月末のロワールのサロンに、二人は出展をやめました。INAO が開く、巨大なパヴィリオンでのフェアーには、出展する意味がなくなったのです。彼らと志を同じくする全国のすばらしい造り手たちが一同に会する会は第 6 回を迎え、“Dive Bouteilles”（真正なワイン） の名で 1 月末のサロンにあわせて、番外編として、ロワールの洞窟内で催されてきました。

彼らの志を表す催しのサブタイトルは、“Vignerons vous invitent a deguster leurs vins sans artifices”「人工的な手管を排して作られたワインを味わう会（へのお招き）」から、2005 年には“Vinerons en voie d’extinction”「絶滅途上にある造り手たち」に変わり、さらに、“Vous aussi, venez visiter les vignerons indigenes dans leur grottes”「さあ、あなたもワイン原人に会いに彼らの洞窟までいらっしゃい」と、ヴォルテージはあがる一方。ルシヨンのジャン・フランソワ・ニック、ローヌのヤン・ロエル、マルセル・リショー、ジル・アンゾニ、ボジョレーからは、ラピエール、ジャン・フォワイヤール、ヴィジターでは、ジェローム・プレヴォーと言った造り手たちが集い、毎晩明け方まで熱気あふれる交流会が延々と続きます。ピュズラ兄弟は今では全国区で造り手たちからも名人と目され、いよいよ注目されています。

Loire＞Touraine＞Cheverny＞Clos du Tue-Boef

Jean-Marie et Thierry Puzulat ― Les duettistes du vin vivan―

ロワール＞トゥーレーヌ＞シュヴェルニー＞クロ・デュ・チュ＝ブッフ

ジャン＝マリとティエリーのピュズラ兄弟

―活気あるワインを奏で唱う二人組―

筆者：アンリ＝ノエル・ラグランドゥール

『ル・ルージュ＆ル・ブラン』誌・第 75 号（2004 年冬季号）より抜粋

兄弟でコンビを組むこのドメーヌは、かなり以前からパリなどのビストロの名店に、ワインを供しつづけてきた。そこではだれしも、頭痛に悩まされずにおいしいワインを存分に楽しむことができる。そのテロワールのセンスや、ブドウ栽培と醸造に関する途方もない頑固さは、ときおりドメーヌの経営を窮地に陥れたりもする。が、これほど単純かつ複雑な道理も無い……。

『ル・ルージュ&ル・ブラン』59 号（1999 年 7 月）においてシュヴェルニー、クール・シュヴェルニー地域のワインを特集し、《ドメーヌ・クロ・デュ・チュ＝ブッフ》にスポットを当ててから月日は流れた。その間にも彼らのワインは売れつづる一方、ティエリー・ピュズラは新たにネゴシアン《EURL ティエリー・ピュズラ》の仕事もはじめ、耳目を集めている。

レ・モンティスに残るピュズラ家に関する記録は、15 世紀まで遡れる。もし当時、一家の誰かが当地の土壌の質を精査していたら、当時から優れたワインを造っていただろう。ブロワの伯爵やオルレアン家の王子たちから重宝がられて、この地方のワインは長い歴史を有している。アンリⅢ世の時代、《クロ・デュ・チュ＝ブッフ》には、ムニュ・ピノ種のブドウが植えられていた（今日のファンは、兄弟の父の代に植えられたピノ・グリ種のワインを珍重しているのだが）。ムニュ・ピノ種はブロワ地方の典型的なブドウで、地元ではアルボワと呼ばれる。が、これは、ジュラ地方の同名の品種とは無関係で、おそらくエルブエという古語が変形したものとされている。その特徴はむしろシュナン種に近いが、シュナンと比べると生育サイクルが短く果房も小さめで、葉も丸い。造り手からは敬遠されてきた品種で、というのもジャン＝マリの言によれば、「ネゴシアンたちは発泡ワイン用にのみ、1 リットル 2 フランの値でしか買い取ってくれない」からである。クロード・クルトワ、エルヴェ・ヴィルマード、ピュズラ兄弟などの造り手が、この品種を再び桧舞台に引っ張りあげたのである。

《ドメーヌ・クロ・デュ・チュ＝ブッフ》は現在、AOC シュヴェルニーのレ・モンティスに 10.5ha、AOC トゥーレーヌのモントゥ＝シュル＝ビエーヴルに 4.5ha の畑を有する。土壌は主に火打石まじりの粘土質で、それ以外の区画は砂礫質である。

畑の区画とワインのバラエティ

テロワールとブドウの樹齢に応じて、ジャン＝マリとティエリーはさまざまなワインを造っている。その詳しい解説は「デギュスタシオン」の欄に譲るとして、ここでは名前を挙げるにとどめよう。**L'Ormeau des Deux Croix** ロルモー・デ・ドゥー・クロワ（シュナン、「トゥーレーヌ」辛口・白）、**Le Brin de Chevre** ル・ブラン・ド・シェーヴル（ムニュ・ピノ、「トゥーレーヌ」辛口・白）、**Le Buisson Pouilleux** ル・ビュイソン・プイユー（ソーヴィニョン、「トゥーレーヌ」辛口・白）、**Le Clos du Tue-Boeuf** ル・クロ・デュ・チュ＝ブッフ（ムニュ・ピノとピノ・グリのブレンド、「ヴァン・ド・ターブル」辛口・白）、**Rouillon** ルイヨン（ピノ・ノワールとガメのブレンド、「シュヴェルニー」赤）、**La Caillere** ラ・カイエール（ピノ・ノワール、「シュヴェルニー」赤）、**La Guerrerie** ラ・ゲルリー（コ、カベルネ・フラン、ソーヴィニョンのブレンド、「トゥーレーヌ」赤）、そして試飲には供されなかった **La Gravotte** ラ・グラヴォット（ピノ・ノワール、「シュヴェルニー」赤）がある。

ほかにも天候の具合やピュズラ兄弟の好みによって、不定期に造られるワインがある。たとえば **Frileuse** フリルーズは 1996 年産のヴァン・ド・ターブルで、シャルドネ 80%、ソーヴィニョン 20%のブレンド。このワインはティピシテ（個性）を生かすために、あえて悦びの側面が遠ざけられている（とはいえ我々は実に楽しんだのだが……）。兄弟の造るワインでは、個性のためにあえて悦びが犠牲にされるといったことは、珍しくない（このテーマでは、長い議論が可能だろう）。あるいは、比較試飲の場に完成が間に合わなかったいくつかのワインを、兄弟が持ってこなかっただけかもしれない。こうしたやり方に加

え収量も極端に低いから、兄弟の暮らしは楽なものではない。ティエリーはそこで、兄弟で運営するドメーヌと並行して、自分ひとりの名をラベルに冠したネゴシアンワインの生産をも始めたのである。

ピュズラ兄弟は、一族に代々伝わるドメーヌを継ぐ前に各地で修行をしている。ジャン＝マリは、BTA(農業技術者資格)をシャンパーニュ地方のアヴィズで取得した。卒業試験の日、彼の姿はロックコンサート会場にあったのだが……。こんな人物が造るワインの、個性がおとなしいはずがない。シャンパーニュのアヴィズやトレパイユなどのドメーヌで 2 年間の修行後、ルグランのカーヴのシェフを務めた。他方ティエリーは、BTA とブドウ栽培に関する BTS（上級技術者資格）を、リブルヌとマコンで取得し、サンテミリオンのクロ・フルテおよびカナダで修行を積んだ。その後、バンドールのドメーヌ・トゥール・デュ・ボンで過ごした 4 年の間に、彼の才能は万人が認めるところとなった。彼らの遍歴をたどりなおせば、さぞかしおもしろい旅ができることだろう。

快楽主義の哲学

「自分で全部飲み干すために、ワインを造っているようなもんさ」

ティエリーはワイン造りについて尋ねられたとき、こう締めくくった。ピュズラ兄弟は流行には惑わされずに、自分たちの好きなワインを造る。「自然で、生き生きとし、飲みやすく、熟成してゆくワインさ。ワインが生きているあいだは、難しい時期もあることを考えておかないと。たとえば還元状態、二酸化炭素の存在などだね」。扱い方を心得ている人ならば、ワインをデカンターに移して空気に触れさせる。それを見て驚く人もいるが、幸い、ピュズラのワインには客が途絶えることはなく、ワインはすぐさま売切れてしまう。

これらのワインには、（キュヴェや区画の名前がそれを表しているように）テロワールを忠実に表現しようという野心がはっきり表れている。そのためにワイン造りには、いくつかの規則が課せられる。活発な微生物活動が維持できる良好な状態を保つため、土壌は頻繁に手入れされる。ブドウに住む微生物を殺さないよう、硫黄と銅以外の防カビ剤散布はしない。施肥は必要なときに限り、僅かな量のみなされる（この 4 年は行っていない）。春先の萌芽から 7 月半ばまでは、土に鋤入れがなされ、下草は自然のまま伸び放題。収量は 35～40hl/ha を超えない。この 10 年の平均収量は、霜のせいで 23 hl/ha にとどまる。

ブドウの樹勢は最初からバランスがとれている。グリーン・ハーヴェストはまれに、若い樹の収量が高すぎるときのみ行われる（2000 年はガメだけで、1996 年は全体で実施）。収穫機械はしない。ブドウは手摘みで、通気用の穴が開いた箱が用いられる。

良識に満ちた醸造と熟成

白ワインのマストは搾汁後に一晩静置され、タンクか樽に移される。黒ブドウは 5～7℃に冷やしてからタンクに移され、発酵が始まると炭酸ガスが発生して保護膜の役割を果たす。アルコール発酵はゆっくり進み、どうしても必要な場合を除き補糖は行われない。軽めのピジャージュが、定期的に 3 週間前後のあいだ繰り返される。タンクから引き抜かれたフリーランワインは、プレスワインとともに樽入れされてから、マロラクティック発酵が始まる。

《クロ・デュ・チュ＝ブッフ》では、 2 タイプのワインが造られている。

1) 若い樹または平凡なテロワール（の双方）から造られたもの。フルーティなワインとなり、タンク熟成され、早めに瓶詰めされる（3 月の瓶詰め）。
2) 樹齢の高い樹または優れたテロワール（の双方）から造られたもの。長熟型ワインになり、樽熟成を経る。新樽は非常に慎重に用いられ、ラ・カイエールに 20%使われるだけ。これは全体の 2～3%に過ぎない。熟成は 500 リットル入りのドゥミ＝ミュイ樽でなされ、樽香を残すことなくワインに「呼吸しやすい」環境を与えている。

ワインは決して清澄されず、濾過されることもめったにない。濾過する場合も、目の粗いもので軽くなされるだけである。長熟型ワインは収穫年の性質に応じて、8～12 ヶ月間の熟成を経て瓶詰めされる。その際に加えられる亜硫酸は、ごくわずかにとどめられる。辛口ワインにはヘクトリットル（hl）あたり 1.5～3 グラム、中辛口あるいは中甘口のワインには、5～8 グラムという量である。

古樹と優れたテロワール

ティエリー・ピュズラは、ネゴシアンとして独自の点に着目した。古樹と優れたテロワールを見つけようとしたのだが、それには畑の区画と地域の栽培者について正確に知っていたことが役立っている。クローンの樹に植え替えるために、こうした「宝物」の畑が台無しになるのが、彼には我慢がならなかった。また、画一的な醸造法によって、素晴らしいブドウの持ち味が損なわれるのも止めたいと考えた。11 人の契約農家のうち、5 人は有機栽培、2 人はビオディナミを実践しており、残りの栽培家も日々進歩のさなかにある。ティエリーは興味を引くようなブドウ、すなわち古樹のブドウか、あるいは若樹の場合でもよく手入れされた畑のブドウしか、相手にしない。彼は、協同組合ならばひどく安値でしか引き取らなさそうな、古樹のピノ・ドニスをも買い受けた。協同組合は、栽培農家の自然な栽培への注力を評価しない一方で、「よく売れる」「改良品種」、すなわちソーヴィニョン、ガメ、コ、カベルネの栽培を奨励する。それに対しティエリーは、厳しい要求をするかたわら、契約農家と関係を維持するため、協同組合の 3 倍もの価格でブドウを買い入れる。しかし協同組合が、彼の契約する農家の収穫物の 80%を押えているため、彼のところには 20%しか入らないこともある。

彼が契約しているのは、モンティス、モントゥ＝シュル＝ビエーヴル、ヴァレール、カンデ＝シュル＝ブヴロンなどの、長い付き合いの栽培家である。加えてシェール渓谷（プイエ、テゼ、モントゥ＝シュル＝シェール、クフィの村々は、モントリシャールとサン＝テニャンの間にほぼ位置している）の栽培家たち、そしてヴヴレに 2 軒とモンルイにも 1 軒ある。こうした（遠方の）場合には、関係者が現地での醸造請負契約書に署名し、ティエリーがそこへ樽を運びこむという方法をとる。そのあとワインは、AOC の認定を受けるまで栽培農家に任される。というのも、ラベルに謳われた原産地以外の場所でワインを醸造・熟成することは、法律で禁じられているから。その場合でも、ティエリー自らがチームを率い、収穫にも携わる。ブドウはすべて手摘みである。ティエリーが、ネゴシアンとして供給するワインは、1 年に 40000～50000 本。そのラベルに書かれた名前には、彼のユーモアのセンスが炸裂している。**Le P’ ti tannic coule bien**（このタニックな小品は、よくのどをとおる）、**KO**、**Sayonara pas pour tout le monde**（さよなら、は誰にでも使う言葉ではない）、**Le renard du dessert**（砂漠のキツネ）。このほかにもまだまだある。しかし瓶の中のワインは、そのまじめさを失ってはいない。

なんの気取りもなく、ピュズラ兄弟は偉大な造り手の仲間入りをしている。彼らは同じ地方だけでなく遠方の醸造家からも、醸造の「名人」、いや「哲人」とみなされているのだ。なんと素晴らしいことではないか！