

# シャンパニュ：コンジイ村の芸術家、オリヴィエ・コラン

ウィリアム・ケリー 2019年8月31日

『ザ・ワイン・アドヴォケイト』

共訳：ラシーヌ 塚原正章/小野響

5000年前のこと、コトー・デュ・プティ・モラン Coteaux du Petit Morin で新石器文明が目覚ましい開花を遂げたが、この新石器文明を育んだのは、その地の石灰質土壌にとびきり豊富に含まれる火打石であった。ちなみに小さなコンジイ村 Congy からほど遠かぬ場所で、フランスでもっとも密集した地下埋葬室群が、考古学者によって発掘されている。地質つながりであるが、新石器文明から数千年後に、またしても当地の火打石を含むチョーク層がコンジイの名を高めたのは、オリヴィエ・コランが手掛ける極上ワインである。そのワインは、力強いが鋭角さをそなえ、年を追って洗練の度を増していく、現在シャンパニュの地でもっとも瞠目に価する優品のうちに数えられる。思うにオリヴィエは、過去15年間にわたり同地を活性化してきたRM（グローワー）シャンパニュ運動のまぎれもない大立者の一人であり、シャンパニュで単一畠ワインをつくる最大の生産者でもある。にもかかわらず、コランと彼の仕事場であるブドウ畠は、驚くほど理解されていない。実際、コラン最大のキュヴェ（「レ・ピエリエール」Blanc de Blancs **Les Pierrières**）について、ワイン商や酒販店そしてワイン評論家ですら、いまだによく地名のスペルを「レ・ペリエール」“Les Perrières”と誤記する始末だ。

オリヴィエ・コランは、しばしばシャンパニュの新参者扱いさ

れている。確かに、このワイナリーが現在の「シャンパニュ・ユリス・コラン」を名乗ってから 20 年も経たないが、その歴史はずっと古くにさかのぼる。コラン家はコンジイ村で何代もつづくブドウ・ワインの栽培醸造家 winegrowers であった。「ブドウ栽培家」vigneron ジャン=バティスト・コランがコンジイ村にブドウ畠を一区画購入したのは、現存する最古の文書記録によれば 1812 年。つまり、コラン一族がこの地に住みついたのは、それ以前とみられる。20 世紀初頭、コラン家は自家製ワインの元詰めに転じ、オリヴィエの曾祖父ジョルジュ・コランは、1935 年にパリ農業コンクールで優等賞を射止めた。1970 年代、コラン家は「シャンパニュ栽培家クラブ」(Club de Viticultures Champenois。クラブ・トレゾール・デュ・シャンパニュ/スペシャル・クラブの前身にあたる) の創立メンバーの一人であった。しかしオリヴィエの父は、「客足遠いど田舎の、シャンパニュ小生産者」という心もとない暮らしに愛想をつかして、ワインの元詰めから手を退いた。コラン家の畠は賃貸契約でポメリー社に委ねられ、ワイン造りの家業は中断してしまった。

ワイン好きになったオリヴィエ・コランは、1990 年代に家族のブドウ畠を取り戻すことを夢見た。しかし大手ネゴシアンとの契約を破棄することは容易ではない。来るべき戦いに備え、コランは大学で法学を修め、栽培と醸造の BTS (高等技術者免状) 取得に取りかかった。2001



オリヴィエ・コラン (O: Gretchen Greer)

年にはアヴィズのアンセルム・セロスのもとで、2ヶ月間スタジエール(研修生)となる。こうして着々と準備を整え、家族の有する約8.7haの畠をリース解除する交渉を成し遂げた。2003年ヴィンテッジに間に合う手筈を整えていたのだが、収穫は霜害のためあっけなく壊滅状態となり、2004年によくやく自身のワインづくりに着手した。

取り戻した家族の畠のためにオリヴィエが始めたのは、一台のトラクターを買って土壤の耕耘を始めること。土壤が生きていなければ「テロワール」を表現できないと信じるオリヴィエは、初手からテロワールが息づくワインづくりを志す。化学品の肥料や除草剤に代わって、有機品の堆肥と、労をいとわない人手の作業に切り替えた。セロスのところでビオディナミを目撃したことはさておくとしても、オリヴィエは銅の土壤蓄積とその影響を懸念したので、人真似をして済ますわけにはいかない。そこでオリヴィエは、うどん粉病には硫黄を用いるが、べと病に対しては硫酸銅を忌避し、比較的無害でしかも（これがなにより大事なことだが）生分解性がある合成剤を使うことにしている。

オリヴィエは、発酵には出発時からすでにブルゴーニュの旧樽を用いているが、そのほか用いる技法は進歩を重ねている。旧式のコカール圧搾機は、同社製の最新式モデルに置き換えられた。2009年からは、リザーヴワインがオリヴィエ流の方式に組み込まれる。現在ではリザーヴの貯蔵用として225ℓのピエス樽に加えて、オークの大樽（フードル）が起用され、その数は増え続ける一方で

ある。リザーヴワインの起用だけでなく、コランは熟成中のヴァン・クレールに補酒（トップ・アップ）を施し、酸化的で熟成過多な風味が出る懸念を取り除いた。酸化・熟成気味の傾向は、オリヴィエが初期にリリースしたいいくつかのワインの特徴でもあったが、当初に散見されたこの傾向はセロスのスタイルに通じる見えなくもない。「ワインが優雅に歳を重ねていく道を歩むにしても、出発時には若々しい姿をしているべきだ、という信念にたどり着いた」と、オリヴィエは説明する。ドザージュは $3\text{ g}/\ell$ を下回る線を保っているが、今日ではキュヴェにもよるが以前よりドザージュ量がわずかに増した結果、心もち取っつきにくさが和らいだ。オリヴィエ流の表現では「エリート主義的な気配が減った」のだが、オリヴィエの非妥協性が和らげられたのは、妻サンドラの功績であるとのこと。目下コランがもてる力をすべて投じているのは、次の二点。リザーヴワインのストックを増強することと、デゴルジュマン前の棚保管(sur lattes)期間をさらに延ばすことである。彼のシャンパニユはリリース毎にますます印象の深みを加える勢いがあり、今やシャンパニユ・ユリス・コランはシャンパニユ全域で最もエキサイティングな生産者に数えられる。

## シャンパニュ・ユリス・コランでのテイスティング

コランのワインは、コート・デ・ブランやモンターニュ・ド・ランスから産する最上のシャンパニュと互角の勝負をしているが、実際はコトー・デュ・プティ・モランと、その南隣りに接するコトー・デュ・セザネ（セザンヌとも）の所産である。この事実、つまり有名な「ブラン」「ランス」の二地域以外にも同等のワインを産する畠が存在することは、世にはびこる多くの見方に疑問符を投げかける。すなわち、世のシャンパニュ像を今なお支配するヒエラルキー観（たとえばエシェル・デ・クリュ）である。コート・デ・バルのセドリック・ブシャール（記事は本号所載）とおなじく、コランは「シャンパニュの秘密の花園」とも呼ぶべきブドウ畠でもって仕事に励む。ランスとエペルネに館を構えるネゴシアンは、こういった地域から長らくブドウを嬉々として買い付けてきたのに、その事実の公表を厳として差し控えてきた。他方、人目につかずに寛々とワインを造るコンジイなどの村々は、旅行者はおろか取引先の業者ですらめったに顔をださず、無名の存在に甘んじていた。また 2008 年以来コランのエチケットに趣を添えてきた各リュー・ディの名称ですら、いまだに口の端にのぼることはまずもって無い。



## コトー・デュ・プティ・モラン地区

シャルドネが植わるコランの 3 カ所の畠、レ・ピエリエール、レ・ロワーズ、レ・ザンフェールの所在地は、しばしば誤ってコトー・デ・ブランか、コトー・デュ・セザネの地域内扱いされている。が、実際には、（コトー・デ・ブランの南方に位置する）コトー・デュ・プティ・モランに属すワイン生産地域と考えるべきである。このコトー・デュ・プティ・モランでは、モラン川の本流と、所々に分岐する支流の川沿いとを占める、丘陵地斜面のあちこちにブドウ畠が散在し、その景観はブドウの樹列が連綿と続くコート・デ・ブランとは対照的である。地質学的には、コトー・デュ・プティ・モランの丘陵地はコート・デ・ブランの丘陵地と酷似するが、斜面の幅はより狭くて、斜面の頂点から麓までの広がり（直線距離）は、アヴィズではコンジイの 4 倍近い。コトー・デュ・プティ・モランでは、土壤は黒い火打石を多く含み、コランのレ・ピエリエールという名はこの pierres（ピエール、石）に由来する。この地質はまた、この扇形地で新石器時代におこった活発な火山活動の名残でもある。コトー・デュ・プティ・モランの主力品種は、ピノ・ムニエである。ちなみに格付けとしては、コトー・デュ・プティ・モランのいかなる畠も、すでに死に体で、哀悼される気配すらないエシェル・デ・クリュの一覧表中で、プルミエ・クリュやグラン・クリュの格に浴したことはない。



ユリス・コランのピュピートル

**レ・ピエリエール Les Pierrières** は、コランが有する最北端のリュー・ディ。コンジイ村から 6km 離れた東向きの畑であり、コート・デ・ブランからは手の届く距離にある。こここの土壌は薄く、その下層土を占めるチョーク質は黒い火打石を特に豊富に含む。レ・ピエリエールから産する、コラン作中で最も彫りが深くて鋭角的なブラン・ド・ブランは、力強いが緻密な構造のテクスチュアがあり、後口にヒリ付くほどミネラルな余韻がある。そのエネルギー感は、ほとんど電気を思わせる。それと対照的なのが、コンジイの村の上方でやや小高いところにあるレ・ザンフェールとレ・ロワーズで、両区画は単に畑内の小道によって隔てられている。

**レ・ロワーズ Les Roises** は南向きで、厚い土壌（約 1.5m）には粘土が多く、古木からマッサル・セレクションしたシャルドネは、常に低収量である。というのも、コンジイ村に近い側に植わる樹の多くはウイルスに感染しており、特別に小粒で凝縮された果実ができる。

**レ・ザンフェール Les Enfers** では斜面は東に面し、土壌は鉄分に富むが土層自体が薄くて、1m未満。

レ・ロワーズのワインは、コラン作中で最もしっとりとした肌合いとエキゾチックな味わいがあり、レ・ザンフェールのワインは、より濃密かつ精妙な骨格を有する。

## コトー・デュ・セザネ地区

コンジイから車で 30 分、トラクターなら 2 時間ほど南下すると、レ・マイヨン **Les Maillons** の畠がある。コランがコトー・デュ・セザネに有する唯一の畠で、バルボンヌ = ファイエル Barbonne-Fayel の村落の間近にある。緩やかな斜面は南/南東向きで、表土が厚くて粘土質に富むこの地域は、1960 年代には農家がこぞって量産型の安価なブドウづくりを志向する賑わいぶりだった。今なお当地に畠を所有するコート・デ・ブランの生産者も多いが、それを公言する者はほとんどいない。ブドウ畠は年月とともに生産力が下がり、自ずと収量も落ちた。コラン家は 1971 年、レ・マイヨンにある 2.5ha の区画にブドウ樹を植え、以来連綿と手入れを続けているが、この畠は最近まで彼らの所有地ではなかった。元来の所有者はパリ住まいの薬剤師だったが、その老婦人には相続者がいなかった。オリヴィエはいずれ畠が売りに出されるものと覚悟していたが、なんと彼女は遺言でオリヴィエに畠を遺していたことが判った。遺言には、土地の所有権はそこを耕す者に帰すべしと、明記されていたのだ。コンジイよりも平均気温が 1°C 高い当地区では、コランのレ・マイヨン畠がやや東向きであることが幸いして、秀逸なブラン・ド・ノワールと、まっとうでガストロノミックなロゼ・ド・セニエが生まれ出る。

## 総評

シャンパーニュの片隅にある無名地のワインがここまで成功を収めようとは、20 年前なら誰も想像できなかっただろう。今日では事情は変わりつつあるにしても、簡単なことではなかった。知ら

れざる村の忘れられたレーベルを再興し、手入れを怠ったブドウ畠を蘇らせ、資材にこと欠く——リザーヴワインは皆無で、初步的な機材だけの一ワイナリーから出発したことを考えれば、コランが成し遂げた高みは過小評価のしようがない。本来オリヴィエ・コランその人は、感受性ゆたかで芸術家的ですらある気質の持ち主であるにもかかわらず、宗旨替えしたかのように、シャンパーニュ中で並びなきほどひたむきに刻苦勉励しているのには、合点がいく。労苦の報酬は、彼のワインに鮮やかに刻印されている。隅々までくっきりした輪郭、集中力、優雅さ、長命といった目覚ましい特徴は、最初のリリースこのかたおびただしく進化している。顧みれば、ユリス・コランが発出してからの4ヴィンテッジは、パワフルで衝撃力があり、既にしてワインとして強力かつ強烈な存在感を発揮していた。が、現在のオリヴィエのワインはいっそう完成度が高く、いっそう調和が取れている。端的に言えば、ワイン自身が多くを語るから、言葉による説明や解き明かしなど無用。コランが勝利と栄光の座に安住する気がない以上、今後さらに刮目すべき事態が訪れること疑いない。