



Champagne Legrand Latour

シャンパーニュ・ルグラン・ラトゥール

地域 : Champagne シャンパーニュ

地区、村 : Fleury-la-Rivière

フルーリー・ラ・リヴィエール

醸造・栽培責任者 : Thibault Legrand ティボー・ルグラン

HP: <http://www.geologie-oenologie.fr/>

Instagram: <https://www.instagram.com/champagne.legrand.latour/>

Instagram: <https://www.instagram.com/la.cave.aux.coquillages/>



【ワイナリーと造り手について】

現当主ティボーは四代にわたるシャンパーニュ生産者の家系に生を受けたが、始めは家業を継ぐつもりはなく、自動車産業の職業訓練学校を卒業した。彼の父は伝統的なレコルタン・コーペラトゥール(収穫したブドウを協同組合に持ち込んで醸造し、出来たワインを自身のブランドで販売する生産者)であり、ブドウ栽培よりも趣味の化石発掘に人生を捧げていた。ティボーのワインへの情熱を呼び覚ましたのはむしろ、フィリップ・ランズロやオーレリアン・ルルカンなど、才気あふれる友人の生産者たちだった。もともと自然への愛着が人一倍強かったティボーは畑で働きながらジオロジックやジオダイナミへの造詣を深め、2016年から慣行農法からの脱却を進めていった。

意志の強さと行動力を併せ持つ彼はジオダイナミのセミナーや会合に精力的に参加し、自身の理解を深化させるとともにジオダイナミの啓発活動にも尽力。ACB(シャンパーニュ・ジオロジック協会)の理事も務めるほか、それまでオーブ県だけで開かれていた MABD(ジオダイナミによる農業運動)のセミナーを自身の村に招聘するなど、シャンパーニュにおけるジオダイナミの発展に貢献している。

◆貝殻のセラー (カーヴ・オ・コキヤージュ)

当主ティボーの父パトリスは熱烈な化石マニア。暇さえあれば地下のセラーを掘り進めること 20 年、公開されている部分だけでもその長さは 300 メートルを超え、発見された貝殻の化石は古代の海底さながら、壁に半ば埋まった状態で展示されている。中でも「カンパニレ・ギガンテウム」と呼ばれる巻貝の化石は長さ 40 センチメートルを超え、彼のコレクションのみならずシャンパーニュ・ルグラン・ラトゥールのシンボルともなっている。

2011 年に一般公開されたこのセラーには年間一万人以上が訪れ、ティボーの母アンヌが切り盛りするシャンブル・ドットとともに今や観光名所の一つとなっている。もちろん本来の用途、つまりワインの保管・熟成にも使われており、一年を通じて気温 12 度、湿度 95%という理想的な環境を保つ。それぞれの樽はティボーのパートナーにして今は亡きパスカル・ルクレールの娘、セゴが命名しており、ソレラ用の 30 ヘクトリットルの大樽は彼らの息子の名でもある「ジュード」、という具合。



パトリスの化石発掘への情熱は、地質学への関心という形で息子のティボーへと受け継がれた。シャンパーニュに広がる様々な年代の地層をワインに表現すべく、地層年代別のシリーズを2022年にリリース。各キュヴェにはイブレジアン、カンパニアン、リュテシアンなど、白亜紀から古第三紀にかけての地質時代の名が付けられている。

【畑と栽培について】

2019年にビオロジックとデメターの認証を取得。ティボーは様々な生産者に乞うてきた教えを反芻し、試行錯誤しながら自らの考えと感性に従ってビオディナミを実践する。

ヴァレ・ド・ラ・マルヌに広がる畑はムニエが中心だが、ピノ・ノワールとシャルドネも合わせて四分の一ほど植えられており、それによってシャンパーニュの石灰岩土壌を体現する唯一無二のワインを造ることができるとティボーは語る。

2018年からは一部の畑で樹木や下草を植え、植物同士の相互作用の中でブドウを育てるアグロフォレストリー(森林農法)にも着手。畑には百本以上の樹木が植えられている。収穫前に緑肥を施し、生えてきた植物を冬に羊に食べさせる。実施している畑では土を耕す必要がほとんどなくなったという。

他にも土を固く締めてしまう大型トラクターの使用をやめ、キャタピラ式の小型のものを導入するなど、畑の健全さとブドウの質のためには投資と手間を惜しまない。

【セラーと醸造について】

2017年以降は協同組合へのブドウの販売を完全にやめ、元詰めに専念。初期の醸造はティボーの幼馴染であり同時期にビオディナミへと転換した同業者でもあるフラヴィアン・ノワックが手助けしていた。2021年の収穫に合わせて醸造所を新設し、区画ごとにワインを造れるよう2基のプレス機を導入。

アルコール醗酵は時には8ヶ月もの時間をかけてゆっくりと、時にはマロラクティック醗酵と並行して進む。セラーの気温が低いおかげで揮発酸値の上昇は抑えられるのだという。

ティラージュは一般的な王冠ではなくコルクで、ルミュアージュ(動瓶)はジロパレットを用いず昔ながらの手作業で行うなど、一切に妥協しないティボーの信念は醸造にも如実に表れている。

ドザージュはせず、酸化防止剤も問題が発生した場合には使用しているとはいえ、2018年以降は無添加。ソレラ用の樽のワイン以外は全て単一収穫年のブドウから造られるが、エチケットにはミレジムの表記はしていない。一部のキュヴェではオーレリアン・ルルカンに倣い、リキュールではなく搾りたての果汁を使うなど意欲的な挑戦も計画している。