

La grange de l'oncle Charles

ラ・グランジュ・ド・ロンクル・シャルル

地域：Alsace アルザス

地区、村：Ostheim オスタイム

醸造・栽培責任者：Morgane Stoquert & Jérôme François

モルガン・ストケール&ジェローム・フランソワ

Instagram:

<https://www.instagram.com/lagrangedelonclecharles/>



【ワイナリーと造り手について】

ワイン醸造の技術者であった祖父の影響で、ジェロームは早くからワイン造りに興味を持っていた。栽培・醸造学を学び 2014 年に 0.5 ヘクタールからワイナリーを興し、叔父のシャルルがオスタイム村にある彼の納屋（ラ・グランジュ）を譲ってくれたので、そこを改装して醸造所とした。買いブドウでのワインを造っている時期もあったが、ワイナリーを始めて 10 年、2024 年には 7ha の畑を所有するまでになったので、自身の管理が行き届く範囲の生産量（30000 本/年前後、良年）にとどめるために、所有する畑からのワイン造りに注力。2019 年にはモルガン・ストケールが共同経営者として参画し、その他にもシルスとフィエルテ 2 頭の耕作馬、14 匹の羊の群れ、ネパール、フヌイユ、ミュスカの 3 匹のシェパード犬たちが、2 人のワイン造りを支える。

バイオダイナミック栽培の原則にのっとり、アルザスに点在する様々なテロワールをワインに表現することに注力しており、生産するワインのほとんどが混植混醸キュヴェ。水墨画風の畑や地域の風景が描かれたエチケットは彼らのワイン造りの意図を明白に表している。



2021 年には AOC からの離脱を決め、全てのワインをヴァン・ド・フランスに格下げしてリリースし、アルザス方言の村や地域の呼び名、リュウ・ディをフランス語に訳したキュヴェ名を各ワインに名付けている。例えばグラン・クリュの SCHOENENBOURG や KAEFFERKOPF はそれぞれ、“ラ・ベル・コリーヌ=美しい丘”と“ラ・モンターニュ・デュ・スカラベ=甲虫の山”と訳されている。当初から品種ごとにではなく、畑ごとにワインを造りたいと考えていたジェロームにとって AOC の枠組みは窮屈なもので、混植、混醸、古い土着品種、“典型的なアルザスのワイン造り”とみなされない醸造手法、そして何より自分たちの畑の名をそのままワインに名付けることが認められない年があったことなどから、AOC を離れるに至った。それはテロワールの深みに迫る仕事をしたいと考えるジェロームにとっては当然の帰結だった。エネルギー、ワイナリーや畑の周辺環境、栽培を手伝う動物たちが彼らにとっては最重要の要素なのだとモルガンは語る。AOC を取得しないことは彼らにとっても大きな決断だったが、ワイナリー設立当初からの顧客も彼らの意図を汲み、ワインを引き続き購入してくれている。

la grange de l'oncle charles

【畑と栽培について】

ワイナリー開設当初からバイオダイナミック農法で畑を管理しており（認証なし）、馬や羊たちの力を借りてのワイン造りをしている。馬での耕作は土壌を押し固めないで、生物学的、微生物学的に豊かな生態系を保つことができ、所有する 30 区画すべてを馬で耕作することは容易ではないが、テロワールの個性を引き出すことのできる完熟したブドウを収穫するために、最重要の要素のジェロームは考えている。

畑はどれも混植されておりリースリング、ピノ・グリ、ピノ・ブラン、オーセロワ、ミュスカ・ダルガス、ミュスカ・オトネル、ミュスカ・プティ・グラン、シャスラ・ローズ、シャスラ・ブラン、シルヴァネール、ゲヴェルツトラミネール、クレヴナー、ピノ・ノワールなどのアルザスの土着品種、樹齢も高いものに注力している。中には樹齢 100 年を超えるブドウ樹もあるが、大規模な植え替えは行わず、それぞれの樹が生きている限りは、植え替えを行わない。収穫はそれぞれの品種が成熟した順に行い、果汁の段階でブレンドしてから発酵を開始する。



la grange de l'oncle charles

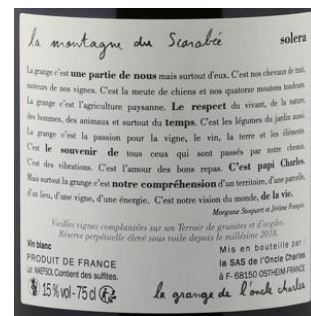
【セラーと醸造について】

手摘み、野生酵母で醗酵。ブヌマティックプレスで半日の時間をかけてゆっくりとプレスし、樽で醗酵を行い、シュール・リーで熟成をする。



【バックラベルの詩】

La grange c'est **une partie de nous** mais surtout d'eux. C'est nos chevaux de trait, moteurs de nos vignes. C'est la meute de chiens et nos quatorze moutons tondeurs. La grange c'est l'agriculture paysanne. **Le respect** du vivant, de la nature, des hommes, des animaux et surtout du **temps**. C'est les légumes du jardin aussi. La grange c'est la passion pour la vigne, le vin, la terre et les éléments. C'est **le souvenir de** tous ceux qui sont passés par notre chemin. C'est des vibrations. C'est l'amour des bons repas. **C'est papi Charles**. Mais surtout la grange c'est **notre compréhension** d'un territoire, d'une parcelle, d'un lieu, d'une vigne, d'une énergie. C'est notre vision du monde, de la vie.



Morgane Stoquet et Jérôme François

ラ・グランジュ（納屋）は私たち自身であると同時に、ブドウ畑の生命線である馬たち、犬の群れ、草をはむ14匹の羊たちである。ラ・グランジュはまた農民による農業でもある。生きとし生けるもの、自然、人間、動物への**畏敬の念**、そして何よりも**時間への敬意**なのである。それはまた、庭で採れる野菜であつたりもするだろう。ラ・グランジュは、ブドウ樹、ワイン、大地、自然の力への情熱である。それは私たちの道を通り過ぎたすべての人々の**記憶**。それは波動。美しい食卓への愛。**シャルルじいさん**。しかし何よりも、ラ・グランジュとは私たちが認知する領域であり、区画であり、ブドウ畑であり、エネルギーである。それは私たちの世界観であり、人生観なのだ。

モルガン・ストケール&ジェローム・フランソワ