

Thomas Puéchavy

トマ・ピュエシャヴィ

地域：Loire ロワール

地区、村：Nazelles-Négron ナゼル・ネグロン

醸造・栽培責任者：Thomas Puéchavy トマ・ピュエシャヴィ

HP: <https://www.instagram.com/thomaspuechavy/>



【ワイナリー・造り手について】

2019年VTから有機栽培でのワイン造りを初めて間もないトマ・ピュエシャヴィだが、トマのワインはとてものびやかで、快活さにあふれている。ワインを造り始める2019年までは、トマは長らく音楽に情熱を注いで来た。2003年～2016年まで、「Moriarty」というバンド名で活動し（ハーモニカ担当）、パリに住みながら各地で演奏活動をしてきた。フジロックでの演奏経験も複数回あるそうで、フランス各地でのコンサートの際には、しばしばワインの産地を訪れ、時にはワインの造り手の元に滞在し、造り手たちの生活を徐々に知るようになる。コンサートツアーのオフ・シーズンには、アルザスやピュイ・ノートル・ダム（ロワール）、バニユルスやメドックに赴き、ワイン造りとワイン文化に深く触れるために、ワイナリーでの仕事を手伝いながら仕事を身に着けていった。ある時、バンドが活動休止となり、メンバーがそれぞれの道を歩み始めることになる。数年前からパリを離れることを考えていたトマは、ヴィニュロンとして生きる可能性について考えるようになった。

そこで、ロワールはアンボワーズの醸造学校に入学。パリ出身のトマだが、子供の頃から家族でロワール深谷（ソーレニユ）を訪れており、食卓にはよくロワールワインが並んでいたそうだ。トマの父親はシュヴェルニヤクール・シュヴェルニのワインが特にお気に入り、その影響もあり、トマもロワール川流域のワインに親しみがあつた。

1年半学校へ通い、Viti Bio（有機栽培）の学位を取得。在学中はベルトラン・ジュセ（モン・ルイ）やタンギー・ペロー（ヴーヴレ）の元で働き、最終的にヴーヴレの畑を取得した。

【畑・栽培について】

所有する畑はヴーヴレ地区にシュナン・ブランを3.2haとコー、カベルネ・フラン、ガメを合わせて0.3ha管理している（一部は借りている）。慣行農法の畑を引き継いだため、ビオロジック栽培に転換して間がなく、区画によっては半分以上、ブドウ樹が無い箇所もある。栽培方法の転換や、植え替え、接ぎ木など、畑の改良にはしばらく時間が必要だ、とトマは話す。ボルドー液の使用も多かったようで、銅成分の土壌残留レベルも高いため、極力ボルドー液の使用も控え、銅成分の土壌からの除去/排出についても思案中だそうだ。幸運なことにビオロジック栽培をしている、ドメヌ・ユエの隣の畑で、隣人からの化学合成農薬の影響を受ける心配はない。畑ではブドウ樹とともに果樹を植えることでモノカルチャーを避け、より多くの虫や鳥を呼び込もうと試みてもいます。

初年度の2019年は8000本、2020年は6500本、2021年は6500本の生産本数で、3.5haの畑から考えると多くはない。樹齢60-80年の一番古い畑では、半分以上のブドウ樹が植わっておらず、引き取った畑の改良に集中するためこれ以上の畑の拡張は考えていない。畑はすべて同じ区画にあり、土壌構成もほとんど一緒なので、ブドウの樹齢でキュヴェを造り分けている。

【セラー・醸造について】

畑はヴーヴレのエリアにある一方、セラーはアペラシオンの外のナゼル・ネグロン村にある。そのためヴーヴレと名乗ることが出来ない（例外もあるようですが）。ナゼル・ネグロン村は、アンボワーズの町からロワール川を挟んで反対側（北側）にあり、村の小高い坂の上に住居兼セラーを購入した。トマは2人の子供たちにワイン造りをしているところを見せたいと考えていたため、住居とセラーが一緒になっていることは、トマにとっては必須条件だった。これがまた見事なセラーで、元は石灰岩の採掘場でもあった洞窟上のセラーで、100年以上、この洞窟内でワイン造りがされてきたそうだ。



ステンレスタンクやグラスファイバータンクも使いながら、容量的に可能であれば樽醗酵・樽熟成。亜硫酸の使用については、使わないこともあるが、通常は瓶詰の1～2か月前に、それぞれのワインの状態をみながら量を調整して添加する。濾過はせず、細かな澱が瓶底に沈んではいるが、味わいにはくっきりとした輪郭と透明感がある。

自分のワイン以外では、バニユルスのエリアが好きだそうで、9 cavesの面々、特にマニユエル・ディ・ヴェッキヤブリューノ・ドゥシエンから大きく影響を受けたと本人は語る。

