

Nicolas Renard

Nicolas Renard

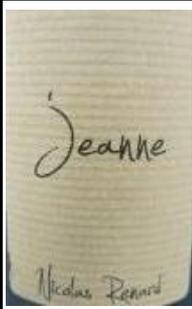
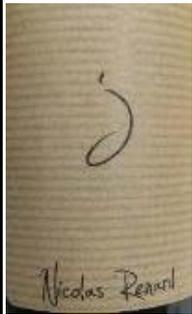
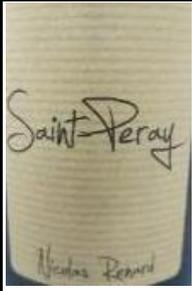
ニコラ・ルナル

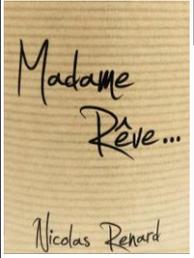
Racines 

パリでJ.P.ロビ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 Vouvrays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きて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。

	○Touraine Sauvignon - Jeanne トゥーレーヌ ソーヴィニオン ジャンヌ			備考	ニコラが代父となったElise Brignonの娘さんの名前に由来。買いブドウだけ、じっくりと収穫を待ってもらったのか、しっかりと熟した果実を思わせる、ニコラのワインらしい濃厚な香りがある。
	畑	品種：ソーヴィニオン・ブラン100% 位置：標高150m 土壌：石灰質	醸造		
	○Touraine - Lulu トゥーレーヌ リュリュ			備考	ニコラ・ルナルの代名詞ともいえる品種である、シュナン・ブラン。キュヴェ名は娘の名前（Ludvine/リュディヴィーン）の愛称にちなんでつけた。ニコラにとってもシュナン・ブランは特に好きな品種なので、愛する娘の名前が何よりもふさわしい。
	畑	品種：シュナン・ブラン100% 植樹：1980年代 位置：標高150m 土壌：粘土、火打石	醸造		
	○Cuvée J キュヴェ ジェイ			備考	自社畑のブドウのみを使い醸造。すっきりとしたタイプのソーヴィニオン・ブランとは違い、ぎりぎりまで収穫を引っ張り、極限まで熟した果実で醸造しているため、濃密な味わい。キュヴェ名はニコラの両親であるジャンとジャッキーのイニシャルに由来。
	畑	品種：ソーヴィニオン・ブラン100% 植樹：1984年 位置：標高150m 土壌：主に粘土質	醸造		
	○Saint Peray サン・ペレ			備考	ローヌに住んでいた時に、造っていたキュヴェ。畑は森に囲まれており、時折、ヴォトリティスがつくこともあるそう。特に取り除くことはせずに、醸造している。
	畑	品種：マルサンヌ70%、ルーサンヌ30% 植樹：1973年 位置：標高250m 土壌：花崗岩	醸造		

 <p>Madame Rêve... Nicolas Renard</p>	<p>○Madame Rêve マダム・レーヴ</p>		<p>備考</p> <p>2022年モンレイでは稀にみる豊作の年で、ニコラの友人であるリュドヴィック・シャンソンでもその例にもれず多くのブドウが収穫が期待できた。そこで日頃からちょっとした時に助言をくれるニコラへのお礼として、ブドウを一部、ニコラの思うタイミングで収穫させてくれ、醸造もさせてくれた。マダム・レーヴとはAlain Bashungの曲名から、ニコラのシュナンにしては比較的ドライな仕上がり。</p>
 <p>Léo Nicolas Renard</p>	<p>●Cuvée Léo キュヴェ レオ</p>		<p>備考</p> <p>ニコラ作の赤ワインは全房のブドウを丁寧にタンクの底に並べ、非常にデリケートな抽出がされる。品種由来のしっかりとしたタンニンは感じるが、香り後味共に、優く伸びやか。</p>
 <p>Quinto Nicolas Renard</p>	<p>◎Vdf-Quinto キント</p>		<p>備考</p> <p>2017年：例年天候不良による収量減が続いたので、友人の栽培家から購入したカベルネ・フラン。ブドウの成熟度や状態に関しては、赤ワインを造ろうと思えるものではなかったので、少し早めに摘んで、ごく短いマセレーションで、ペットナットを造ることに決めた。デゴルジュマンは2019年夏。残糖があり、香りも濃厚。大のイタリアワイン好きのニコラは初めて飲んだ時に、カッペラーノのキナートを思い浮かべたのだが、名称がうるおぼえだったため、キントと呼んでいるうちに、キュヴェ名になった。イタリア語では、クイント (quinto) というと“第五の”という意味だが、それは関係ないそうだ。</p>

# Nicolas Renard (Chateau de Gaure)

## ニコラ・ルナール (シャトー・ド・ゴール)



### ◆シャトー・ド・ゴールでのワイン造りについて

ニコラ・ルナールから「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以上の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。

大きく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。しかしその頃からお互いに意思疎通が難しくなっている、とニコラとピエールのやり取りをラシーヌが介することが多くなった。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本に満たないワインを洞窟で生産する風来坊。わかり切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。

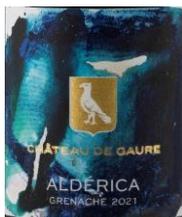
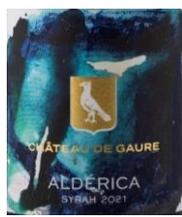
「ワインにおいてブドウ栽培が何よりも大事で、醸造で出来ることは何も無い」とワインの造り手はしばしば口にする。とはいえ誰がどのように、どこまでワイン醸造に関わってきたかも同様に重要な要素であることには疑いが無い。

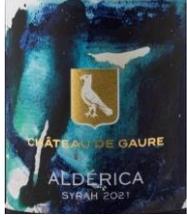
共同プロジェクト解消の2022年夏時点で、ラシーヌが購入を約束していたワインは全てシャトー・ド・ゴールにて熟成中で、それらのワインの原料となるブドウの栽培にニコラは関わっていない。ラシーヌとしてはワインの醸造から瓶詰までだけでも、ニコラに完結してもらわなければならない。ピエールとニコラを根気よく説得し、2022年11月にニコラの監督の元、赤ワイン（グルナッシュ1種とシラー2種）の瓶詰めをしてもらうことが出来た。白ワインとペット・ナットについては、ニコラの手による瓶詰をすることが不可能だったため、購入を断念。

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なかつたが、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歩き来るのは大変だったけれど、瓶詰まで責任をもって行うことが出来たし、素敵な人たちに出会うことが出来た。最終的にはド・ゴール側とのやり取りが難しくなってしまったが、最後まで僕を信じて指示通りにワインの管理を行ってくれたマチューと、ド・ゴール敷地内で民宿を営むブノワとテレーズには感謝してもしきれない。」とニコラ。

※キュヴェ名はどれもアルデリカ（シャトー・ド・ゴールの地域に伝わる伝説に登場する王女の名に由来）で、それぞれ品種名が記載されている。シラーの2種の畑名は裏ラベルに記載。

●Alderica Grenache 2021 アルデリカ グルナッシュ 2021						
	畑	品種：グルナッシュ100% 植樹：1980年代 位置：標高300m、北向き 土壌：シスト	醸造	ブドウはシャトー・ド・ゴール所有のラトゥール・ド・フランスのエリアの畑から。 セメントタンクで3週間マセレーション セメントタンクで1年間熟成 亜硫酸無添加	備考	20%ほど全房のブドウをセメントタンクの底に敷き、残りは全て除梗して醸造。抽出の濃いワインはニコラの求めるスタイルではないので、マセレーションは3週間、プレスも強くはしなかった。
●Alderica Syrah - Monrodon 2021 アルデリカ シラー・モンロドン 2021						
	畑	品種：シラー100% 植樹：1990～2000年代 位置：標高300m、平地（プラトー） 土壌：シスト	醸造	ブドウはシャトー・ド・ゴール所有のラトゥール・ド・フランスのエリアの畑から。 セメントタンクで3週間マセレーション 1年間樽熟成 亜硫酸無添加	備考	シラーの茎を熟させることは非常に難しいので、全て除梗して醸造。ラックよりも柔らかなタンニンと果実味で、よりラングドックらしいシラーだとニコラは評す。

		●Alderica Syrah - Lac 2021 アルデリカ シラー・ラック 2021			
	畑	<p>品種：シラー100%  植樹：1970～1990年  位置：標高350m、北東向き  土壌：粘度石灰土壌</p>	醸造	<p>ブドウはシャトー・ド・ゴール所有のラトゥール・ド・フランスのエリアの畑から。  セメントタンクで3週間マセレーション  1年間樽熟成  全除梗  亜硫酸無添加</p>	<p style="text-align: center;">備考</p> <p>シラーの茎を成熟させることが非常に難しいので、全て除梗して醸造。  ニコラ「ミッテルベルガー社製の新樽を熟成で1/3使っているが、樽の匂いがつきすぎない良い樽メーカーだ。  ラックはその名の通り、カラマニー湖（湖=Lac）が近くにある、カニグー山のすそにある、モンロドンよりも少しだけ標高が高い。コルナスを思わせる雰囲気、詰めたてはしばらく還元していたので、開くには今回の3キュヴェの中では一番時間がかかるだろう。」</p>