

La Combe aux Rêves ラ・コンブ・オ・レーヴ

地域：Savoie/Bugey Cerdon

地区、村：Journans ジュルナン

造り手：Grégoire Perron グレゴワール・ペロン



ワイナリーについて

樹齢 100 年を越えるプルサールの古木が、薄い表土で岩だらけの急斜面に残る 0.4ha の区画。地元で“夢見る谷 (=コンブ・オ・レーヴ)”と呼ばれる美しい名がつくこの谷の畑に、当主グレゴワール・ペロンが巡り会い、2010 年にワイナリーを立ち上げた。グレゴワールは当時既に、ジュラ自然派の名手ジャン・フランソワ・ガヌヴァで 3 年の研修後、ブルゴーニュ、アメリカ、ニュージーランドなどでも十全に醸造家としての経験を積んでいた。育つ植物は苔くらい、という土地に 100 年前にブドウを植えた人も植えた人だけけど、フランス各地で十数年ワイン造りを行ってきたグレゴワールも、この畑を見るや、ここでワインを造りたいと思ったのだそうだ。岩を破碎して、若木に植え替えることもできたけれど、それよりもグレゴワールはいびつに剪定された古樹に魅了された。

大半の畑は混植されており、新たに購入した畑には、あえて周囲と異なる品種を植えるなど、混植・混醸によるワインの表情の豊かさの追求でも、注目される存在である。一部はジュラ、アルボワ地区でビオディナミ栽培の葡萄も購入し醸造する。この地方の固有品種で、アルプス特有の高山性辛口白ワインを生むジャケールのみ、100%この品種で造り、奥ゆかしく慎ましいフラワリーさを表現。冬には家畜を畑に放ち、ワイン造り生活の中心ではなく、田舎の生活の中での情熱を持ったワイン造りといった具合。グレゴワールのワインは、田舎の牧歌的な風景の中で健康に育ったブドウと、アルプスの麓の空気がそのまま液体となったようで、山の静けさ、涼しさと冬の厳しさが感じられる。

どれも小さな畑で、総面積は 2.2ha ほどにもかかわらず、15 以上の区画を所有している。近年は水不足や、遅霜が続いているので、2014 年にネゴスを始めることにした。醸造所のキャパシティを考え、ドメーヌとネゴスを合わせて、毎年 14000 本を生産している。

ドメーヌの（自社畑）のワインは、La Combe aux Reves の文字と羽の生えた牛のスタンプ、ネゴスのワインには、Foudre Escampette の文字と、大樽を運ぶトラックのスタンプが押されている。

