

Champagne Benoît Lahaye

ブノワ・ライエ

2011.02.09

合田泰子

地域: Champagne

地区、村: Bouzy ブジィ

造り手: Benoît Lahaye ブノワ・ライエ



このたび、ようやく、ブノワ・ライエのシャンパーニュをご紹介できる運びとなりました。実は、昨年 10 月に入荷しておりましたが、真価を十分に発揮させるため、今日まで休ませてきました。

ブノワ・ライエのシャンパーニュに興味を抱き始めて数年たちますが、期待どおり年を追うごとに味わいはより純粋になり、内に隠然とこもっていた力が姿を現してきたことに、あらためて感嘆しています。

ブノワのワインは、2006 年を境に大きな進化がみられました。が、ブノワのシャンパーニュは収穫から最低 4 年間を経てリリースされるので、2006 年以降のブレンドが登場可能になるのは、2010 年秋以降になります。それゆえ、これまで仕入を控えていたのですが、すでに 2006 年産のヴァン・クレール(発酵済みワイン)がブレンドに用いられはじめましたので、扱いを開始いたしました。といいましても、「新時代への移行」はまだ完了していませんので、今回のキュヴェのいくつかには、2005 年産のヴァン・クレールがブレンドされています。従って、この秋リリースされる 2006 年以降のブレンドからなる《ブリュット・ナチュラル、ブリュット・エッセンス、ミレジメ 2006》は、さらに上品で純粋な味わいになりますので、いっそうご期待ください。

ブノワの新時代を語るには、シャンパーニュで活躍するエノローグ[エルヴェ・ジェスタン]のことから説明しなくてはなりません。ブノワがエルヴェ・ジェスタンと出会った 2002 年当時、エルヴェはデュヴァル・ルロワ社でメートル・ド・シェー(醸造責任者)を務めていました。二人の出会いから数年を経て、ブノワのシャンパーニュは新たな表現方法を見出し、新境地の味わいに入ったのです。

ちなみにエルヴェ・ジェスタンは、『ワイナート』2009 年 1 月号/「シャンパーニュの未来図」で、当時の編集主幹・田中克幸さんによって、やや神秘的なタッチで詳しく紹介されましたが、すでにシャンパーニュの生産者たちのあいだでは、実力がとびきり評価されていました。初めて私がエルヴェに出会ったとき、見るからに優しくて穏やかな人柄の奥に潜む、鋭いまなざしと静かに燃えたぎる情熱に惹かれました。それ以来、多忙を極めるエルヴェとは、エペルネのレストランで食事をし、語りあいながら親交を深めてきました。



幅広い経験に裏打ちされ、ユニークなアイデアにあふれ、深い洞察力のあるエルヴェが発する言葉は途切れることはありません。深く考えるがゆえに大胆な仮説をつくり、それを実験によって検証しながら独創的なアイデアの実現にひたむきな努力をする、ワイン界でもたぐい稀な人物です。

「世界には、フランスよりブドウ栽培に適した気候に恵まれたところはいくつもある。とすれば、シャンパーニュの生き残る道は、最上のクオリティを造り出す以外にない。なのに、メゾンはラベルやパッケージにばかりお金をかける。実際シャンパーニュは、生産工程そのものに大変コストがかかることを、もっと市場が理解してほしい。が、生産者は、コストにふさわしいビンの中身を造らなければいけない。そのために、私の魂がここにあるシャンパーニュの地で、勇気ある造り手たちと情熱を共有しながら、仕事をしたいと思っているのです」と語る、エルヴェ。いまやエルヴェの生き方に、大げさにいえば、シャンパーニュだけでなく、ワインの未来が大きくかかっているとまで、私は考えています。その彼が、地質分析の第一人者で、これまた独創的なクロード・ブルギニオンに敬意を払うのは、あまりにも当然なのです。

エルヴェ・ジェスタンは、ブノワ・ライエのコンサルタントではありませんが、同じ志をもつシャンパーニュの造り手として、深い絆で結ばれています。エルヴェとの交流により、醸造においてデブルバージュや酸化防止剤の使い方など、様々な試みがなされてきました。ブノワ・ライエは、ますます高みに向けて発展のさなかにありますが、新しいリリースのシャンパーニュを味わうのが楽しみです。

ブノワ・ライエ紹介 ～ピーター・リーエムによる記事抜粋～

ブノワ・ライエは自然な醸造と栽培に情熱を傾けている造り手です。1993年に家族経営のドメーヌを継ぎ、1996年に元詰めでシャンパーニュを造り始めた。1994年に除草剤の使用を完全に止め、1996年に有機栽培を始め、畑に草を生やし、ピオディナミによる手入れ(ピオディナミ・トリートメント)を試みた。2003年までに有機栽培への転換を終え、2007年に有機認証を取得した。有機栽培に変えてから、ワインに明らかな違いが生まれたと彼は考えている。

「ワインが良くなったというというようなことでは全くありません。ワインは酸度を保ちながら、より高いレベルに熟すようになりました」。

栽培面積は計4.8haあり、ブジィ(3ha)、アンボネ(1ha)、トクシエール(0.6ha)、ヴォワプル(0.2ha)に広がっている。コート・デ・ブランのヴォワプルの畑は、ブジィから遠く離れており、樹齢50年のシャルドネが植えられている。この畑は、ピエール・ラルマンディエによって栽培されている。すべての畝の間に、草(カヴァー・クロップ)が生やされており、植物同士の競争を促し、表土の侵食から畑を護る役割をしている。カヴァー・クロップを始めるようになって、様々な種類の植物が育つようになり、より健全な生物多様性を形成している。

セラーでの作業方針は、「可能な限り最小限の介入」(ミニマル・インタヴェンション)である。205リットルの樽で醸造しているが、樽での醸造を全体の50%までに増やしたいと考えている。樽発酵では、すべて野生酵母で発酵している。タンクでは、特に不活性で還元した状態のステンレスタンク内では、よりリスクが高いため、時にはステンレスやエナメル塗装タンクでの発酵には培養酵母を使わざるをえないと考えている。マロラクティック発酵は、ワイン次第であるが、ライエは一般的に、マロとノン・マロのブレンドを好む。彼いわく「マロラクティック発酵をしたワインは、すぐに複雑さをおびた味わいになるが、ノン・マロのワインは時間とともに複雑さが姿を現す。」

(注:2021年現在は全てのワインでマロラクティック醗酵を行っています)

ライエ作のワインは、強烈でありながら重たさの気配はなく、いかにもワインらしくて濃密な性格を示している。ということは、畑作業の質に重きが置かれていることを物語っている。それらのワインは、常に、とてもよく熟したブドウから造られているが、自然を尊重した栽培方式による多くのワインと同様、その支配的な性格は果実味ではなくてテロワールである。といっても、皮肉なことに、各キュヴェはブジィ 100%ではないにもかかわらず、同じ村産のいかなる生産者のシャンパーニュよりも、いずれも典型的なブジィらしさを体現している。ドザージュは伝統的な「リケール・エクスペディション方式」にのっっているが、この数年は着実にその添加量を減らし続けている。けれども、バランスを重視するライエは、「ノン・ドゼ」を志向してわけではない(たしかに彼は今年、ノン・ドゼ版である「ナチュレッサンス」を造ろうと試みたが、最終的に彼自身は 6g/l のドザージュが自分の好みにもっともかかっていた)。この手の(ノン・ドゼ)シャンパーニュに対する世界的な需要の高まりとともに、彼のノン・ドゼものはときにやや入手難になることがあるが、探し出す価値は充分にある。というのは、ライエはいまや急速にモンターニュ・ド・ランスにおける最上の RM シャンパーニュ生産者に数えられつつあるからである。

ライエは、ノン・ヴィンテッジのシャンパーニュを、「ブリュット」と「ブリュット・ナチュラル」の 2 タイプで出しているが、「ブリュット・ナチュラル」が事情通の人たちから偏愛されている。ピノ・ノワール主体のブレンド比率はなんと 90%にも達しており、リザーヴ・ワインの割合も高く、ときに 50%にも及ぶ。「ブリュット・ナチュラル」のバランスと複雑さは、有機栽培に由来するブドウのさらなる成熟のおかげである、とライエは言う。「過去には、『ブリュット・ナチュラル』をこのように仕立てることは不可能だったけれども、有機農法に転じてからは、それが可能になった」と、ブノワは語る。

ブノワ・ライエ自身による補足

《1995 年から畑に下草を生やし、1997 年からは土をかえして耕作しています。除草剤や合成殺菌剤の使用は止め、2000 年から防カビ剤の使用を止めました。土壌改良のため、自家製の堆肥を使い、時々 AB で許可されているオーガニック肥料を使用します。

虫害の対策には合成フェロモン剤を畑全体の 50%に使用し、残りはバチルスタイプのプロバイオティクスを使っています。野生酵母で発酵させていますが、稀に上手くいかない場合はシャンパーニュの選択酵母(増殖培地を用いない)を使用します。2007 年にエコセールの認証を取得し、2009 年にビオダイナミに転換しました。》





畑について

ロバ二頭と馬を一頭飼い、畑仕事を手伝わせている。

栽培:ビオディナミ

認証機関:エコセール

土壌:粘土質、泥、白亜質、鉄分を含む石灰質

創業年:1930年

畑面積:4.8ha (Bouzy 3.8ha、Ambonnay 1ha、Taxieres-Mutry 0.6ha、Voivreux 0.2ha)

栽培品種:ピノ・ノワール、シャルドネ

仕立て:コルドン・ロワイヤル(ピノ・ノワール)、シャブリ(シャルドネ)

仕立ての支柱の素材:鉄

仕立ての添え木の素材:木

堆肥:

自作が主体、購入の際はミズなどの微生物も入っているオーガニックのものを使用



醸造について

酵母:基本的に野生酵母、培養酵母を使用することもある

压榨:空気圧式プレス

醗酵容器:

228L ブルゴーニュ産小樽、228L ボルドー産小樽、甕(2つのみ)

2010年時点で70%樽醸造だったのを現在は100%樽醸造に移行。

熟成容器:228L ブルゴーニュ産小樽、228L ボルドー産小樽、ステンレスタンク、珪瑯タンク、甕(2つのみ)

セラーの場所:大体の畑は Bouzy 周辺 2km 圏内にあり、一番遠い畑は

Vertus の隣にある Voivreux の小さな区画(Chardonnay 0,2ha)で、Bouzy から直線距離でおよそ 20km の場所にある。

瓶熟成用のセラーは 60 年代からあるもので、それを掘り進めて拡大したもの。湿度が高い。樽熟成用のセラーは 2014 年地階に新設、煉瓦、石、コンクリート、木を使用。二階建てで、二階はテイastingルームになっている。

年間平均生産量:40000 本

