

Thierry Allemand ティエリー・アルマン

地域: Rhone

地区/村: コルナス

造り手: Thierry Allemand ティエリー・アルマン



出会い:

ヴァン・ナチュラルの造り手の中でも、意志堅固に独自の道を歩む独立派と言えるでしょう。今では、年に数回大きなヴァン・ナチュラルの造り手たちの集まりが催されるようになってきましたが、どこのサロンにも一切参加せず、コルナスにとどまるか、尊敬する造り手を自ら訪ね、イタリアまで足を伸ばしています。

農業、除草剤、化学肥料を極力使わず、本来土壌が持つ自然の力を生かした方法で、斜面にある小さな畑を丹精こめて栽培してきました。「いまさらバイオダイナミの認証をとって、大した仕事をしていない他のヴィニュロンの仕事振りといっしょにされるなんて、まっぴらだね。僕は、多くの人と同じことをするのが嫌いなんだ。へそまがりだからね、だから合田さんと仕事するんだ。」昔ながらの垂直式のプレス機を使ってプレスし、自然酵母で発酵、問題がない限り酸化防止剤非使用で醸造され、良年につくられる「サン・スフル」のキュヴェは SO2 を加えずに瓶詰めされます。

ティエリー・アルマンのワインを味わえば、シラーという品種の概念が覆されます。強く、タニックで、最初の一口で拒否されてしまいそうな北ローヌのシラーのイメージとは正反対で、まず温かみのある優しさで武装解除されます。が、込められたエキスは途方もなく、深い果実味が湛えられ、誠実さと偉大さが備わった堂々とした味わいです。ミネラリーなフレーヴァーのおかげで重さよりもフレッシュさが印象的です。酸化防止剤非使用で醸造されたワインにありがちな、「欠点に通じる汚さ」は皆無で、完成度の高さに圧倒されますが、アフターは優しさを感じさせてくれます。良年は、気品も備わり、最上のクラスのワインとなります。ティエリー・アルマンをラシーヌのリストにご紹介できることほど誇らしく、幸せなことはありません。Believe Me !!!



創業年: 1981 年

歴史:

ティエリー・アルマンは、ワイン業とは関係のないファミリーに生まれました。生家はバルタザールやオーギュスト・クラブが並ぶルート・ド・コルナス沿いにあります。畑に囲まれた村で育つ中、ワインの世界に興味を持ち、10代で地元の造り手に住み込みで働き始めました。10年後、20代の終わりに打ち捨てられていた畑を購入しました。その翌年の1982年がファースト・ヴィンテージです。当時の生産本数はわずか300本程度でした。

以来、大変苦勞をしながら少しずつ畑を広げていきました。先祖から相続した畑や財産もなく、ゼロからワイン造りを始めることは困難の連続だったと聞いています。お母さんの言葉を借りれば、「小さいときから何にも興味を示さなかったので大変心配したんですよ。でもワイン造りには精魂をかたむけて努力してきました。映画にも、ディスコにも、若い子たちがするすべての楽

しみを何もしないで、畑を買ったの」。現在は 3.4ha、年間生産量が 12,000 本です。

栽培品種:シラー、マルサンヌ

自社畑面積:3.4ha

土壌:

収量:25～30hl/ha

レ・シャイヨ :コルナスの北西シャイヨという石灰質の区画と西にある花崗岩質の斜面、平均樹齢は 30 年。

レイナール:コルナスの西にある最上の区画。ノエル・ヴェルセから買った樹齢 80 年を超える区画を含む。

醸造・熟成:6ヶ月間、タンクで熟成させた後、1年間樽熟成。樽はブルゴーニュ産の2年以上使用した古樽を用いています。

年間平均生産量:12,000 本

例年、Cornas Chaillot コルナス シャイヨ:平均樹齢 30 年

Cornas Reynard コルナス レイナール:樹齢 60～80 年以上

Cornas Sans Soufre:コルナス サン・スーフル=二酸化硫黄無添加 で造られるキュヴェの 3 種類をリリースしているティエリー・アルマンですが、2002 年は、コルナスの名で 1 種類にしてリリースとなりました。ローヌ地方のヴァン・ナチュールの旗手として知られ、きれいな果実味がしっかりとした構成に支えられた味わいは、コルナスのみならずローヌ地方においても別格扱いされています。

