

Domaine Morel ドメーヌ・モレル

オーナー: Valentin MOREL ヴァランタン・モレル

地域: **Jura** AOC Côtes du Jura

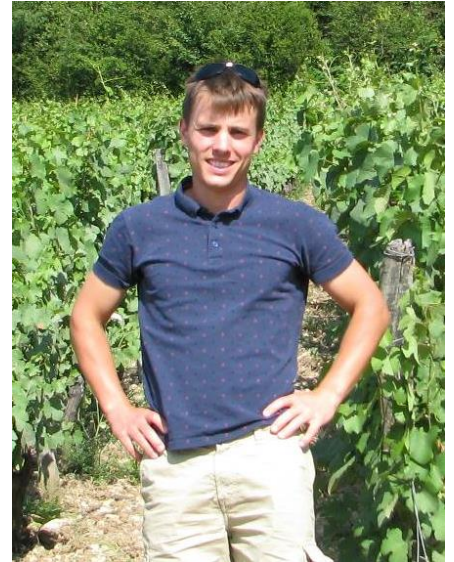
地区、村: Poligny ポリニー

醸造責任者: Valentin MOREL

栽培責任者: Valentin&Jean-Luc MOREL ヴァランタン&ジャン＝リュック・モレル

コンサルタント名: Pierre Sanchez (Duo Œnologie) ピエール・サンチェス

HomePage: <http://www.vinlespiessurterre.fr/>



ドメーヌ解説



創業年: 1985 年

ドメーヌの歴史:

ヴァランタンの祖父は 55 歳から畑仕事に専念し、父も 20 代の時から同じようにその仕事に傾倒。1980 年代に入るとまもなく、彼らは 10ha に満たない畑にブドウ樹を植えました。当初は地元の協同組合にブドウを売っていましたが、1985 年にドメーヌの創業を決意し、現在に至ります。2014 年、ヴァランタンが公式にドメーヌ・モレルを譲り受け、その年にビオロジックへ転換しました。

本人の略歴:

もともとヴァランタンは、栽培家を目指していたわけではありません。4 年間ストラスブールで法律を学び、法律家として 1 年間経験を積みましたが、デスクに向かうだけの人生に興味を失い、先代の歩んできたワイン造りの道に戻ろうと決断。アルザスのロウファツハにて BTS を取得し、クレマン・クリュール (<http://www.klur.net/>) で研修中に、自分の興味と情熱が“ナチュラルな方法で行うワイン造り”にあると自覚。それには畑でのビオディナミ栽培に留まらず、セラーの中でもブドウを尊重した造り方を追求する必要があると考え至りました。アルザスでは、同じ志を持つ先達のおかげで、良き指導者や助言者に出会えました。アルザスの栽培家たち(パトリック・メイエ、ブルーノ・シュレール、ジャン・ピエール・フリックら)と、彼らの厳しい栽培法から大きな感銘を受けました。また、醸造学の恩師から紹介されたヴァン・ナチュラル専門の醸造家たちの醸造法から多大な影響をうけ、彼らは今でも醸造コンサルタント役をしています。



(Duo œnologie http://www.duo-oenologie.com/Duo_Oenologie/Loenologie_sur_mesure.html)

ヴァランタンが、ジュラにおけるナチュラルな栽培の動きを知ったのもアルザスでした。ジュラに戻ったヴァランタンは、パスカル・クレレ、ドメーヌ・ピニエ、ステファン・ティソ、フィリップ・ボールナルなど、影響を受けたヴィニュロンたちとすぐに会いに行きました。

哲学: ヴァランタン・モレルの哲学は、ルドルフ・シュタイナーに根ざしており、植物の観察と理解を通じて、生物の世界に対する感覚を高めることを目指しています。それは、セラーや畑での介入を最小限に留めることでもあります。アルザス出身の知人から教わった福岡正信氏の著書からも、大きな影響をうけました。<<あれこれ手を加えるのではなく、何をしないことを学びなさい。>> 彼から哲学と自然に対する向き合い方を学んだのです。

ヴァランタンの父は、ビオロジック栽培家ではありませんが、農業におけるエコロジーを推し進め、1999年に除草剤の使用をやめました。畑では、ブドウの健康はコンディションの良い土壌から生まれると考え、微生物をできる限り活かした栽培に努めています。セラーでは、ヴァン・ナチュラルの考え方にもとづいてシンプルに、ワインはアルコール醗酵したブドウジュース(果汁)であるべきだと思い、最大限の個性を保つために、できる限り手を加えずにワインを造っています。そのためには、より注意深く、できるだけ介入せずに見守ることが大切ですし、ワインはできる限り動かさず、亜硫酸は不使用もしくはごく微量にとどめています。



【畑について】

栽培方法: ビオロジック(認証あり)、バイオダイナミ(認証なし、コンポスト 500、501、508)

その栽培方法の開始時期:

1999年: 除草剤の使用中止

2014年: ビオロジック、バイオダイナミへの転換

栽培方法の将来的な展望:

福岡正信氏(1913~2008、自然農法の提唱者)の自然農法を実践し、将来的にはバイオダイナミの枠を超えた栽培を手掛け、全面的に自作の肥料を使用していきたい。

土壌: 粘土石灰質

自社ブドウ畑面積: 5.5 ha

自社ブドウ畑の数: 8ヶ所

自社栽培ブドウ品種: シャルドネ、サヴァニャン、ピノ・ノワール、プルサール、トルソー、ポントという区画に植わるいくつかの古い品種

ブドウ以外の自社農作物: なし

主な仕立て方法: ギュイヨ式

仕立ての支柱の素材: アカシアの木(自宅の製材所にて自作している※右写真)

堆肥: 自作、もしくは購入。(購入元: SICCARAPPAM en Auvergne :

www.sicarappam.com/)



【醸造について】

醗酵容器: ステンレスタンク(5~50hl)、フードル(30hl、50年以上の古樽)、木樽(228l)

熟成容器: ステンレスタンク(5~50hl)、フードル(30hl、50年以上の古樽)、木樽(228l)、ドゥミ・ミュイ(500~600l)

セラー環境: 畑から2kmの場所にある。また、ポリニーの旧市街に、特に若いワインの醸造のための熟成用のセラー(17世紀に造られたもの)が3ヶ所ある。

年間生産ボトル本数: 15,000 本

