

Gérard Schueller et Fils

ジェラルール・シュレール・エ・フィス

地域: Alsace

オーナー: Bruno Schueller ブリュノー・シュレール

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

HomePage: なし



出会い:

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、ブリュノー・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 年からビオダイ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・ダイスがビオダイナミの認証をとり、バルメス・ビュシェ、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、ゲヴェルツ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、ブリュノー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。

父上のジェラルール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ノーのワインは、独特の風味を備え、す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。ブリュノーが作るワインは、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、ブリュノー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。ジェラルール&ブリュノー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。オペレーショ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

創業年:1958 年

ドメヌ解説:

もともと 16 世紀頃から続く栽培家の一族、1950 年代末にジェラルが自社醸造を開始、1982 年からブリューノが参画。

本人の略歴:

経歴で自身のイメージを作られないように公開していない。

畑について

栽培方法:オリジナルメソッド。本人の言葉を借りるなら、“何でもない。”やってきたことをやり続け、今まででやってこなかったことを試し続けている。何十年にわたって畑は無農薬。

-その栽培方法の開始時期: 昔から

-その栽培方法を適用している畑名: 全区画

-栽培方法の将来的な展望: 今後も変更なし

認証機関: 認証無しの methode naturelle

土壌: 石灰粘土質、砂岩、泥灰土

自社ブドウ畑面積: 7ha

契約ブドウ畑面積: 0ha

自社ブドウ畑の数: 約 40 区画 (正確には不明)

自社栽培ブドウ品種: ピノ・ノワール、ピノ・グリ、ピノ・ブラン、リースリング、ミュスカ、ゲヴェルツトラミネール、シルヴァネール、トカイ ※内容はまだ公開されてないが、アルザスの古代品種のうち幾つかを最近植えた模様。2016 から 2017 年にかけて蒸留酒を含む新キュヴェをリリース予定。(2014 年 12 月現在)

ブドウ以外の自社農作物: さくらんぼ、洋梨、ミラベル (蒸留酒用) プライベートではジェラルの奥様が様々なジャム(コンフィチュール)を作っているのでおそらく他にも色々な作物があるが、商品用としては前述。

ブドウ畑以外の自社畑総面積: 不明

主な仕立て方法: Alsacienne アルザシエンヌ (高めのギュイヨ・サンプル)

※2 年ほど前からエスカ病対策としてギュイヨ・プーサーも試している。従兄弟にあたる Jean-François Ganglinger の父親が苗木屋もやっているの、そこに依頼して一昨年か去年あたりから接ぎ木の手法はオメガ式ではなくアングレーズ式を採用、来年も同様にやっていくとのこと。

仕立ての支柱の素材: 木製と鉄製

仕立ての添え木の素材: 木製と鉄製 ※1 パーセルだけコンクリート製を試している

堆肥: 一切なし。強いて言うなら剪定後の灰が勝手に撒かれている。(本人談)

醸造について

空気圧式のものとはもともとあった水平式 1 台が壊れてしまい購入、2013 年から使い始めている。可能ならヴァスランが欲しかったようだが探すのが困難な上にあるかわからない(現在は無いメーカーのもの)ため選択の余地がなかった様子。圧搾にかかる時間もヴァスラン水平式は 6~7 時間、空気圧式は 4 時間程度と短いとその分負荷が大きい。シ

ヤンパーニュのようにその性質からバルブを好まない造りでない限り、ヴァン・ナチュールの生産者は負荷の少ない上に抗酸化作用と香り成分を持つバルブを多く搾り出す水平式ヴァスランを好む。2015年にはもう一台また別のプレス機が届く予定だがこちらも内容は秘密とのこと。プレス機が複数台あると場所を取るが収穫後のぶどうを数時間放置することなく圧搾に進めるので多に越したことはない。以前は時間のかかる水平式一台しかなく、当時はプレスだけで深夜の二時三時を回ってしまったと話していた。



醱酵容器の素材と容量(L): ほぼ全て Foudre Alsacienne (フドル・アルザシエンヌ)、マセラシオン用に樹脂、例外的な使用かマセラシオン用として小さなステンレスタンクも数台。容量は不明。

熟成容器の素材: 全て Foudre Alsacienne (フドル・アルザシエンヌ)、小さいものはバリック 228l 程度のものから伝統的な大きなものまで。

セラー環境: 地階のコンクリート造りの蔵で全ての作業が行われている。大体の畑は村から 3km 圏内にまとまっているが、ビルストウツレのみ丘一つ越えた先で 10km 弱離れている。

年間生産ボトル本数: かなりの変動があるのであまり意味がないと思うと話していたが、平均収量 35hl/ha × 7ha ÷ 750ml で 約 33000bt/an。マグナム、ジェロポアムも多いのでおそらくそれ以下。

選果場所: 場所は決まっていない。選果の必要があると気付いた時。本人曰く二度も必要ないとのこと。

マセレーションの有無: 赤はあり、白は Pigé と Naturellement refusé のみあり

マセレーション期間: 赤は 3 週から 4 週間、マセラシオンシリーズの白は 4~5 週間を目安に 1 年になることもあり。

酵母の添加有無: なし

アルコール醱酵: 最短でおおよそ 10 日、最長でおおよそ 1 年。2014 年は一月以内に幾つかのリースリングを残して発酵が終わっている。

醱酵温度コントロールの有無: “見ているが”しない

熟成容器: 木樽と例外的な場合にステンレスタンクを使用

熟成期間: ヴィンテージ、ブドウの状況によってまちまちなので一概に言えない

濾過: Non Filtré 表記のあるものと特殊な場合を除き行う。1972 年からあるフィルターを使用していたが今年から(現在瓶詰め前の 2013 年ヴィンテージやそれ以前のヴィンテージでもまだ瓶詰めされていないキュヴェがあればそれも)Lenticulaire(粒状式)を採用、先々週から使い始めている。ブリューノにとっては非常に優秀なフィルターの様で喜んでいました。

清澄: しない。もしするなら卵白を使う。1983 年ヴィンテージの Gewürz のみ卵白を使い清澄を行った。

澱引き: 熟成中はしない。ピノ・ノワールの場合、木樽かステンレスタンクで発酵開始後プレス、“その後一度 2 日間ほど白ワインのようにデブルバージュして大きな澱を下げてから、細かな澱だけを残して再度熟成用の樽に詰め”、熟成開始。“”で囲んだ部分はブリューノのオリジナル。

SO2 添加のタイミングと量: 最大でも 20mg/L。ビン詰め時のみ。