

## La Vigne du Perron

### ラ・ヴィーニュ・デュ・ペロン

地域: Savoie

地区、村: Villebois ヴィルボワ村

造り手: Francois Grinand フランソワ・グリナン

#### 歴史:

ドメーヌ創業年: 1993 年

#### ドメーヌ解説:

ラ・ヴィーニュ・デュ・ペロンはフランスビュゼ地方にある、'ナチュラル' ワインを生み出す小さなドメーヌです。

農薬、除草剤、肥料やその他いかなる化学製品も畑で使用しておらず、収穫量は極僅かです。醸造は天然酵母で行ない、糖分や酵素は添加せず、清澄・濾過作業も行いません(その他化学的な方法や醸造学の'テクノロジー'も用いません)。ドメーヌは創設者である、フランソワ・グリニャンと、ヴァン・ナチュラルワイン通であるベルギー人達と共同で経営しています。

ピノ・ノワール、ガメイの混醸で作るワインは数ありますが、ピノ・ノワールの気品とガメイのチャーミングさが同時に備わり、また奥行きがしっかりと感じられるワインは多くありません。最近、日本に素晴らしいヴァン・ナチュラルのガメイが次々と紹介されてきていますが、一つまちがえば、どれも同じ味になりがちです。差が現れるのは、造り手の個性がどのようにワインに現れているかがポイントだと思います。

リヨンから東へ約一時間山間に入っていくと、ビュジェイの生産地が始まります。アルプスを東に控え、このあたりにくると空気が澄んでくるのが感じられます。ヴィルボワ村は溪谷の入り口にある静かな村で、村の広場にも美しい泉がわいています。

4年前の1月、クロード・クルトワの家で開かれたヴァン・ナチュラルの集まりのなかで、ひととき印象に残ったのが、フランソワのビュジェールージュでした。ピアニストのグリニャンは、パリに住んでいる時にヴァン・ナチュラルに出会い、すっかりとつかれてしまいました。実家で父が庭のような畑でガメイとピノ・ノワールを栽培していたので、1998 年村に帰ってワイン作りを始めることにしました。急峻な畑は、大変な手間がかかりますが、グリニャンは時々訪れる友人の手をかりる以外はほとんど一人で働いています。

家の一階にある数坪のセラーに、ホーロータンクが2つと、フールドルが1つ、樽が2つ。フランソワの人柄に惹かれて訪ねてくる友人たちの間で売り切れてしまうような量。最近、ビュジェイのワインというより、フランソワ・グリニャンのワインとしてパリで人気が高くなり、ビストロでも見かけるようになりました。日本の割り当てが少なくならないことを祈っています。また、少量作られるルセット・デ・サヴォワは、最上のルセットであることは間違いありません。

土壌: 石灰質

自社ブドウ畑面積: 2.5ha

