

Lé Thio Noots

レ・ティオ・ヌーツ

地域：Loire ロワール sss

村：Etiau エティオ

オーナー：Romain Faderne-Verge

ロマン・ファデルヌ=ヴェルジェ

HP：なし



造り手について：

造り手ロマン・ヴェルジェは、アンジェの南、コトー・ド・レイヨンの農家に生まれ育った。果樹や家畜たちとともに幼児期を過ごし、早くからブドウの収穫を経験していた。造園家を目指して、(ブドウだけでなく) 苗木屋になるべく、職業訓練校に通った。造園、樹木の栽培、家の建設現場作業など、幅広く様々な職種に携わってきた。田舎で自然を相手にする様々な仕事から学ぶことはとても多かった、とロマンは言う。10年ほどそういった仕事に就いてきたが、依頼作業の中にはブドウ畑やセラーでの作業もあり、次第にブドウ栽培とワイン醸造を専門にしたいと思うようになった。そして2018年、ブドウ畑を購入する。

「ビオロジックで畑を栽培し、命あるものを尊重し、活着ているワインを造り、やりがいのある仕事をする、ということが最優先事項です。意識を高め、日々学び、伝統を守り、進化させ、愛する娘に生きる喜びを見いださせることができれば」と、考えています。

ちなみに、ワイナリー名は、彼らの住む村のエティオ (Etiau) と、子供に愛情をこめて呼びかけるときに語尾につける、“ヌー”という音を組み合わせた造語だそうです。

栽培について：

慣行農法で栽培されていた畑3haを所有。現在はビオロジック栽培(認証なし)を行い、ピオディナミの調剤の使用を検討中。ブドウ樹に直接的に手を入れるより、モノカルチャーにならないことを優先。そのため果樹を畑の周りに植え、ヤギを飼い、畑の環境を整えることから始めた。むしろこちらの方が、長年の経験があるのでしょうか。栽培のための用具や設備については、まだまだ揃えきれないものも多いので、ヴィニユロンの先輩格にあたる仲良しのグザヴィエ・マルシェから、用具を借りているもよう。まだまだ畑の特徴や状態を“調査”している段階なので、最初の数年は醸造も含め、さまざまな事を実験中。

醸造について：

セラー内の設備はお世辞にも充実しているとは言えず、ポンプとバリックと小ぶりの垂直プレスのみ。仕事の多くは手作業で、醸造初年度の 2018 年から亜硫酸無添加で醸造し、今後も無添加を続ける予定。造園やハーブ栽培の経験を生かし、レモネードやハーブ香の発泡飲料なども作っています。

出会い：

ロワールから新規生産者のレ・ティオ・ヌーツが、新しく入荷します。2020 年の 2 月、ロワールで開かれる試飲会に出展していました。まず、その試飲会自体がとても面白かったのですが、というのも、その試飲会に出展されたワインがすべて、一人のプロによって選ばれたからなのだと、今となっては思います。主催したのはワインバーの経営者で、試飲会に参加した生産者たちは、彼が日頃お店で提供しているワインの造り手 10 社と、小さな会でした。が、どのワインを飲んでも、選んだ人の好みと選んだ理由が伝わり、自分自身の好みのワインでなくても、ワインを楽しむことが出来ました。それに加えて、どの生産者もワイン造りを始めてから数年という若手が多く、刺激的な会であったことを覚えています。

ロマン・ヴェルジェもその中の一人で、彼の初 VT である 2018 を出展していました。柔和で、ゆっくりとした話し方で、「お、この人のワインのんでみたいな」と第一印象で思いました。

赤もガメとグロローを出展していましたが、会場で特に良かったのは、シュナン・ブランでした。発泡していたり、少し濁ったりもしていましたが、シュナン・ブランらしい凝縮感があるけれども高い酸が支えるピュアな果実味でした。

買いブドウのシュナン・ブランから造られるエナード (Henade)、自社畑のシュナン・ブランから造られるカレ・ダストル (Carré d'Astre)、果実の良い状態であることが伝わってきます。セラーも地下セラーや洞窟セラーというわけでもなく、分厚い扉で仕切られているわけではないので、設備が整い、良い環境で醸造、熟成が出来ることを期待したいです。

ワインとの出会い

子供の頃から、斜面の丘に小さなブドウ畑を所有していた叔父と一緒に収穫をしてきました。兄弟たちと一緒にバケツやかごを手押し車で運び、それをトラクターのトレーラーに乗せていたものです。2000年代に入るまでは家族や親戚、約30人で収穫を行っていました。その後、叔父が畑仕事から離れ、ブドウ畑を父に売りました。私たちはまず耕作面積を減らし、それから畑への農薬散布をやめました。というのも、ブドウはハイブリッド品種だったので、病害への耐性があったからです。こうして父は、彼の最初のワインを彼自身の方法でリリースしました。

1999年、冬のヴァカンス中に、知り合いの生産者がブドウ樹の剪定を勉強しないかと声をかけてくれ、2週間にわたり教えてくれました。この経験がこの21年間私の中で、毎年のように繰り返されてきたものを、発見させてくれたのです。それから、私はさまざまなワイン生産者の元で、ブドウ栽培の全ての工程について実地で学びました。

2006年、パブリック・エネミーのコンサートの年のことです。コンサート会場でジェローム・ソリニーと出会い、音楽やヴァン・ナチュールについて話しました。そしてその年の冬、私は彼のところで剪定をおこない、その後5年間にわたり、続けて彼のもとで剪定を学びました。またジェジエ（ジェローム・ソリニー）のおかげで、レ・グリオット、ジェン＝フランソワ・シエネ、ディディエ・シャッフアルドンなど多くの素晴らしい人と巡り合うことができました。

そして、父の畑のハイブリッド品種のブドウで最初のキュヴェを作り、2018年にはカレ・ダストルとエナードを造りました。

添加物なしでワインを造りたいという願望は私にとって理にかなったことなのです。なぜなら、私はワインに亜硫酸やその他の添加物を使用しないヴィニュロンの元でワイン造ることを学んだからです。

私は強く決心しています。可能な限り自然にブドウを栽培し、ワインをブドウの果汁のみで造ることを。それが、私が良識ある農業と呼んでいるものです。

2020年11月

ロマン・ファデルヌ＝スヴェルジェ