

Domaine Laroque d'Antan

ドメーヌ・ラロク・ダンタン

地域：Cahors カオール

地区、村：Laroque des Arc ラロク・デ・ザルク

醸造・栽培責任者：Lydia, Claude & Emmanuel Bourguignon

リディア、クロード&エマニュエル・ブルギニョン

HP: <https://www.laroquedantan.com/>



【ワイナリーと造り手について】

30年以上にわたり土壌学者として、フランスだけでなく世界の土壌をブドウ栽培の観点から分析、助言を行ってきたリディア&クロード・ブルギニョン夫妻。息子のエマニュエルを醸造長として、フランス南西部、カオールでのワイン造りを2017年から始める。シャンパーニュやブルゴーニュの多くの偉大な造り手たちと仕事を通して知り合う内に、“恐れ多くも”と謙遜しながら、次第に自分たちの手で畑を植え、ワインを造りたいという欲求が生じた。

彼らが目を付けたのは、カオールのコート・デュ・ロットの地域。フィロキセラ禍の前には40000haの畑が植わる、一大生産地だったがそれ以降150年間にわたってブドウ栽培が忘れ去られて閉まった地域で、現在は地域一帯で4000haのブドウ畑が残る。夫妻は2010年頃から「いつかカオールでワインを造るつもりだからその時はぜひ試飲しに来てほしい」と会うたびに話をしてくれていた。

2000年頃に土壌調査のために訪れたのが初めてのことで、キンメリジャン土壌で、朝日のみが当たる東向きの斜面に、ここならば…と思っていたそうだ。現在所有する25haの土地（内6haがブドウ畑）はもともと17人の所有者がいた土地なので、彼らの元に通いつめ土地を譲り受け、2008年からブドウ畑の植樹を行い、2017年の初リリースにこぎつけた。長い間放棄されていたブドウ畑は、イバラやコナラの雑木林になってしまっていたが、ブドウ畑のあった証拠である石垣や畑の意思を取り除いた石山が残されており、また生物の多様性が手つかずのまま、ブドウ栽培を始めたらずぐにでもかっつての高貴なテロワールを取り戻してくれるだろうとの確信が彼らにはあった。



【セラーと醸造について】

セラーは畑から 15 分ほどの、ロット川のほとりにあるラロク・デ・ザルグ村にある。2 階層に分かれた醸造所で、崖に隣接している半地下のセラーで石造りの壁からは常に地下水が染み出ている。醸造は夫妻の息子であるエマニュエルが主に担当し、ブドウが育った“土地の精神”をワインに止めるため、野生酵母で醗酵。白は初期の数 VT はマロラクティック発酵を行わず、酸とミネラルのニュアンスを前面に出した造りだったが、飲み心地を求め、亜硫酸の添加量を減らし、マロラクティック醗酵は行われている。セレクション・マサル用の穂木の供給元のワイナリーからも分かる通り、いわゆるナチュラルワインの造り手とも、ポルドーやロワールの銘醸地のワイナリーとも親交の深いブルギニョン家のワインは、リリースしたてから、時間の経過により開く味わいに大きな飛躍を感じ、彼らの造るこの地でのワインの可能性を感じさせる。



【ドメーヌ開設に寄せて】

テロワールとは何でしょうか？それはひとつの場所、一つの個性であり、その個性はヴィニユロンがワインにある特有の個性を持たせたいがために手を加えるべきものではありません。ブドウの木が生まれる場所のエネルギーそのものなのです。

私たちは藪の中に、3 軒の小さなワイン生産者の家の区画を隔てる古い壁と、納屋が一つ、ラバの小屋が一つ、そしていまでも水の枯れることのない井戸を発見しました。ブドウの木が自由に石灰岩の隙間に根を張り巡らせられる生物環境、つまり、生物多様性を維持するためには、土を耕すことが不可欠です。(耕作によって活発になった)地中の微生物によって分解されやすくなった石灰岩が、ワインにミネラルリティと複雑さを与える、というわけです。

そして、私たちのブドウの木は初めてブドウを実らせたのです。それはまるでこの土地が、我々の土地の“再生”に対する“お礼”のように感じられました。我々は最新の注意を払ってブドウの世話をしましたし、手摘みで収穫を行い、ブドウで満たされたかごは、ロバのエフレイが静かに運びました。

