

## Famille Richaud

### ファミリー・リショー

地域：Rhone ローヌ

地区、村：Cairanne ケランヌ

造り手：Claire, Thomas & Marcel Richaud

クレール、トマ&マルセル・リショー



#### 【ワイナリー】

1974年にドメーヌ創設。当時は周囲のほとんどの農家が協同組合やネゴシアンにブドウを販売していた時代に、ケランヌ地区のドメーヌの先駆となった一軒である。1990年代初頭には既に、南ローヌ最高峰の造り手の一人との評価を確立したが、さらなる品質向上を探求し、1995年前後から亜硫酸添加を抑えたワイン造りを意識。1997年、エノロゴのヤン・ロエルと出会い、以後長らくその助言を受け入れた。2001年には除草剤を完全に停止し、近年は亜硫酸添加も原則、瓶詰め時のみにとどめ、一部のキュヴェは亜硫酸無添加。畑には1940年代、50年代植樹の貴重な古木も多数現存し、深いエキスと柔らかなテクスチャー、完璧な調和と骨格のある複雑でノーブルな味わいを生む。またマルセルは今なお研究心と、向学心が旺盛で、2008年には娘と共にイタリアの自然派試飲会に出向き、テオパルド・カッペラーノとブレ・フィロキセラの樹からのワインを造りについて熱心な意見交換を行った。

リショー家では、父親のマルセルから次世代（トマとクレール）へとゆるやかに世代交代が行われており、クレールがコンセプトの中心であるキュヴェは、【ファミリー・リショー】、従来のワインは【ドメーヌ・リショー】の名のもとにリリースされる。

#### 【2021年追記】

近年の気候変動による対応として、リショーでは自社畑の拡張を進めてきました。現在は60haの畑を所有していますが、総生産量はというと、畑の面積が2/3であった頃から変わらないといいます。遅霜や毎年最高気温の更新されるような酷暑、雨は降らないが湿度は高い、など厳しい気候がフランス語全土で例年続いています。また彼らが歴史的に多く所有してきたグルナッシュ種は、4-5月に冷え込むと、受粉が適切に行われなかったということも、面積当たりの収穫量が減っていることの原因となっています。自社畑の面積の拡張に伴い、ワイナリーのマネジメントも煩雑になってきているが、そこはクレールが直接的なワイン造りでなく、チームをまとめ上げるのに、力を尽くしている、とはヤン・ロエルの談です。

ちなみに、ヤンは長らくワイン造りからは離れていましたが数年前から、ワイン醸造の世界に帰ってきました。その昔、マルセル・リショーがヴァン・ナチュラルを作り始めたときに、栽培や醸造の面からサポートしてきました。現在もトマやクレールに助言をしているそうですが、思慮深いヤンは「今は彼らの時代だから」と積極的にかかわるのではなく、少し距離を置いて次世代の活動を信頼し、見守っています。



マルセル、クレール、トマ3人との試飲



ヤン・ロエルとクレール



ゴブレで植わるグルナッシュ



ローヌの典型的な角の取れた礫