

Domaine Marcel Richaud

ドメーヌ・マルセル・リショー

地域：Rhone ローヌ

地区、村：Cairanne ケランヌ

造り手：Marcel, Thomas & Claire Richaud

マルセル、トマ&クレール・リショー



【ワイナリー】

1974年にドメーヌ創設。当時は周囲のほとんどの農家が協同組合やネゴシアンにブドウを販売していた時代に、ケランヌ地区のドメーヌの先駆となった一軒である。1990年代初頭には既に、南ローヌ最高峰の造り手の一人との評価を確立したが、さらなる品質向上を探求し、1995年前後から亜硫酸添加を抑えたワイン造りを意識。1997年、エノロゴのヤン・ロエルと出会い、以後長らくその助言を受け入れた。2001年には除草剤を完全に停止し、近年は亜硫酸添加も原則、瓶詰め時のみにとどめ、一部のキュヴェは亜硫酸無添加。畑には1940年代、50年代植樹の貴重な古木も多数現存し、深いエキスと柔らかなテクスチャー、完璧な調和と骨格のある複雑でノーブルな味わいを生む。またマルセルは今なお研究心と、向学心が旺盛で、2008年には娘と共にイタリアの自然派試飲会に出向き、テオバルド・カッペラーノとブレ・フィロキセラの樹からのワインを造りについて熱心な意見交換を行った。

リショー家では、父親のマルセルから次世代（トマとクレール）へとゆるやかに世代交代が行われており、クレールがコンセプトの中心であるキュヴェは、【ファミリー・リショー】、従来のワインは【ドメーヌ・リショー】の名のもとにリリースされる。

歴史：

1974年からワイン造りを始めたマルセルは、当初から協同組合に所属せず、独立を保ちながらワイン造りに集中してきました。1990年代初めには、南部ローヌ最上の造り手としての地位を築きましたが、クオリティの向上をさぐり続けた結果、'95年前後から「ヴァン・ナチュール」に転換しました。元来、陽気で人生を楽しみ、多方面で活動的なマルセルは、各地で催されるサロンの常連であって、優れた醸造家仲間と意見の交換に熱心です。

最近では、ヴィッラ・ファボリーターでの、イタリアとフランスの自然派の交流会（ヴィニタリーの時期に、ヴェローナ近郊で催される試飲会）で、熱心にバローロの《カッペラーノ》に「ピエ・フランコ」について質問をしていた姿が印象的です。



左 M.リショー /右 テオバルド・カッペラーノ

(中 M.リショーの娘さん)

1997年に醸造技術者のヤン・ロエルと出会って意気投合し、ともに仕事をするようになりました。数軒の造り手のコンサルタントをするヤン・ロエルがもっとも長く時間を過ごすのも、マルセルのセラーです。ジャック・ネオポールから「酸化防止剤非使用」の醸造法を学んだヤンの勧めで、2003年ヴィンテージに醸造過程もビン詰時にも、全く酸化

防止剤を使用せずビン詰めするキュヴェが造られました。柔らかなテクスチャーの後に、完璧な調和と骨格があり、深いエキスを湛えた、複雑でノーブルな味わいが続きます。間違いなく数年を経て、ローヌで最上のワインへと成長すると信じます。



ドメーヌ解説:詳しくは別紙 『ルージュ・エ・ブラン』82号・2006年 参照

栽培品種 :

赤ワイン用品種 カリニャン、グルナッシュ (樹齢 80 年)、シラー、ムールヴェードル

白ワイン用品種 クレレット、グルナッシュ・ブラン、マルサンヌ、ヴィオニエ、

ルーサンヌ、ブルブラン

自社畑面積:55ha

醗酵容器 :コンクリートタンク (50~120L、様々な容量で複数所有)

栽培 :2001 年より除草剤の使用を完全に停止

酵母も酸も加えず、コラーージュも濾過もしない

瓶詰め時に僅かな量の亜硫酸(15mg)を加える。

平均年間生産量 :150,000 本/年

左 ヤン・ロエル / 右 M.リショー (マルセル・リショーのテイステイング・ルームにて)

【2021 年追記】

近年の気候変動による対応として、リショーでは自社畑の拡張を進めてきました。現在は 60ha の畑を所有していますが、総生産量はというと、畑の面積が 2/3 であった頃から変わらないといいます。遅霜や毎年最高気温の更新されるような酷暑、雨は降らないが湿度は高い、など厳しい気候がフランス語全土で例年続いています。また彼らが歴史的に多く所有してきたグルナッシュ種は、4-5 月に冷え込むと、受粉が適切に行われれないということも、面積当たりの収穫量が減っていることの原因となっています。自社畑の面積の拡張に伴い、ワイナリーのマネジメントも煩雑になって言っているが、そこはクレールが直接的なワイン造りでなく、チームをまとめ上げるのに、力を尽くしている、とはヤン・ロエルの談です。

ちなみに、ヤンは長らくワイン造りからは離れていましたが数年前から、ワイン醸造の世界に帰ってきました。その昔、マルセル・リショーがヴァン・ナチュラルを作り始めたときに、栽培や醸造の面からサポートしてきました。現在もトマやクレールに助言をしているそうですが、思慮深いヤンは「今は彼らの時代だから」と積極的にかかわるのではなく、少し距離を置いて次世代の活動を信頼し、見守っています。