



Antoine Lienhardt

アントワンヌ・リエナルト

地域：Bourgogne ブルゴーニュ

地区、村：Comblanchien コンプランシアン

醸造・栽培責任者：Antoine Lienhardt

アントワンヌ・リエナルト

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



【ワイナリーと造り手について】

アントワンヌ・リエナルトは2011年にコンプランシアン村に創業したワイナリー。1900年代後半から同村に畑を所有する家系ではあるが、アントワンヌの祖父の代の1992年に一度、ワイナリーとしての活動は停止していた。アントワンヌはシャブリ、シャンボール・ミュジニー、南アフリカでワイン造りの経験を積んだ後に、家族の畑を引き継ぎ改めてワイナリーとしてスタートした。当初は除梗をしたり醗酵前の亜硫酸添加をしたり、“よりクラシック”なスタイルのワイン造りだったかもしれないとアントワンヌは振り返る。しかし若いころからアントワンヌが持ち合わせてきた「水、空気、土壌」といった環境問題への関心が次第に大きくなり、栽培、醸造について大きく方向転換することを決意。

2016年からバイオロジック栽培へと転換し、2019年VTからエコセールの認証も取得。醸造面でも介入を避けるようになり、全房での醗酵を取り入れ、醸造中の亜硫酸無添加を排し、ほとんどのキュヴェで瓶詰め時の亜硫酸も添加していない（入れる場合は1mg/L）。またバイオダイナミックの視点を栽培・醸造面で取り入れことは土壌の生命を守り、水の循環と資源を尊重するという、彼の新しい意識の証である。

妹のエロイーズが2017年にワイナリー運営に参加し、芸術家肌のアントワンヌを事務や組織作りの面からサポートする。



【畑と栽培について】

アントワンヌがワイナリーを引き継ぐまでは3人の栽培家に畑は貸し出されていた。幸運なことに彼らは除草剤をまくことはせず、畑の耕作を熱心に行う栽培家たちだった。コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ、コンプランシアン村周辺を中心に、6haの畑を所有。コンプランシアンの上には村の名が名付けられた石灰岩の大規模な採掘場があり、純度が高く密な高品質な大理石は自由の女神の台座や、ルーヴル美術館の石材としても利用されている。

畑の管理は硫黄、ポルドー液、煎じ薬で病害対策を行い、2020年からは複数のハーブや穀物による緑肥も取り入れた。一年中下草は生やすことも考えたこともあったが、10000本/haという高密度の畑では適切に堆肥を与え耕作することも必要だ。



アントワヌの父はワイン生産者ではなかったが、彼に果樹や野菜畑への情熱と感覚を受け継いでくれた。モノカルチャーなブルゴーニュのワイン生産の実態を打破すべく、アントワヌは桃やアーモンドなどの果樹を毎年少しずつブドウ畑の周り（時にはブドウの列にも）に植えている。それは祖父の代のブドウ畑の当たり前の光景だった。祖父は自分でよい枝を選び接ぎ木していたが、ブルゴーニュ・ワインが商業的に成功するに伴い、企業が農民の多くの業務を代行することでワイン造りの実態は変わってしまった。畑の植え替えをする時に例えば1本300ユーロのワインを生み出すグラン・クリュの畑で3年間畑を休ませ、土壌改良をするという選択をすることができるだろうか？アントワヌはそこまでの高額な畑は所有していないが、常に自分の畑を引き継ぐであろう誰かのことを考え、2021年に引き抜いた畑は、ハーブやシリアルをまき、羊を入れるなどの土壌改良を行っている。

◆ブルゴーニュでヴァン・ナチュールを造るということ

ブルゴーニュのブドウ畑は広大な畑が細分化されていて、それぞれの畑の所有者が思い思いの栽培方法を選択している。その中でバイオリック栽培を敢行することに本質的な意味があるのか。隣の畑に散布された農薬は飛んでくるだろう。雨水を介しての影響もあるだろうが、将来多くの人々がアントワヌのような栽培方法に転向することを願いつつ、バイオリック栽培続けている。そして実際に彼の管理する畑の周辺ではバイオリック栽培へと転換する栽培家は増えている。





【セラーと醸造について】

地下セラーは祖父が 1950 年代に建設したコンクリート製のセラーで比較的新しく、使い勝手がよい。上部に醸造/醗酵用のセラーがあり、ポンプを使わずに重力でワインを移動できる。手摘みで収穫されたピノ・ノワールは全房で、ステンレスタンクで醗酵させ、マセレーション期間は短く 2-3 週間程度。キュヴェによりルモンタージュかピジャージュか判断し、醸造中の亜硫酸添加はしない。アリゴテとシャルドネはすぐに圧搾されて樽発酵そして熟成の工程を経る。

全房での醗酵のコツはわかってきた気がするが、熟成はまだできることがあるのでは、とアントワヌ。実験的に導入した、石器やコンクリートタンクで熟成したワインは化粧っ気がなくシルキーなテクスチャーと一体感を与えるとテイastingを通して感じたので、少しずつそれらの醸造容器の割合を増やそうと考えている。

