

Mickaël Bourg

## Mickaël Bourg

### ミカエル・ブール

地域：Vallée du Rhône septentrional 北ローヌ地方

地区、村：Cornas コルナス

醸造・栽培責任者：Mickaël Bourg ミカエル・ブール

HP：なし



#### 【ワイナリーと造り手について】

2021年の夏にティエリー・アルマンに訪問した際、ティエリーが日常的に飲むコルナスだと言って教えてくれたのが、ミカエル・ブールの名だった。ティエリーと同じく、ノエル・ヴェルセから畑を譲り受けた一人だと聞き、すぐさまにコンタクトを取った。

ワイナリーを初めて訪問させてもらったのが2021年の冬。出会った造り手は、肌が良く焼け、着飾らない農夫だった。コルナス生まれ、コルナス育ちの生粋のコルナス人のミカエルは、代々続くブドウ農家の出身ではない。祖父は石工（建設業）で、父もヴィニユロンではない。ミカエル自身も電気技師として働いていた時期もあったが、2000年からはコルナスのドメーヌ・デュ・クーレ（マチュー・バレ）で2012年までの12年間働く。マチューの元で栽培と醸造を学んだが、ミカエル自身は彼とは全く醸造手法が違う。「マチューは除梗するが、僕は全房発酵。彼はコンクリートを使っているが、僕は樽を使っている。人それぞれさ。」と、ミカエル。



ドメーヌ・デュ・クーレで働きながら、コルナスの丘に0.1haに満たない畑を2003年に購入し、自身のワイン造りを始める。赤白それぞれのファースト・ヴィンテッジはコルナス2004、サン・ペレ2006。

#### 【畑と栽培について】

コルナス、サン・ペレ共に花崗岩が大部分を占め、サン・ペレにある山を歩くと花崗岩の山に石灰岩と砂岩が露出していることが見て取れる。一帯の畑の表土は一般的に薄く、ミカエルの畑では30~40cmほど。栽培はビオロジックで、ビオディナミ農法も試してみたが、得心はいかなかった。畑の半分は馬耕作（業者委託）と急峻な斜面はウィンチによる耕作。農薬としては硫黄と銅の他に、煎じ薬を醗酵させたものも使う。

◆2023年現在、3つのキュヴェを造っており、畑は全部で3ha所有している

1. 【コルナス レ・プティ・ブー】 シラー100% 1.8ha 全てゴブレ仕立て

・レ・マザール（Les Mazards）：1950年代植樹の古樹

・サン・ピエール（Saint-Pierre）：にはミカエルが2004年と2013年に植えた南西向きの畑

# Mickaël Bourg

- ・レ・ゼール (Les airs) : サン・ペレとコルナスの間にある畑
- ・ピエ・ド・コトー (Pied de coteau) : シャイヨーの丘の下部に位置する

## 2. 【サン・ペレ】 マルサンヌ 100% 0.65ha

- ・レ・コンブ (Les Combes) : サン・ペレの最も北部、1950 年代植樹
- ・ビウス (Biousse) サン・ペレの最も南部、1990 年代植樹

## 3. 【デマラン】 シラー 100% (未入荷)

2019 年に取得し植樹した小さな区画。2022 年に古いシラーの畑を友人から引き継ぎ、合わせて 0.6ha 所有している。AOC からは外れた平地 (川側) の畑なので Vin de Table を造っている。2021VT が初 VT でマチュー・バレガアペロを始める時に決まって Démarrant !と言っていたのだとか。Démarrant とは Démarrer (=始める) の名詞形であり、marrant (=おかしな、滑稽な) という風にも聞こえる。

### 【セラーと醸造について】

初めての訪問時、セラーはコルナスの村の中の小さな教会の裏にあったのだが、実は引っ越してきたばかりだったそうで、2021 年 VT から写真 (右) の、スペースは広くないが石造りのセラーでワイン造りをしている。それ以前もコルナス村にあるセラーでのワイン造りだったが、もっと狭い場所だったそうだ。



セラーは地上階にあるため、夏場は決して涼しいとはいえず、空調設備もないが古い建物のため、

壁は分厚い。引っ越しと併せて 2021 年 VT からブヌマティック・プレスを導入した。

白はプレス後ダブルバージュを行い、樽での醗酵に移行するが、例えば 2021 年 VT のように霜の被害があつたりした年はステンスタックで醗酵を進める。醗酵後はそのまま澱引きをせずに熟成へと入り (ステンスタック醗酵の場合は樽熟成の際に澱引きすることになる)。樽熟成は 18 か月。

シラーは区画ごとにマセレーション (2~3 週間) と醗酵を行う。醗酵の始めはルモンタージュを行い醗酵がある程度進んだところ (糖度比重が 1060 程度) から、一日一回のピジャージュを行う。その後 600L の樽で、18 ヶ月熟成。

赤白ともに、全房で醸造をしており、亜硫酸はマロラクティック醗酵後と瓶詰前に 10mg/L をそれぞれ添加する。瓶詰は業者に頼まず自身で瓶詰め。

