



Yannick Meckert

ヤニック・メッカート

地域：Alsace アルザス

地区、村：Rosheim ロスハイム村

醸造・栽培責任者：Yannick Meckert ヤニック・メッカート

HP: <https://www.instagram.com/yannick.meckert/>



【ワイナリーと造り手について】

ヤニックとは、彼の日本での滞在中に出会った方も多いかもかもしれません。ヤニックはバックパッカーとして旅を始め、各国のものづくりと食に見せられ、世界中で時にはソムリエとして、時にはワインメーカーの元で研修をしていました。日本での滞在時も酒蔵で研修をしたり、日本各地のワインバーなどで働いたりしました。

ブルゴーニュ出身の母とアルザス出身の父の間に生まれ、両親はアルザスでワイナリーを営んでいたため、ワイン造りはヤニックにとってはとても身近なものでした。ヤニックはボーヌとモンペリエでブドウ栽培と醸造を学んだ後、両親のワイナリーでのワイン造りに取り組もうと思ったようですが、除草剤の散布やワインに添加物についての両親との考え方の違いから、両親と一緒にワイン造りをすることは選びませんでした。その代わりにバックパッカーとして数年間、世界中を旅することにしました。旅先で多くの“メンター”（「賢明で信頼のおける助言者」たちのことを、ヤニックは好んでこの呼び方で呼びます）に出逢い、またソムリエとしても知見を深めたヤニックは、2019年に故郷のアルザスに戻り、自らのワイン造りをスタートしました。

フィリップ・パカレやパトリック・メイエ（ドメヌ・ジュリアン・メイエ）、オステルタグ（アルザス）、クラウド・プライジンガー（オーストリア）、寺田本家（日本）、シャルル・デュフル（シャンパーニュ）、ヤウマ（ジェームス・アースキン、オーストラリア）、レコステ、クリスチャン・ピネール、パックス・マーレ（カリフォルニア）といった世界中のナチュラルワインの生産者との出会いは、保守的で小さな村で育った彼にとって、「人と違っていい。そうすることで造り手の個性を伴った記名入りのワインを造ることが出来る」と教えてくれたといいます。

世界各地でのワイン造りを学んだヤニックですが、飲み手に「先入観なく自身のワインを飲んで欲しい」という思いから、エチケットには産地を記さず、敢えてブルゴーニュボトルを中心にワインを詰めています。



【畑と栽培について】

栽培はビオロジック（認証は得ていない）。畝には様々な植物の種を播き下草で覆うことで、窒素などの栄養素を土壌に回復させるようにしています。選定はグイヨー・ブーサーール、可能な限りロニャージュ（樹勢管理のための初夏に行う剪定）は行いません。

畑には、銅、硫黄、乳酸菌などのバクテリア、粘土、エッセンシャルオイルで自作した肥料を施します。収穫は区画ごとに、頻りに味をみて、果実を口に含んだ瞬間にあらゆる香りが立ち上がる瞬間を待ちます。収穫にあたり最も調和のとれた瞬間、つまり酸と果実味のバランスが最適と私が感じる瞬間を待つのです。このフェノール類の完熟を待つことで、酸よりは塩味を伴った印象を得ます。しかし、少しでも行きすぎると、出来上がるワインは重い印象を与えてしまいます。それは気候変動の結果です。

畑の概要

アルザスとブルゴーニュに合わせて約2ヘクタール畑を所有

◆アルザスの所有畑について

- ・オーセロワ：30 アール

粘土質土壌の畑。樹齢50年のV.V.で収量ごくわずか。所在地はオベルネ（コミューン名）。

- ・ピノ・ノワール：30 アール

粘土質土壌の畑。樹齢50年のV.V.で収量ごくわずか。所在地はオベルネ。

- ・ピノ・グリ：30 アール

粘土質土壌の畑。樹齢50年のV.V.で収量ごくわずか。所在地はオベルネ。

- ・シルヴァネール：25 アール

丘陵の下部の体積土壌の畑。樹齢50のV.V.。所在地はハイリゲンシュタイン（コミューン名）。

- ・リースリング：25 アール

粘土石灰質土壌の畑。若い樹。所在地はオベルネ。

- ・ゲヴェルツトラミネール：70 アール

粘土石灰岩質土壌の畑。樹齢35-50年。所在地はオベルネ。

◆ブルゴーニュの所有地について

バスチャン・ウォルベール（ブルゴーニュの生産者）と共に、オート・コートに12アールの小さな畑を購入。

◆ネゴシアン

買いブドウは友人のジャンヌから、ブドウを購入しています。彼女はシスト土壌と火山性土壌からなる斜面の畑を8ヘクタールの畑を所有しており、ビオディナミ農法を実践し、耕作や除草にトラクターを使用せず、多くの作業を手作業で行っています。ジャンヌ自身もいつかワイン造りを、と考えているようですが、2022年現在は仲の良い醸造家にブドウを販売することで満足だそうです。ヤニックは定期的に彼女に会いに行き、栽培についての意見交換をしているようです。



◆ブドウ品種ごとの栽培面積と土壌など（ジャンヌの畑）

- ・ピノ・ノワール：ソレンバーグ（区画名）（40 アール）

砂岩・火山性土壌—ベルム紀に形成された砂岩土壌と度重なる火山の噴火によって形成された粘板岩（スレート）を含むヴォージュ山塊の砂岩土壌。所在地はレイシュフィールド（コミューン名）。区画名はソレンバーグ。

- ・リースリング シーフエルベルグ（区画名）（15 アール）

スレート状の青い結晶片岩土壌。樹齢 30 年のブドウ。

- ・10 アールのリースリング ソレンバーグ（区画名）

ベルム紀の堆積砂岩・火山性土壌。

【セラーと醸造について】

ジュール・ショヴェ（の本）の影響を強く受けているとヤニックは話します。全房で発酵し、しっかりと抽出を行う醸造方法を通じて、アルザスの品種を再評価できると考えています。醸造はピノ・ノワールもゲヴェルツもピノ・グリも同様に、全房でのブルゴーニュ式の発酵を大体一週間行い、年によっては一日に二回発酵槽に入ってピジャージュを行います。糖分が完全になくなって、足が発酵槽の底につくようになったら（発酵が完全に終わりマストが柔らかくなった）デキュヴァージュを行います。

白ワインについては、多くの場合マセレーションは行わないとヤニックは話しますが、熟成期間は1～2年です。