

Jérôme Prevost ジェローム・プレヴォー

地域: Champagne

地区、村: モンターニュ・ド・ランス、グー村 (Gueux)

造り手: Jerome Prevost ジェローム・プレヴォー

HomePage: <http://www.20nobles.com/jerome-prevost.htm>



出会い:

プレヴォーとの出会いもまた、めったにない幸運な偶然のたまものでした。このように優れた造り手とそのワインを、いつもご紹介できる幸せをつくづく感じています。

ジャック・セロスのセラーを毎年訪ねていますが、2000年11月にアンセルム・セロスから「きのう初めてデゴルジュマンした、ファースト・リリースのシャンパーニュがある。あなたが、世界中で私たち以外に最初にテイスティングする人だ」と、傍らのジェローム・プレヴォーとともに彼のピノ・ムニエ 100%のシャンパーニュ (1998年ヴィンテージ) を紹介されました。セロスのセラーの片隅で10樽のみささやかに造られたシャンパーニュは、偉大なセロスに通じるスタイルを持ち、その場で取引を始める決意を固めました。

創業年: 1998年

ドメーン解説:

ランスの北西8キロに位置するグー村は、モンターニュ・ド・ランス地区ひいてはシャンパーニュ地方で最も北に位置している。この村は二つの丘にはさまれて独自のクリマが備わっている。グー村にあるプレヴォーの畑は、記録によると900年代にすでにブドウが栽培されていたらしい。彼はこの畑の名をグー村近くにある修道院(レ・ベギーヌ派)の名からとっている。アヴィーズにある醸造学校で学んだプレヴォーは、1997年にジャック・セロスのオーナー兼ワインメーカーであるアンセルムと出会い、品種、土壌を保証され、以来セロスのセラーでスタッフとして働きながら、自分のシャンパーニュを造っている(もともと自分のセラーは持っていなかった)。ビオディナミで栽培し、醸造時には亜硫酸を使わない。1998年ヴィンテージを2001年1月に初リリース。

栽培品種: ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール、ピノ・グリ、シャルドネ

自社畑面積: 2.2ha

土壌: 砂質だが、80センチメートル下にはもろく粉々にくずれやすい貝殻の化石層。海の土と山の土が入り混じり、数メートルおきに土質が変わる。※大部分が大昔に海底だったため、白亜質土壌の多いシャンパーニュ地方において、Gueux周辺は海岸だったらしく潮の満ち引きによる堆積で石灰石と珪藻土を主体とした複雑な地層を見せており、表層が砂質なのが特徴的。



醸造: 樽発酵／樽熟成を行っている。新樽率は10%にも満たないが、今後は増やしていく予定。残りは1、2、3年使用の樽を使っている。醸造時には亜硫酸を添加せず。ドサーージュは行わない。

栽培: ビオディナミ

収穫: ブドウは他の畑に比べて、ブドウが早く熟成する。完熟を待ち、収穫をぎりぎりまで遅らせるためミネラル分が豊富

(糖度には大きな差はないが、最後の数日でミネラル分が増える)。

生産量:14000本、2000年-10樽/年 (1998年-5樽、1999年-10樽)

.....

ラ・クロズリー レ・ベギヌ

シャンパーニュ北部の自然派ワイン

最低一年に一度、私たちはきつく抱擁しあう。この手紙は、ドメーヌの市場について一緒に分析する稀な機会です。言葉を無駄にせず、枝葉末節を削り、単刀直入に行きましょう。

ラ・クロズリーという名前は語源的には外界から隔絶したい、そして自分たちの違いをはっきりさせたいという意思を表しています。それでもわたしたちも、取り巻かれているシャンパーニュの状況からまったく影響を受けないではられないのです。

2006年の収穫において、シャンパーニュ地方はINAOから歴史上もっとも巨大な収穫量をもつオペレーションと認められました。ヘクタールあたり、13000キロ、あるいは82ヘクトリットルというものです。

この収穫の後、「シャンパーニュワイン委員会」は翌年にはヘクタールあたり15500キログラム、ほとんど100ヘクトリットルに達しようかという収穫量を目指したいという希望を表明しました。

輸出市場は好業績が続き、極東市場の動きも期待が持て、すべてがほぼ売り切れる状態・・・要するに、シャンパーニュは、質よりも量を優先する選択をしたのです。

ここではこのような政治的選択の数多くの経済的質的結果をすべて分析するつもりはありません。しかし収穫の際になされた発表のときほとんど即座にあきらかになった結果があります。誰もが「お菓子(大もうけ)」の自分の分け前をほしがっている。そこにはわれらが納入する業者も含まれています。これは、固形原材料(ビン、コルク、キャップ、アルミ、有機肥料)の値上がり予告され、実現されたことによる熱狂です。それは、石油と鋼材の値上がりによって、幾分は正当化されるのですが。

ここで新たになぜ、どのように、わたしたちの小さなドメーヌが、低収量という意義深い選択をしたかは説明しません。ヘクタールあたり8500キログラム、あるいは45ヘクトリットル、これは、認可された収量の半分なのです。わたしたちの同業者の大部分が、ブロックされたワインという抜け道を使い、収穫の半分を前もってストックして置き(オペレーションの定める収量を超えた)分量的な制限がなく、一キロ当たり0.5サンチームで取引されるヴァン・オルディネールとして売ろうとしている時にです。

収量ヘクタールあたり125ヘクトリットルのシャンパーニュは広く流通するところとなっており、あなたたちの多くがお店でそれを売っていることを私は知っています。

第二に、わたし達は、ドメーヌの排他的な市場について、結論を引き出さなければなりません。貯蔵庫では、樽の中で質の高い仕事を行い、手作業でルミュアージュをおこなうために、多くのスペースが必要です。このスペースは、ラベルや包装、ボトルの運び出しにも相応しくデザインされねばなりません。そのため、包装のための機械、キャップのはめ込み、運搬用機材も買わねばなりません。昔の所有者から畑を買い戻すための投資も馬鹿になりません。その支払いが、11月に迫っています。

わたしたちが値上げしたのはやむをえない決断だったことを、こうした事実をお読みになればご理解くださることと存じます。

大事な点は、わたしたちがある特定の場所から、もっとも純粋な(添加物の無い)味わいをワイン全体に毎年1998年から実現している唯一のシャンパーニュのドメーヌだということです。わたしたちの哲学は、ライバルを生むかもしれませんが、けっしてその全体像を真似されることは無い。

これらの言葉の射程を推し量ることは、あなたに任せます。しかしそれでも、そのために求められる振る舞い、安易さの欠如、全的な献身、各段階での一貫性、こうした振る舞いが呼ぶ孤立という面を強調します。それは、ひとを謙遜へと向かわせ、わたしたちを取り巻くブドウ栽培システムの崩壊を理解しやすくさせる。

わかってください。わたし達は、唯一無二たることを求めてはいません。

勇気でもない、押し付けられた仕事でもない。わたしたちは別に白馬の騎士ではない。ワインを、あなたが正しく評価できるように取り巻く風景の中で説明しなおすことが大切なのです、

私はどこかで(いつも言葉、言葉)、ワイン造りにおける偉大な仕事をするには、今後発言を行為に一致させねばならないという文章を読みました。一緒に、この目的のために働き続けましょう。

ゲー、二〇〇六年十月十日