

Nicolas Renard

Nicolas Renard

ニコラ・ルナール

地域：Loire ロワール

地区／村：Amboise アンボワーズ

醸造・栽培責任者：Nicolas Renard ニコラ・ルナール

HP：なし



【ワイナリーと造り手について】

パリでJ.P.ロピノーが経営していたワインバー：ランジュヴァンにてニコラ・ルナールのシュナン（AOC ジャニエール キュヴェ モリエール 1995）を始めて飲んだ時に、一瞬で虜になった。こんなシュナンを造った人は誰だとすぐに会いに行き、そこからずっとラシーヌはニコラを追いかけることになる。95、96のジャニエール、ポニャトフスキーで造った99（オーナーがネゴシアンにバルク売りするというのを止めて、ティエリー・ピュゼラにネゴシアンとしてバルク買いすることを依頼、Vin Vrai de Vouvray シリーズとしてナンバリングされリリース）、01～03のルメール・フルニエ。その後2004年以降はどこで何をしているのかとんと分からなかった。ある時、ティエリー・アルマンにて白ワインを醸造していると聞いて安堵するも、その後いなくなったと知り、心配していたが一向に行方は知れなかった。

そして2014年の暮れ、突然「今年からロワールのアンボワーズでワインを造っている」と、ニコラからの連絡を受けた。彼の新作がまた飲むことが出来ることに喜びを隠せなかった。しかも2011年から2013年まで造っていた、サン・ペレのワインもセラーで熟成中だという。

「50歳にしてようやく落ち着くことが出来たよ」と話すニコラ。金銭的、性格的な問題か、アンボワーズへ移り住んでからもなかなか土地の所有者と折り合いがつかずに2、3年ごとに畑が変わってしまっている。しかしながら毎年リリースされる彼のワインには（リリースされないこともままあるが）、私たちは魅了されずにはいられない。



【畑と栽培について】

2011～2013年にサン・ペレを仕込んでいた畑は、林に囲まれた小さな畑に植わるヴィオニエとルーサンヌだったそうだ。2014年以降ロワールに移り住み、セラーのあるアンボワーズ村周辺（シュヴェルニー、トゥーレーヌ、モンレイ、ヴェーヴレ）で、彼の思うように仕立て、栽培をさせてくれる畑を探している。本人は何も特別な栽培をしているつもりは無いというが、除草をせず、ギユイヨ仕立てやコルドン仕立ての畑の針金を外して、ゴブレに仕立てようと試みるなど、畑の持ち主からすると快く思われな



いようで、ニコラの思うように管理ができず、畑の賃貸契約の解除や売買契約にこぎつけなかったりしている。農薬はボルドー液を使うが、ボルドー液の使用量を抑えるため、ハーブの煎じ薬なども使っている。

【セラーと醸造について】

セラーはアンボワーズ村のはずれにある地下セラー。ロワール川流域にはテュフォーと呼ばれる（しばしば砂を含む）石灰岩が特産で、何世紀も石材として利用されてきた。石材が採掘された後は、天然の食品貯蔵庫や、ワインの醸造/熟成所として利用されている光景がロワール川沿い、特にブロワの町からアンジェの町の間ではよく見られる。ニコラのセラーもそのようにして石材が運び出された後の大きなカーヴの一つで、彼の1万本に満たない生産本数に比べると、不必要に大きな洞窟（カーヴ）が彼のセラーとなっている。実際のところワイン生産において不必要なスペースなどというものはなく、大きくて困ることはない。彼のように3年前後ワインを樽熟成させてからリリースする造り手に取ってはなおさらだ。温度コントロールの必要もない、涼しいセラーでニコラのワインはゆっくりと熟成される。

白ワインの醸造は原則として樽醗酵、樽熟成。赤ワインは1~2tの合成樹脂のタンクでマセレーションをしたのち、樽熟成へと移行する。マセレーション中はブドウの実がつぶれないように全房のままタンク内へと降りて運び、何もしないか、足で表面をピジャージュするにとどめる。

ニコラはシュナンの人である。ソーヴィニオン・ブラン、シャルドネ、はたまたマルサンヌを醸造したとしても、酸と肉厚な果実味、芯となる鉱物感は、良質なロワールのシュナン・ブランを思わせるワインのバランスだ。収穫時のブドウの品質によっては瓶詰時に最大40pp前後の亜硫酸の添加をしており、本人も必要があれば添加すると話すが、分析表では検出不可（Not Detected、<20ppm）と表記されることが多い。



◆シャトー・ド・ゴールでのワイン造りについて

ニコラ・ルナルから「リムーで僕がコンサルタントをするワインがあるのだけれど、興味ある？」と、またしても突然話が降ってきたのが 2021 年の夏。シャトー・ド・ゴールという生産者のコンサルタントをすることになり、2021 年 VT の醸造からリムーでのワイン造りを手伝うことになったという。シャトー・ド・ゴールは 50ha 以上を所有する畑をワイナリーなので、オーナーのピエール・ファールと話し合いながら、少量ずつニコラの考えるワイン造りをしていくことになるだろう、という話だった。

少し不安に思いながらも、ニコラの手掛けるグルナッシュ、シラー、シュナン、シャルドネ、ペット・ナットなどなど、期待せずにはいられないフレコミで、ラシーヌから NO という返事をすることはありえなかった。ピエールもラシーヌにニコラの関わったワインの紹介については積極的で、まだ出来上がっていないワインの購入が決まった。

2022 年春に試飲した、熟成中のワインは、生産地が違ったとしても、ニコラ作のワインだと納得のいくものだった。2022 年初夏の頃からお互いの意思疎通が難しくなってきたようだった。片や 50ha の畑を所有するワイナリーのオーナーと、片や年産 10000 本に満たない量のワインを洞窟で生産する風来坊。分かっていたことなのかもしれないが、2022 年の夏に二人の共同プロジェクトは解消してしまう。

「ワインにおいてブドウ栽培が何よりも大事で、醸造で出来ることは何もない」とワインの造り手はしばしば口にする。とはいえ誰がどのように、どこまでワイン醸造に関わってきたかも同様に重要な要素であることには疑いが無い。

共同プロジェクト解消の 2022 年夏時点で、ラシーヌが購入を約束していたワインは全てシャトー・ド・ゴールにて熟成中で、それらのワインの原料となるブドウの栽培にニコラは関わっていない。ラシーヌとしてはワインの醸造から瓶詰までだけでも、ニコラに完結してもらいたかったのでピエールとニコラを説得し、2022 年 11 月にニコラの監督の元、赤ワイン（グルナッシュ 1 種とシラー 2 種）の瓶詰めをしてもらうことが出来た。白ワインとペット・ナットについては、ニコラの手による瓶詰をすることが不可能だったため、購入を断念。

プロジェクトの立ち消えは残念でならないが、もしまた同じような話があったら何度でも乗ってしまいたくなるような夢のあるプロジェクトだった。赤ワインすら到着しなかったらと思うと気が気でなかったが、ワインは無事入港し日本市場に紹介できる運びとなった。



上記のような理由から 100%ニコラのワインとは言えないかもしれないが、収穫から瓶詰まではニコラの監督の元で行われた。「収穫のタイミングは出来上がるワインの方向性を決定づける重要な事項だ。ロワールと醸造所のあるリムーを行き来するのは大変だったけれど、収穫から瓶詰まで責任をもって行うことが出来たので安心した」とニコラは話す。

>> 『ラシーヌ便り』 no.108 《合田泰子のワイン便り》より、2014年10月寄稿

《ニコラ・ルナールの本気》

トリノからパリ、続いてロワールへ。ニコラ・ルナールの新たな出発を確認のため訪問。思えば長いつきあいとなるニコラは、他に真似できない飛びぬけたワインを造る点にかけては、疑いなく天才です。が、天才には気まぐれがつきもの。いつも内心、ワインが商品となって出てくるまで、ハラハラしどうしです。なのに、このたびは大きな嬉しい驚きでした。なんと、理想的な洞窟のカーヴを手していたらしいのです。



今年の1月、「ワインを造ったので、よかったら会いに来てください」と、たった一行のSMSメールを受け取り、すぐさまニコラのもとに飛んでいったことはご存知の通り。2014年からアンボワーズで、シュナン・ブラン、シャルドネ、ソーヴィニオンを造ることになっており、畑の旧持ち主からセラーの一部を借りると聞いていました。

がニコラは、実際に作業をするにつれて不便を感じ、自分のセラーを持つとうと思立ち、つい最近インターネットで探し始めたところ、なんとアンボワーズの駅から10分ほどの川沿いにある、洞窟つきの廃業したネゴシアン（酒商）の小さなカーヴが売りに出ていました。洞窟は一つ、奥行きは10mほどでしょうか。そうこうするうちに、隣人の洞窟も購入することになりましたが、何と奥行きは100mもあり、中で元の洞窟とつながっていました。「私も50歳、最後にいい仕事をしたからね」とのこと。値段を聞いて高くないのに驚きましたが、幸運な物件に出会えてニコラはとても満足げ。これで長期エレヴァージュ計画も、準備は万端。



昨年、一樽だけ造ったロワール・シェールのシュナン・ブランは、さらに一年間樽で熟成するという。「やっぱり、私のドライなシュナンの原点は、ニコラにあった！」と叫ばずにいられない、素晴らしいシュナン・ブランでした。八月は好天に恵まれ、このまま行けば、2014年は良いとしになりそうです。

2011年からニコラが3ヴィンテッジ造ったサン・ペレは、2012年と13年はまだ樽に入っています。この春リリースされた2011年は、ビン詰めから一年間たって味わいが落ちつき、美しいまとまりが出てきていました。骨格・奥行きとも姿を現し、大変おいしくなっています。今後、サン・ペレがどうなるかわかりませんが、ラシーヌとしてはロワールに専念してもらいたいと願っています。

数年間過ごしたアルデッシュでのワイン作りも、ひとまず一段落。これからはアンボワーズの理想的な洞窟カーヴで、思い切り醸造できるようになったわけです。ニコラの前途明るい再出発を、心から喜んでおります。