

Mazière

マズィエール

地域：Languedoc ラングドック

地区、村：Padern パデルヌ

オーナー：Fabrice Monnin ファブリス・モナン

HP：<https://www.vin-maziere.fr/>



【ワイナリーと造り手について】

ファブリス・モナンの名は、生産者としてではなくカヴィストとして知っている人の方が多いかもしれない。パリのワインバーで働いたのちに、2001年に故郷のブザンソンに開いたレ・ザンザン・デュ・ヴァンにはフランス国内だけでなく各国のヴァン・ナチュラルラヴァー達が通い詰めた。2013年に自身のワインをパデルヌ村で造り始めるまで、ファブリスはフランス中の生産者達の元に通いつめワインを仕入れ、時には実験的に生産者のセラーの片隅で自身のワインを造ったりもしながら、情熱をもってヴァン・ナチュラルをサーヴし続けてきたのだ。

「ジュール・ショヴェエの仕事を受け継ぐ者、伝統主義者、ビオディナミスト、狂人的に頑固な昔ながらのヴィニュロン達と出会うことができた。ビュジェ地方の小さな宝石のような果実から造られるフランソワ・グリナンのワイン、華やかな清涼感を持つタン・レルミタージュのダール&リボ、“マス・ヴァランソール”のベルナルド・シャンドリエの造る素朴な赤ワインとセヴェンヌの太陽の下で製造された甘口ワインなど、多くの面白いワインをサーヴすることができた。長期熟成が伝統の一部となっているジュラの多くのワインや、ソローニュのクルトワ家の唯一無二なワイン。シル・アゾーニのワインにはお手本のような飲み心地の良さがあり、ブルーノ・シュレールは創造性の頂点を体現している。」とファブリスも当時を振り返る。好奇心の赴くまま“常識から外れた”生産者達、特定のグループに当てはまらない独創的なアーティストたちとの出会いを重ねる中で出会ったマズィエールの元オーナー：ジャン＝ミシェル・ラビグも、そうしたカテゴライズ不可能なアーティスト達の一人だった。彼のワインは時に強い日差しを思わせ、古い蒸留酒のようでもあったが、時間とともにエレガンスの高みに達することができた。ボトルの中で常に何かがかうごめいているかのような強烈な個性を持っていたにもかかわらず、エチケットには vin de table français と書いてあるのみだった。そして最も洗練されたキュヴェには、最高級のクリュにふさわしい甘みと塩味が備わっていた。

コルビエール一帯にはファブリスが地質学を学んでいたころに何度も訪れており、パデルヌ村はコルビエールの山中に忘れ去られた壮大なテロワール、時間が止まったかのような、大自然に囲まれた場所だ。父ジャン＝ミシェル・ラビグの後を継いだジュディット・ラビグとファブリスとの出会いは、数年間放置されていたセラーとブドウ畑に彼らを導いた。

「本質的なワインとは感情や夢の担い手であり、妥協やレシピなしに醸造され、熟成によって時の刻印が押されたブドウの味わいである。常に時流からかけ離れ、真似のできない、テロワールに根ざした自然

Mazière

美の担い手であるワイン。それこそが私たちが心惹かれる、そしてワインそのものよりも、ワインが象徴する自由な精神が、私たちをここまで導いてくれた」
- ファブリス・モナン

【畑と栽培について】

畑へ向かうまでは、四駆でなければいけないような荒れた道で、畑は草が生い茂り、南仏ならではのガリグや様々なハーブが生えている。樹齢は10-40年の畑と、60年~90年そして100年を超える古樹の畑が半分ずつ、村を流れる川を挟んで点在している。ブドウ畑を他の作物に植え替えることの補助金も出ているようで、ブドウ栽培は衰退の一途をたどっている地域だそうだが、約10haの畑を手に入れることができた。彼の畑をみると、周りには石垣などの古い畑の跡はあるけれど、雑木林となっており現在パデルヌの村でワインを造っているのは彼だけなのだわかる。

主な畑（丘）は以下の3つ。

ル・クロ・デスタン：12品種のブドウが植えられている典型的な地域のテロワール。樹齢100年の古樹の畑で土っぽさやミネラル感、塩気のある味わいのワインが生まれる畑で、マカベウとカリニャンのベースとなっている。

ラ・バジュングル：日照に恵まれた植生豊かな畑で、熟した果実味があり、グルナッシュ・ノワールのベースとなっている。

レ・グレース：風通しが非常によく、フローラルでデリケートなワインが生まれる畑で、シラーのベースとなっている。比較的樹齢の若い畑だが、古樹も少しだけ植わっている。

バイオロジック栽培の原則に準拠しており、2017年からエコセールの認証申請を進めている。冬には羊を畑に話し畑の作業は手押しの耕運機や小さなキャタピラのトラクターで作業し、機械化が困難な古い畑では、多くの作業が手作業で行われている。深くは耕さず、冬の終わりに浅く表土を掻き、夏には草を刈る。開花の時期に硫黄を散布し、スギナ、イラクサなどのハーブの煎じ役も農薬として散布。山に囲まれており、地下水にも恵まれ移住してきた当初は水不足の問題は少ないかのように思われていたが、2020年以降、降雨量の減少は顕著になり減収の大きな理由になっている。さらに厄介なのが猪で、電柵では間に合わず、頑丈なフェンスですべての畑を囲む必要が出てきている。



Mazière

【セラーと醸造について】

真新しい、タンクの並ぶセラーよりも、冷えたセラー（15度が理想）の奥にある古い樽でゆっくりとワインを熟成させることが肝要だとファブリスは感じている。ラブイグ家から受け継いだセラーは北向きの斜面を掘った半地下のセラーで、醸造設備は木製の除梗機、破碎機、垂直プレス、バケツなどの、手動のシンプルなものを好んで使い、ポンプの使用も最小限にするために、天井に移動式の滑車を通して樽を吊り上げられるようにしている。

熟成には古樽のブルゴーニュ樽、ボルドー樽、少量のドウミ・ミュイを使い、2〜3年の熟成を行う。長期の熟成を行うのは、早すぎる瓶詰により引き起こされる不安定の味わいを避けるためで、時間をかけることで、近代醸造学的な技術や工程を経なくてもワインを安定させることはできると考えている。長期熟成されたワインはアロマが立ち、タンニンが洗練され、何よりも塩味が現れる。水不足によりブドウの成熟が止まってしまったり、猪に食べられてしまうリスクも高まったりもするため、収穫のタイミングをあまり待てないこともあり、その場合は必然的に熟成の期間も短くなる。



◆醸造について（2019年）

醸造は樽ごとや醗酵槽ごとにかなりちがっていて、マセレーションの期間も2日間〜9ヶ月間（書き間違いではありません）と大きく幅がある。同じ畑でも熟度で分けて何度も収穫したりしている。補酒も極端な酸化や揮発酸を感じさせない限りはしない方針。マセレーションは基本全房で醗酵前に手回しの破碎機

Mazière

でつぶす（一部全房無破碎で発酵するときもある）。絞った白品種の果皮を赤と一緒に漬け込んだりもしているのいろいろな味わいが感じられる。

4種類のキュヴェをつくっていて、品種ごとにキュヴェが分かれている。ひとつのブドウ品種でも、様々醸造手法を採用し、それらをブレンドさせることでより、複雑で奥行のある味わいに仕上げている。時にはVTも跨いでブレンドする自由さで、目指すのは、地域全体を表すような味わい。ブレンド前のワインはそれぞれ次のようなものがある。

- 1.平均的な熟度で通常期間のマセレーションを行い、極端な味わいの感じられない落ち着いた雰囲気のあるベースワイン。
- 2.熟度がやや低くマセレーションの短いフローラルなワイン。
- 3.完熟、やや熱を帯びた雰囲気を感じるワイン。あまいベリー系の雰囲気を与える。
- 4.セラーの中でも特に温度差の激しいところに、補酒をせずに仕上げたランシオ。これが特に、南のハーブのニュアンスを与える。
- 5.醗酵が終わりきらなかった甘めのワイン。

とはいえ、ヴィンテッジが重なるにつれ、徐々に醸造の技法の焦点はあってきているように感じられ、年を追うごとの品質の変化は、刮目に値する。これらをブレンドして、パデルヌの風景と空気を封じ込めたような味わいを目指す。各キュヴェは蝋封の色でわかるようにしている。