



Les Pieds sur Terre
Valentin MOREL

Domaine Morel

ドメーヌ・モレル

地域：Jura ジュラ

地区、村：Poligny ポリニー

栽培・醸造責任者：Valentin Morel

ヴァランタン・モレル

HP : <http://www.vinlespiedssurterre.fr/>



【ワイナリーと造り手について】

2014年にワイナリーの運営に加わると同時に、ヴァランタン・モレルは父の代までのスタイルのワインからヴァン・ナチュラル造りへと舵を切った。当時はジュラのヴァン・ナチュラルの注目がにわかに高まった時期でもあり、近隣の生産者達の影響も大きく受けながら、ヴァランタンのワイン造りは始まった。祖父と父が1985年に元詰めを始めた畑を引き継ぎ、バイオロジック栽培へと転換、現在(2024年)7.5haの畑を所有する。

もともとヴァランタンは、ワイン造りを志していたわけではなく、4年間ストラスブルで法律を学び、法律家としても1年間働いた。しかしどうしても性に合わず、先代の歩んできた農業と、ワイン造りの道に戻ることに決めアルザスの醸造学校に入学。そしてその間のワイナリーでの研修中に、自分の興味と情熱が“ナチュラル”な手法で行うワイン造りにあると自覚し、同級生達とパトリック・メイエ、ブルーノ・シユレール、ジャン・ピエール・フリックなどのアルザスの先駆的ヴァン・ナチュラルの生産者の元を訪問する中で、その思いをさらに深めていく。ルドルフ・シュタイナーや友人に教わった福岡正信にも傾倒し、畑やセラーでの余計な介入を避けられるよう、健全なブドウを収穫できるよう努め、醸造時も亜硫酸添加を微量、もしくは不使用に出来るよう細心の注意を払う。

ワイナリーのスローガンでもある"Les pieds sur terre" (足を大地に)とは、ヴァランタンの考えを端的に表したものであり、しばしば揶揄されてきた、先見のかつ現実的なヴァン・ナチュラルの先駆者たちへそして、彼のブドウ畑を訪れる同名の地域のラジオ番組へのオマージュでもある。

【畑と栽培について】

土壌は主に三畳紀の泥灰土で構成されており、全体的に粘土も多い。ワインの80%は畑で造られるという考えに共感しており、土壌の生命力を高めるために考えられることは全て行う。農薬は硫黄やボルドー液の古典的なものからバイオダイナミック農法の調合材(500番:牛の角、糞 / 501番:牛の角、石英、クォーツ / 508番:スギナの煎じ薬)、その他野草の煎じ薬を使用する。

アブラナ科の植物は土壌をほぐし、マメ科の植物は窒素で土壌を豊かにし、蜜源植物はその他植物の成長を促す。これらはすべてが土壌の微生物生態系を自然に改善し、緑肥にもなる。



Les Pieds sur Terre
Valentin MOREL

大きく分けて 5 つの畑を所有し、キュヴェ名は基本的には品種名+区画名となっている。

レ・トゥルイヨ : 2.6ha、全てのジュラ品種の植わる、一番多きな南向きの畑。

シャン・ドベール : 0.35ha、友人のオベールが譲ってくれた、西向きの畑。

サン・サヴァン : 1.6ha、白品種の古樹の植わる西向きの畑。2010 年に一部植え替え。

レ・フラン : 0.50ha、表土が少なくクレマン用のシャルドネが植わる。

アン・ボワ・ダルノー : 2.2ha、2014 年に取得した新しい畑。



【セラーと醸造について】

全て手摘みで、野生酵母で醗酵。福岡正信の哲学は栽培だけでなく醸造にも影響を与えており、不介入をどう実現するかを模索する。ワインのあるべき姿とはどんなものなのだろうか？常に自問をする。亜硫酸の添加はヴィンテージやキュヴェにもよるが、添加しても 20mg/L 以下。白品種の醸造では醗酵から瓶詰までシュール・リーで全く手を付けないこともある。トゥルソーとピノ・ノワールは全房でマセレーションされることが多いが、プルサールは除梗してマセレーションをする。





【PIWI 品種について】

ドメヌ・モレルでは 2017 年に PIWI 品種（ピーヴィー）、ハイブリッド品種の中でも特にカビへの耐性を求めて改良された品種の作付けを始めた。PIWI 品種にはカビ耐性だけでなく、水不足や干ばつへの耐性があるものも多く、遅霜の被害後の新芽からも十分な収穫量が見込める。ワイナリーの運営を任された 2014 年以降、極端な気候が続く中で収穫量の安定化はワイナリー運営の上で最重要課題の一つで、ヴァランタンはその可能性を PIWI 品種に見た。研究を重ね、ラジオ番組やポッドキャストなどでも、小規模農家の現状の発信に努め、PIWI 品種についての本（フランス語）も執筆した。

<https://editions.flammarion.com/un-autre-vin/9782080283818>

HP にも彼の PIWI 品種のワイン（キュヴェ名 : Les mains dans le cambouis mais pas un genou à terre）のリリースに当たり、社会問題を題材にするラップグループとヴァランタンとに共通する問題意識を絡めて以下のように考えをつづっている。

◆HP より引用 (<http://www.vinlespiedssurterre.fr/la-canaille/>)

パリ出身のラップグループ（ラ・カナユ）と、ジュラのワイン生産者が造るワインとの関連は、複雑なように思えるだろう。しかし、彼の歌詞のひとつをワインに当てはめることで、「コンシャス・ラップ」と「政治化されたナチュラルワイン」という、私たちそれぞれの“作品”の持つ、多くの共通点を強調したかったのだ。どちらの場合にも、環境順応主義からの解放というプロセスが働いている。

・抵抗性

私のワインはすべてバイオリジック栽培、醸造時の亜硫酸は無添加だが、PIWI 品種によるワインはさらに一歩進んでいると言える。私は実験的に様々な真菌由来の病や遅霜に対して耐性を持つブドウ品種を植樹した。これらのブドウ品種は、遺伝子組み換えではなく、交配による品種改良であることを指摘しておく。この畑のブドウ樹は、いかなる農薬散布の必要もなく、環境の汚染がなく健康的である。ブドウ樹の伝統的植物依存性から解放されることは、農業用薬品を販売するすべてのロビー団体にとって、明らかに収益の損失を意味する。市場の小さな部分がまたひとつ減ることになるのだ。

さらに言えば、私がワインにいかなる添加物も使用したくないと考えるのは、ワインに加糖したり不必要な化粧をしたりしたいという誘惑に対する抵抗でもある。実際、いくつかの厄介な醸造学的添加物（酵素、亜硫酸塩、酵母など）を使えば、化学的にドーピングされた平凡な品質のブドウが、外見だけは魅力的で芳香がある、媚びへつらったワインができるのだ。ラ・カナユのラップは同じように、“ジャンク・ミュージック”に陥ることを拒否し、“抵抗する頭脳のためのノイズ”を提供する。

・独立、自由、標準化された“味覚”への戦い

職業における独立と自律の概念は、コンフェデレーション・ペイザンヌ（農民連盟）の根本的な価値観でもあり、商業的利益に芸術的選択を左右されることを拒否するアーティストにとっても最重要の事柄である。どちらの場合も、私たちは流通網が“生産”の選択に口を出すことを容認しない。そのため私たちは経済的【銀行、サプライヤー、顧客】にも、技術的【金銭的利害関係のある技術顧問、専門家団体、ワインの

味わいやスタイルに影響を与える顧客の嗜好など】にも独立し続けられるよう見張っている。

この独立性と自律性によってのみ、ワインの造り手は“自由な”、つまり通常のあらゆる基準から解放されたワインを造ることができ、スーパーマーケットのテイスターを狼狽させることができるのである。たとえそれが“うまいかない時に、独立の代償を払う”ことを意味するとしても。ナチュラルワインの造り手にとって、“不快な醸造的欠陥”とは、酔のような味、腐った卵のような匂い、あるいはいわゆるネズミのような味、要するに少し道を踏み外したワインのことである。自由なワインを求めると、時としてこのような失望を招くこともある。

rapperが“メジャーレーベルの鼓膜を破裂させる”ような不遜で反動的な歌詞を音楽にのせることができるのも、私たちと同じように自由と独立の精神が持っているからだ。ワインや音楽を標準化したくないという願いは、根本的に政治的な解放のプロジェクトである。技術的なワインやプレイリストで繰り返される“味気のないスープ”は、味覚や聴覚を遮る覆いとして機能し、最終的には人間そのものを標準化する。

さらに、音楽産業が品質の高い芸術的生産に有害であるように、農業においても、文化的、技術的、人道的に農業コミュニティを貧困化させる多国籍企業が存在する。仲介業者を通さずに直接ワインを販売する独立したワイン生産者も、アルバムをセルフ・プロデュースするアーティストと考えを共にしている。音楽産業がプロデュースしたアーティストの功績を称えるために独自の評価システムを組織する一方で、ワイン産業にもまた、客観的と思われる価値付けを目的としたコンクールというビジネスがある。この文脈において、「ゴールドディスク（またはゴールドメダル）を得られなくても問題ない」ということになるのだ。

・気候の変化と職業における忍耐

“Les mains dans le cambouis mais pas un genou à terre = 手は泥にまみれているが、膝を屈することはない”というフレーズは、気候変動によりブドウ樹が被る困難な現在の状況を適切に表している。ワイン生産者にとっても日々闘いなのだ。度重なる春の遅霜は、今後も強まるだろう。夏の熱波はさらに激しくなり、ブドウを焼いてしまうことさえある。並外れた日照量にもかかわらずブドウが熟さないのは、ブドウ樹が暑さに耐えるために成熟機能を遮断するからだ。乾燥の結果、糖度は上昇し、アルコール度数が高くなった。これらすべての要因は醸造をより複雑にする。

毎度、毎年の挫折にもかかわらず、私たちは逆境に立ち向かう若い芸術家と同じように、くじけることなく、例えば抵抗力のあるブドウ品種を栽培するなどの打開策を模索している。

文字通りに、そしてもっと逸話的に、すべての農民（より一般的には肉体労働者）たちは日々の作業の中で、何度このフレーズが頭をよぎるだろうか？

道具が壊れ、苦勞して修理し、また動き出したと思ったら、別の部品が壊れる…。トラクターの下に横たわり、体は疲れ、顔は油で黒くなり、服は破れ、時には“手が泥と油にまみれ、地に膝をつ”かなければならないこともあるのだ…。

・エネルギーな音楽に仕える“張りのある”ワイン：

ナチュラルワインやバイオダイナミックワインの世界では、“ワインのエネルギー”が特に求められる。



この表現には、さまざまな要素が含まれている。“ミネラル感”つまりワインから感じられる、ブドウ樹が吸い上げた土壌のミネラル成分（私たちが土壌の生物学的機能に大きな注意を払うのはそのためである）を意味することもあれば、ワインの唾液を分泌させる性質、しばしば「塩気」や「唾液分泌」と同義語であることもある。ミネラル感とは、ワインのエネルギーを示す指標として近年非常に求められている。またワインの“緊張感”、口の中で揺れ動くエネルギーを持ち、それを与える能力を指すこともある。

ラ・カナユのサル・デ・フェット（曲名）は、聴く者にエネルギーを与えてくれることは明らかだ。同様の精神で造られたワインを飲むことはこのような曲を聴くことは、エネルギーの交換という観点において、最適だろう

・活動家のパラドックス

最後に、私たちに共通する問題点を見てみよう。

2019年10月に行われたアルジェリア公演（エメ・セゼールの著作を音楽化したコンサート、つまり正確にはラ・カナユのコンサートではない）の中で、ラ・カナユのマルク・ナムールは、より多くの聴衆、特に若者に期待して、以下のようにつぶった。

Un parterre blanc aisé plutôt quinquagénaire 50代の裕福な白人群衆
L'accueil fut chaleureux pour ne pas me déplaire 歓迎は不愉快ではなく温かかった
Mais le peuple a manqué à l'appel de ces vers しかし大衆はこの詩の呼びかけを聞き逃した
C'est le travers de tous les concerts littéraires それがコンサートの厄介なところだ
C'était pourtant gratuit ce n'est pas suffisant いくら無料とはいえ、それだけでは十分ではない
Ventre qui a faim est sous d'autres rugissants 空腹の胃袋は、轟音に埋もれている

自然派ワインは法外に高いと批判されることが多い。というのも低賃金と物価高を考えると、多くの消費者がワイン1本に5ユーロ以上かけることは不可能に思えるからだ。しかし、コンフェデレーション・ペイザンヌが言うように、「私たちの職業には値段がある」のであり、土地、労働者そして消費者を尊重するワインを低価格で生産することは幻想なのだ。そして私のワインを定期的に飲んでくれている人は“50代の裕福な白人”である。

このPIWI品種のキュヴェは、この矛盾をいくらかでも緩和してくれる。畑の管理には労働力が少なくて済み、遅霜の年でもブドウの収量が多いので、ブドウの生産コストを下げるができる。そのためその他のキュヴェの半分の価格（平均15ユーロに対して6.5ユーロ）に設定することが可能なのだ。

しかし、無産階級が手ごろな価格ならばすぐに手に取ってくれるなどとは私は錯覚していない。独立したワイン生産者からワインを購入することは、コンサートに行くのと同じように、生活の中の数々の障壁や社会学的規範に阻まれた行為であり、それらを単純な値下げだけで消し去ることはできないのだ…。

ヴァランタン・モレル