

Face B

ファス・ベー

地域：Roussillon ルシヨン

地区、村：Calce カルス

醸造・栽培責任者：Séverin Barioz セヴラン・バリオス

HP：<https://www.vins-face-b.fr/>



【ワイナリーと造り手について】

「B面 (=Face B) 曲はヒット曲ではなく、発見の喜びをもたらす隠れた名曲である。と同時に成熟と忍耐の末に訪れる第二の人生の具現化でもある。」Face BのHPより。

リヨン出身のセヴランがカルス村でワイン造りを始めたのは、2016年のこと。それ以前はCAVB（ブルゴーニュ原産地・生産者組合）に8年間勤めていたのだが、ワイン生産への思いが募りピレネー・オリアンタル県、カルス村へと移り住む。彼の最初のワイン造りの体験は2004年、同村のジャン・フィリップ・パディエでの収穫が初めてのことであった。その後はブルゴーニュにてワイン業界で働きつつ、定期的にカルス村での収穫に参加し、各地での生産者訪問をしながらワインの見聞を広めてきた。

最終的に自身のワイン生産地としてカルス村を選んだ決め手となったのは、本地域からできるワインの味わいも重要ではあったのだが、彼にとってはカルス一帯の地域性や人間関係、友情に強く惹かれてこの地に落ち着いたのだという。またゴビーをはじめ、マタッサ、オリヴィエ・ピトンなどビオロジック栽培を実践する生産者が長年活動してきたため、ビオロジック栽培は少しずつ根付いており、探せば手入れの良かった畑を手に入れることも出来たのだ。



Face Bのワインを知ったのはセヴランが委託醸造をしているスパークリングワインを飲んだことから。ブドウも醸造も彼の手によるものではないが、飲み心地の良いワインであることから、訪問を依頼したところ彼自身はスティルワインの造り手であることが分かった。初回訪問時の樽試飲は全て2021年のことで、雨の多い涼しい年だったため、酸が極めて高く、マカブーのここまで酸の高いワインは初めての経験だった。おそらく気持ち収穫タイミングも早いのだろうが、不思議と味わいのバランスは良く、酸の青さも感じない、ぎりぎりのバランス感覚のあるワインで感覚の良さと腕前の良さを感じた。セヴラン自身も前職の経験のおかげか、いろいろなスタイルのワインを飲んできた人だと会話を通じて感じた。2023年現在、水不足や収穫前の気温上昇に伴いワインのバランスが変化してきている中で、2021年VTは例外的に酸が高かったとはいえ、飲み心地の良さにつながる清涼感のあるワインを造ってくれるだろう、期待の生産者です。

【畑と栽培について】

ワイナリー所有のブドウ畑は全部で 8ha。バイオロジック栽培と一部バイオダイナミック栽培を試験的に実践している。耕作でのトラクターの使用以外は手作業で行うことにしており、手間はかかるが、それ以上に満足感を大事にしている、とセヴラン。土壌は片岩、泥灰土、石灰岩の泥灰土など、バラエティに富んでいる。ゴブレ仕立ての南仏らしい風景のカルスの一帯は、ゆるやかな斜面が海へと続く（海からは 20km）、見晴らしの良い地域でやむことのない穏やかな風が心地よい。

畑を訪問すると、除草剤の使用がいまだに目立つ地域ではあるが、バイオロジック栽培を実践する生産者が長年の活動により、地域全体の除草剤の使用も減っている、ようである。



【セラーと醸造について】

セラーはオリヴィエ・ピトンが所有していた住居兼セラーを譲りうけた。地下セラーではないが古い石壁は分厚く、三方を建築物に囲まれ二階も住宅となっているので、温度変化は少ない。

醸造は全て自然酵母で区画ごとに別々に行い、マセレーションをしないワインについては樽醗酵樽熟成。マセレーションをする場合はコンクリート・タンクで 2 週間以内のマセレーションをしている。2023 年現在まで清澄剤の使用や、フィルターはせず、必要な場合亜硫酸の添加を瓶詰時に行う（total30ppm 前後）。



白ワインはアルコール発酵とマロラクティック発酵を 228 リットルの樽で行い、瓶詰め約 1 ヶ月前に澱引きを行う。赤ワイン（白ワインでマセレーションをすることもある）はコンクリート・タンクで、ミルフィーユ方式（除梗した層と除梗していない層を交互にタンクに入れる）、またはアンフュージョン方式（全房+ダイレクトプレス果汁）でマセレーション。マセレーションの期間は 1~2 週間と短めで、600L のトノー、もしくはコンクリート・タンクで熟成を続け、通常収穫の翌年の春ごろ瓶詰。

