

Interview: David Croix of Domaine des Croix

ドメーヌ・デ・クロワの歩みを探る：ダヴィッド・クロワ・インタビュー

By Becky Wasserman & Co.

ファースト VT は 2005VT、ラシーヌとの取引は 2007VT から始まり、コート・ド・ボーヌにおける世代を代表する造り手の 1 人に数えられるドメーヌ・デ・クロワ。その造り手ダヴィッド・クロワに、ボーヌのワインブローカーであるベッキー・ヴァッサーマン事務所の共同経営者ポール・ヴァッサーマンがオンラインでインタビューを行った（2020 年 5 月）。ダヴィッドは、自身の歩みとワインづくりへの姿勢を率直に語っている。本稿は英語で行われたインタビューを抄訳したものである。

<https://www.beckywasserman.com/domaines/domaine-des-croix/zoom-interview-david-croix-of-domaine-des-croix/#sthash.Ybg4tW82.d3hPsnFh.dpbs>



Originally published by Becky Wasserman & Co.

本稿は Becky Wasserman & Co. により公開された映像に基づいています。

1. イントロ～生い立ち (00:00)

ポール：じゃあ話を始めよう。普段は、あまり人の経歴について細かく聞くことはしないのだけれど、君の経歴は興味深いから、聞かせてほしい。君はブルゴーニュ出身でもなければ、ワイン造りの家系でもないよね。いったいどういう経緯でワイン造りの道に進んだの？

ダヴィッド：僕はロワールの生まれで、父は金融関係の仕事をしていて、母はファイザーの研究所で働いていた。だから、ワインとの関わりはほとんどなかった。でも、ワインについては子どもの頃のいい思い出がある。父と一緒にセラーに降りて行って、日曜日のランチや土曜のディナーのためのボトルを選んだものだった。毎回、一本一本のラベルを覚えようとしてね。当時はワインというより、ボトルそのものだったりエチケットの柄だったり、あのセラーに行くこと自体が好きだったのだと思う。

そしてある日、16歳のときだったかな、フランスの学校には職業案内のオフィスがあって、そこに行けばどんな仕事があるか、どうすればその仕事に就けるか教えてくれるのだけれど、そこへ行って「醸造家になるにはどうすればいいのか調べてみよう」と思った。

2. デザイン志望からワインへ進路変更 (01:44)

ポール：最初は車のデザインをやりたかったんだよね？

ダヴィッド：12～13歳の頃はそう思っていた。でも16歳の時に、「いややっぱりワインだ」と決めた。「醸造家になりたい、でもどうやって？」と考えた。

調べてみると、フランス国内でその醸造学の学位を取れる大学は5つしかなくて、もっとも名門なのがボルドー、それからディジョン（ブルゴーニュ）。他にはシャンパーニュの大学があることが分かった。

それです、BTS（Brevet de Technicien Supérieur）という、醸造と栽培の初期課程をトゥール（ロワールの街）で取ることにした。大学は、科学的バックグラウンドを求めていくものだけれど、僕はまず畑に出て剪定したり、実際に作業をしたりしたかったから BTS を選んだ。

3. 若い頃の決断と「手を汚して学ぶ」志向（02:40）

ポール：君がこの話を以前してくれた時のことを思い出すのだけれど、触れておきたい。僕らが初めて会ったとき、君は21歳くらいだった。今は42歳。当時から「ダヴィッドは年齢のわりにとっても成熟していて、自分が何をしたいのか分かっている」と僕らは思っていた。

でも当時の話に戻ると――

フランスで醸造学の国家資格（DNO：Diplôme National d'Œnologie）の取得には非常に狭き門の学校に入らないといけないわけだけど、実は君はある名門校の Maths Sup（数学上級予科）に受かっていた。ところが授業が始まる1か月前に辞退した。当時17歳で、「手でブドウや道具に触れて、農家と一緒に畑で働きたい」と決めて、その権利を放棄した。

ダヴィッド：そう。当時の僕にとって、ワインはただ両親が週末に食事と一緒に楽しむというだけものだった。ワインの“造り”に

についてはまったく知らなかったから、醸造家になりたい、ではそのために科学の座学を受けるということには魅力を感じなかった。実際に畑で手を汚し、実際にどうやってヴィニュロンになるのかを知りたかった。だから進路希望用紙をひっくり返して、「BTS に行きます」と書いて提出した。担当者は笑っていたけど、それが僕の決断だった。

4. DNO 取得までの道のりと研修 (05:17)

トゥールで BTS 課程に 2 年間通い、そのあとディジョンかボルドーの DNO (醸造学課程) に進みたかったが、BTS 出身だと受け入れられにくかった。それでディジョン大学でまず栽培学のライセンス課程 (Licence Sciences de la Vigne) に進学、ブドウ樹そのものの生理や栽培に関して体系的に学び、その後によく DNO に合格した。

ポール：同じ学年には誰がいた？何か有名な生産者は？

ダヴィッド：さあ、どうだろう……たぶん君が知っているような人はいなかった、ような気がするよ。

5. 研修先での大きな転機 (06:28)

というわけでディジョン大学では LSV に 1 年間、DNO に 2 年間通い、その間最初の研修先はロワール、ヴーヴレの生産者の元だった。1999 年だった。ボトリティス (灰色かび) が猛威を振るった年で、そのような年にどのようにワインを造るかを学んだ。その後メインの研修先として 2000 年に当時コント・アルマンを手掛けていたベン・バンジャマン・ルルーの元で行った。今の僕

があるのはベンのおかげだと思し、当時も今も僕に影響を与え続けている。彼と2000年にクロ・デ・ゼプノを仕込めたことはとても良い経験だった。ちなみに僕のDNOの卒業研究は、クロ・デ・ゼプノにおけるブドウの樹齢が、果実の成熟やフェノール熟度などに与える影響に関するものだった。本当にいい経験だったよ。と同時にベンは僕を次なるステップへと鼓舞してくれた人でもある。

6. カミーユ・ジルーとの出会いへつながる誘い (08:00)

研修が終わり、卒業が近づく頃、彼は僕に「卒業したらどうするんだ？」と聞いた。

僕は「まあ、みんながやるように、外国に行って経験を積んでから戻ろうかと。ボルドーに6か月くらい行って、そのあとどこかに行って……」と答えた。

フランス国外からもいくつか仕事のオファーがあったが、ベンは僕に何度も「本当にそれでいいのか？面白いところがあるんだが…」とじらしてきた。

そしてある日遂に「ベッキー・ヴァッサーマンを紹介する」と言われた。

ポール：ああ、いかにもベンだね。じらす感じが目に浮かぶよ。

ダヴィッド：それでベッキーを紹介され、Giroud家や投資家グループと会うことにもなった。そして僕がディジョン大学でDNO取得して10日後、カミーユ・ジルーに醸造長として採用された。

7. カミーユ・ジルー：22歳で醸造責任者に（09:15）

ポール：ちょうどワイナリーがアメリカ人投資家に売却された直後で、ベッキーは運営を任されていた。彼女には“技術ディレクター”が必要で、そこで君と出会ったわけだ。当時まだ 22 歳。まだ何の経験もない、ネゴシアンでのブドウや果汁、ワイン購入のための交渉もしたこともないのに、2001 年に突然ワイン造りを任されたわけだ。

8. 2001 年：ネゴシアンの“交渉テーブル”での経験（09:50）

ダヴィッド：カミーユ・ジルーの前オーナーもその 2001 年のワインを少量購入する算段を立てていたが、ワイン選びには慎重でありたかった。僕もベッキーと相談しながら、どうしようかと考えていたところ、ある日ブローカーがやって来て、「ちょっと面白いものがある」と言うんだ。それで交渉テーブルで、ブローカーが持ってきたサンプルを味見した。ネゴシアンの世界というものの初めて体験だったよ。その後の熟成を自分のアイデアで進める上で、どのワインを購入するか決断して希望を出すんだ。

今でも覚えているよ。【シャンベルタン・クロ・デ・ベース】【ロマネ・サン・ヴィヴァン】【モンラッシュェ】【ヴォーヌ・ロマネ・プルミエ・クリュ・オー・マルコンソール】【コルトン・ルナルド・グラン・クリュ】当時は今ほど難しくなく、それらのワインが買えた。

ポール：本当に素晴らしい畑のワインを購入することができたよね。今でも当時買った古いボトルが数本だけセラーに残ってい

る。そして続く 2022 年、一部とはいえ自分でワインを醸造することになった。

9. 2002 年：ほぼ単独での仕込み (11:14)

ダヴィッド：いや、結局 2002 年は、僕がほぼ 1 人で醸造することになった。前オーナー達はシーズンの途中で去ってしまったので、僕が一人で新しいカミーユ・ジルーのワインのスタイルを造り出すことになったんだ。大きな挑戦だった。

2002 年からは、醸造の終わったワインではなく、ブドウから買う比率も増えていった。以前のカミーユ・ジルーのスタイルはとてもはっきりしてから、いざワインを造るにあたって「さて、僕は同じやり方をすべきなのか？それとも変えるのか？」と悩んだ。それまでのジルーのスタイルは骨格を大切にしており、アタックとアフターテイスト、熟成能力により重きを置いていた。ある日、前オーナーのジルー家と一緒にテイスティングをしたのだけど、彼らは香りにはほとんど注意を払わず、口に含み、構造だけで評価するんだ。

僕は学校で「まず第一アロマ、それから第二アロマ……」と教わっていたから、カルチャーショックだった。

興味深い体験だったけれど、同じようなワイン造りはできないと思ったので、新しいカミーユ・ジルーのスタイルを生み出すことになったのだ。

10. 2003～2004：転機となる訪問者（13:03）

2003年、2004年、2005年、難しい年もあったけれど、どれも素晴らしい年だった。そして、2004年には……また別の挑戦があった。ある金曜日の朝、ベッキーの顧客でアメリカ人の団体の訪問を受けていた時のことだ。午前中、僕らは2003年の樽をテイastingしていた。そこでなぜか分からないけど、“売りに出ているブドウ畑の話”になった。ポーヌのあるドメーヌが売りに出ているという話で、カミーユ・ジルーのオーナーにも話が来ていて、僕もその案件に関わっていたから、頭の片隅にずっと残っていた。ジルーのオーナーは興味がなかったようだけれど、団体客の一人が「それは興味深い。もっとその話を聞かせてくれ。ランチの席で話そう」と言った。そして、ランチの後の午後にはその畑を一緒に見に行き、翌日の土曜日の朝には彼らは“買う”と決めたのだった。しかも僕に向かって「あなたにもパートナーとして参加してほしい。ワイナリー名は君の名前だ」と言ったのだ。このようなオファーは人生に二度とあるかわからない、と思い、ほとんど迷いなく参加を決めた。

ポール：君はその後しばらく、カミーユ・ジルー と ドメーヌ・デ・クロワ の両方でワインを造っていたよね。そして、2016年の醸造を最後にカミーユ・ジルーを去り、その後は自分のドメーヌだけに専念することにした。そもそもドメーヌ・デ・クロワではどれだけの畑を当初所有していたのだったか。

11.ドメーヌ・デ・クロワ：初期の規模と区画（16:21）

ダヴィッド：ドメーヌ創設当時の所有畑は約 5ha で、ほとんどがボーヌの区画だった。いくつかのボーヌ・ヴィラージュ、5つのボーヌ・プルミエ・クリュ、サヴィニー・レ・ボーヌ・プルミエ・クリュ、コルトン・シャルルマーニュ。それから、2007年に売却してしまった小さなポマールの区画があった。そして運のよいことに——そもそもこのドメーヌの創設自体、僕は幸運に恵まれているのだけれど——ルソーやカミュゼも参加するグループの、畑分割の話に加わることができた。

そこでアドリアン・ベランのコルトン・ラ・ヴィーニュ・オー・サン・グラン・クリュをカミュゼ達と分割して手に入れることができ、その他にもアロース・コルトンやコルトン・ラ・グレーヴ・グラン・クリュも手に入れることが出来た。

シャンベルタン、サントネ、コルトン・シャルルマーニュなども売りに出ていたが、全部を手に入れられるわけもなく、だれに行き渡ったかもわからない区画もいくつかあったな。

12.有機栽培についての立場（18:55）

ポール：では栽培の話に移ろう。「オーガニック栽培なのか？」という質問がある。

ダヴィッド：僕は、95%オーガニックだと言っている。つまりオーガニック栽培ではないし認証も取得していないということだ。認証を取得している生産者に敬意を払うために、まずそこは明確にしておきたい。

95%という意味はこうだ。一般的なオーガニック栽培の手法や手段には賛同しているのだが、例えば、ある特定の製品がオーガニック栽培の要件を満たしているにもかかわらず、政治的理由で使用が許可されていないことだ。例えば菜種由来、植物の成分由来の除草剤は認可されていない。認証を受けていると、これが使えない。僕はいついかなるときも耕作だけによって除草をしようとは考えていない。そのような時、植物成分由来の除草剤は良い手段となりえるだろう。しかし認証を取得するとその自由がなくなる。ということもあって、僕は95%という言い方をしている。例えば2019年と2020年は100%オーガニック認証で使用の許可されている製品しか使っていないが、2008年～2020年の間に3回、オーガニック認証で使用の許可されていない製品を使った。

ポール：フラヴェサンス・ドレの対応についての議論もあったね。害虫により媒介される病気だが、ブルゴーニュ中でこの病気に対する不安が広がっている。次のフィロキセラ禍になるのではないかとね。それに対する農薬散布が義務になっているわけだけども、君の考えではオーガニック認証を受けている農薬の方が“広域殺虫効果が強く”生態系にダメージが大きいということだったね。

ダヴィッド：そうだ。僕は「オーガニック認証を受けているから」ではなく、“生態的に妥当かどうか”で判断したい。2012年、2013年、2016年などのように雨の多い春に、数日ごとに銅を撒くためにトラクターを走らせ、化石燃料を消費し、土壌を圧密するというのは、合理的ではない。それよりはたとえオーガニ

ック認証を受けていなくても、全体的にみて環境負荷が低い手段を選ぶことを優先したい。反対意見もあるだろうけれど、僕はそのように考えている。

とはいえ、95%はオーガニック栽培に賛同だし、そのように栽培計画を立てている。しかしやはり残り数%、賛同できない部分がある。トラクターよりも馬耕作の方が土壌の圧密は少ないのでそれも取りいれているし、今年はその面積を倍に増やした

(1ha)。来年はバイオダイナミック農法のいくつかも試してみたいと思っている。オーガニックですらないのに、と思われるかもしれないが、試してみたい。

13.バイオダイナミックへの姿勢 (23:22)

なぜ今になってようやく、とも思われるかもしれないがバイオダイナミックを取り入れるには、それまでに数多くの準備するべきことがある。それにその他にもたくさん取り入れるべきことがある。グイヨー・プーサール剪定もそうだし、ノー・ヘッジング（新梢無剪定）も、本格的に取り入れたい。バイオダイナミックは哲学であり、チーム全体の理解が必要だし、僕には科学的バックグラウンドがあるから、そのせいで慎重になっている部分もあるかもしれないが、とにかくまずは試してみることだ。

14.樹冠管理：無摘芯とその効果 (24:15)

ポール：樹冠管理の話がでたね。いま最も注目されているテーマのひとつだ。

ダヴィッド：そうだね。まず僕らが模索しているのは、無摘芯（ノー・ヘッジング）。今のところこれについて分かっていることは、僕らはこれが一体何なのかということを知っていないということ



樹冠がアーチ状に編まれたボーヌ・ブレッサンドのブドウ樹（2017年）

だ。理論的には摘芯をすると側梢が勢いよく伸び、ブドウの周りの葉っぱの量が増えるということ。それにより通気性が悪くなり病気にかかりやすくなる。また気候の温暖化への対応として、樹冠を高くして畑内により多くの影を作る必要があるため、これも無摘芯で対応できる。開花の時期に摘芯をすると果実のつきが悪くなるということも知られている。というのが理屈の部分だが、それがワインの味わいにどのように影響を与えるかがまだ分かっていないところだ。つまり実験が必要だ。

僕の試験では、果房の重さ、糖度、酸度、pH、その他の分析データではどれもほぼ同じだった。ということが分かった。しかしワインの味はものすごく違う。熟成のステージによっても変わってくるが、優雅さ、格式、テクスチャー、エネルギー感が無摘芯の方には明確にあった。非常にポジティブな結果だった。ただし、非常にコストがかかる。

15.ノー・ヘッジングの問題点（27:58）

とにかく人手がかかることが、考慮しなければいけない点だ。だからコストのかからない手法で同じ効果を得ることはできないか

と考えた。そこで僕らがいま行っているのが遅摘芯（レイト・ヘッジング）、しかもとても遅くだ。無摘芯と遅摘芯にはワインの味わいがとても近いように感じられる。

ポール：ヴォルネイのトマ・ブーレもそのようにしているね。

ダヴィッド：その通り。僕はこの手法を強く信じている。通常の時期の摘芯よりは手間がかかるけれど、無摘芯で新梢の先端を結びアーチ状にすることに比べたらはるかに楽だ。それにアーチ状にすると冬季剪定が非常に困難になる。2019年からは全区画で遅摘芯を採用し、2020年は無摘芯と遅摘芯のブドウを別々に仕込んで、味わいを比較するつもりだ。ちなみにピノ・ノワールよりもシャルドネの方がより違いが現れる気がしている。

16. その他の栽培面の新アプローチ (30:25)

それから僕たちは最近、自家製のカバークロープを用意している。耕うん除草はあまり好きではない。ブルゴーニュでは密植をするのでカバークロープを適切に行うのは簡単ではないが、自作の小さな播種機で種まきを行っている。これにより耕うんする回数を減らすことが出来る。化石燃料の消費を抑えるだとかの理由だけではなく、栽培の実務面においても、下草の成長期に3, 4週間に1度耕うんを行うということが、いい考えだとは思えない。耕すこと以外の代替手段をとる必要がある。不耕起は高密植の環境では、1, 2年は問題ないが、その後ブドウ樹は下草との競争に負けて活力を失ってしまうだろう。そうすると窒素などの肥料を与える必要も出てくる。10000本/haは不耕起には向かないだろうと僕は考えている。

17.テイスティング：スタイルの変化について (32:58)

ポール：それではテイスティングに移ろう。今僕らがテイスティングしているのは3つの2017VT。

【サヴィニー・レ・ボーヌ・プルミエ・クリュ・レ・ピエ 2017】

【ボーヌ・プルミエ・クリュ・レ・チュヴィヤン 2017】

【コルトン・グラン・クリュ・ラ・ヴィーニュ・オー・サン 2017】

近年の君のワインをテイスティングしていて思うのは、2015から部分的に始めた醸造の変化が、明確に出ているのは2017だと思う。とても軽やかで繊細でエレガントで。各区画のテロワールの話に移る前に、その点についても話してくれるかな。

ダヴィッド：2015と2016はヴィンテッジの個性がとても強い年だったからね。醸造のニュアンスの前にヴィンテッジの個性を感じ取れる。醸造面での変化は実際には2014から始めて、2つの大きな変化があった。

1つ目は畑の状態の変化。2005年に畑を取得して、畑がその管理者の考えや手法を十分にブドウに反映させるには5年、いや10年はかかるとつくづく分かった。最初の数年は樹勢も落ちたし、ブドウの品質が安定するのにも時間がかかるものだ。

樹勢が落ちたせいか、醸造面での変化のせいか、別に誰かに証明するつもりはないが、“やりすぎない”ことが近年の味わいの変化につながっている、のかもしれない。以前は「もっとパンチング・ダウンをしないと。しないとならばポンピング・オーバーをしないと」といった具合に、手をかけすぎていた。

今、畑の状態はすごくいいと思う。そのおかげで醸造面でより“優しく”なれるようになった。なので1つ目の変化は畑の状態の

向上により抽出を以前よりもしなくなったことだ（抽出の考えについては後でも話すが）。ブドウ樹の状態が良くなったことで、果実のバランスが良くなり、醸造面で手を加える必要性が減った。

2つ目の変化は、（ドメーヌ・デ・クロワでは）亜硫酸の使い方についてだ。以前はブルゴーニュで一般的な、醗酵前に 5g/hl を添加していたが、現在は 1g/hl、もしくは 0 だ。ブドウの状態さえ良ければ、学校で教わるような醗酵前の亜硫酸添加は必要ないと今は考えている。醗酵開始さえ遅れなければ、だが。ちなみに低温浸漬についてはその間の醗酵を妨げるために多くの亜硫酸を必要とするので好きではない。だから亜硫酸の添加をしない場合にはすぐに醗酵を始める必要がある。

今の醸造についてより詳しく話すと、最初に収穫したブドウには酵母選別のために 1g/hl の亜硫酸を添加し、その醗酵果汁をそれ以降収穫されるブドウに足していく、というものだ。だから“ピエ・ド・キューブ (pied de cuve)”とは違う。酵母添加はしていない。

18.抽出の考え方 (39:15)

まずインフュージョンという言葉はあまり適切ではないと思っている。（すこし言葉を探しながら）醸造工程はテイスティングによって判断している。1日2回テイスティングをして、判断をするのだけれど、確実に言えることは以前よりも“手を加えていない”ということだ。1日に3回パンチング・ダウンを行うこともあった。いや、実際は2019年もそうしたのだが、それはそうす

る必要性を感じたからだ。僕にとってはパンチング・ダウン＝抽出ではない。だからエクストラクションという言葉もあまり使いたくない。健全なブドウを、傷つけることなく、つぶすこともなく醸造容器に入れることが出来れば、1日に10回パンチング・ダウンをしたとしてもワインが渋くなることはないと考えている。しかしもし種をつぶしたり、果実をポンプしたりしてしまうと、すぐに粗い渋みが出てくる。だから小さなケースで収穫し、慎重にワイナリーまで運ぶことはとても重要だ。選果を丹念に行い、除梗するかしないかの判断をする。当初は全除梗だったが、最近は全房比率が上がっているかな。

というわけで大雑把に言うと、(2019VTをのぞいて)パンチング・ダウンの回数は減った。ワインはその後樽へ移動され、マロラクティック醗酵が始まる。その時も亜硫酸の添加は必要ではないと考えているが、テイスティングをして判断をする。マロラクティック醗酵後に亜硫酸を添加しないことはブレタノミセスなどの繁殖のリスクはある。しかし亜硫酸の添加を醗酵前に行うと、その後の醸造過程や熟成課程で亜硫酸を添加する必要も増えるということも、経験で学んだ事だ。最初から低/無添加である方がその後の添加の必要な場合が少ない。瓶詰前には添加する。

そして、繰り返しにはなるが、それは健全なブドウが収穫できた時だけの話だ。昔のようにボトリティスが毎年つくような時代だったらそうはいかないだろう。近年は瓶詰後の遊離亜硫酸量 20-30mg/L、総亜硫酸量は 40-45mg/L だ (赤ワインの場合)。通常の醸造学の遊離：総亜硫酸量の比率よりも遊離亜硫酸量が多いけ

れど、醸造段階であまり亜硫酸を使わないと、最終的な総亜硫酸中の遊離亜硫酸量が多く残る。

19.全房 (Whole Cluster) について (43:12)

ポール：先ほど全房の話が出たね。すべてのキュヴェで全房醗酵をしているの？

ダヴィッド：いや、そうではない。ブドウの状態や畑によるし…気分によったりもする (笑)。例えばボーン・ブレッサンドでは2019VTが初めて全房醗酵だった。試したかったのだ。ボーン・ブレッサンドのチョーキーなミネラル感は全房には向かないというのが僕の考えだが、それを確かめるために試してみた。

僕自身の傾向では、全房を一部でも使うのは粘土が多い畑で、僕はもっていないけれど、真っ白な石灰岩の多い畑では全房醗酵はしないだろうし、赤土で粘土の多い土壌では全房比率を上げるだろうと思う。ブルゴーニュでは茎まで熟していることを見るのがとても珍しいから、その年の気候はとても重要な判断素材だ。

20.樽について (44:39)

ポール：樽についての変化はある？

ダヴィッド：ボーンの上級キュヴェについては、より大きな樽にしたいと思っている。フードルで熟成させるのが夢だ。オークの香りが強いワインは好きではないので、かといってとても古い樽を使いたいわけでもないが、容量の大きな樽を使いたい。ワインにストラクチャーがある場合には、より空気透過量の多い小さな樽が熟成には必要ではあるが…

状地の畑で、表土が深く、固い母岩までに礫や粘土が混ざる層がある。そういう畑から生まれるワインは、ミネラリーというよりも丸みのあるワインになる。

ダヴィッド：同意するね。扇状地のワインからは球体のようなふくらみ、親しみやすさを感じる。例えば収穫のタイミングを見極めるためにブドウのテイスティングをしに畑に行くと、収穫前のブドウはしばしば、まだ渋かったり酸っぱかったりする。しかしレ・サン・ヴィーニュの畑のブドウはいつ食べても親しみやすさがある。収穫まで10日間待とうと思うような時でも、ブドウ自体は食べておいしいんだ。

ポール：正直に話すと、こういう扇状地のワインはあまりに柔らかくて、後味も短くて好みでないことも多かったのだが、この10年間ほどナチュラル・ワインや、ヴァン・ド・ソワフに触れる中で、こういった華やかで果実味のしっかり出ているワインが好きになってきた。扇状地にはグラン・クリュはないが、シリアスすぎないことも魅力だと思うようになった。個人的見解で、間違っているかもしれないけれど。

何が言いたいかというと、君もレ・サン・ヴィーニュを伝統的、または一般的なスタイルと違うように仕上げようと、本当に多くのことを試していたのを覚えているんだ。そして、君が何もしなくなっただけの日から、僕は君のレ・サン・ヴィーニュがもっと好きになった。

ダヴィッド：それがさっきも話した、ワイン造りで最も難しいことは、何もしないことだといった意味さ。僕は畑とそのブドウの個性に合わないことを無理強いしようとしていた。そうすべき

ではなかったのに。ブドウ畑も良くなったし、全房比率も以前より多い。全房の多さは僕のレ・サン・ヴィーニュの伸びやかなキャラクターに大きい影響がある。

ポール：レ・サン・ヴィーニュとレ・ピエ、どちらも非常に飲み心地のよいワインだが、レ・ピエの方が少し直線的だ。レ・ピエの土壌は表土が厚く、レ・サン・ヴィーニュにはないシルトも含む。

加えて君はレ・ピエの畑の持つブドウの遺伝子的重要性についても触れていたね。より樹齢が高く、単一クローンではない。それがこの2つのワインの個性の大きな違いの理由と言えるかな。

ダヴィッド：確かにレ・ピエはレ・サン・ヴィーニュよりも直線的なワインだ。同じ扇状地の、同じ母岩であるにもかかわらず。

22. ボーヌ・ブレッサンド (53:35)

ポール：君はレ・サン・ヴィーニュに4つの区画を持っていて、その丘の上部にはブレッサンドの丘があるね。グレーズ・リテ（大きめの石灰石の層）の土壌だ。

ダヴィッド：レ・サン・ヴィーニュも丘の下は扇状地的な土壌だが、丘の上部の土壌はグレーズ・リテだ。丘の上の斜度の高い畑で、砕けた石灰岩が下層土にある。丘の上の石灰岩が氷河期に砕けたもので、表土の粘土にも混ざっている。このグレーズ・リテと、ブレッサンドの標高と、南東ではなく東向きの斜面とが合わさると、他のワインにはない後味とテクスチャーになる。僕は男

性的な、という言い方をしているが、チョーキーというわけではなく、舌を乾かせると言えればいいか、舌で感じるワインになる。

ポール：それに白ワインのような表現してもいいほど後味が鋭く、直線的なエネルギーを持っているね。多くの生産者がブレッサンドのある種の野趣に対応するのに苦心しているが、僕は長い間、ペルチュイゾが君のワインの中では特に好きだったのだが、ここ数ヴィンテッジのブレッサンドは本当に素晴らしい。

ダヴィッド：僕もそう思う。長い間、自分のワインのボーヌのプルミエ・クリュの中では、レ・グレーヴやペルチュイゾを高く位置付けていたが、ブレッサンドが近年は非常に良くなってきている。

ポール：ボーヌの中では、町のすぐ北西のレ・グレーヴとレ・トゥーロンとレ・クラが特に優れているとも言っていたよね。そしてしばしば、話題にもあがるグラン・クリュになるべき・プルミエ・クリュというものについてだが【ポマール・レ・リュジアン】【ムルソー・ペリエール】【ヴォルネイ・カイユレ】に加えて【ボーヌ・レ・グレーヴ】もその1つだとしばしば言われるが、それについてはどう思う。

ダヴィッド：ボーヌ・レ・グレーヴは広い・プルミエ・クリュで、30ha以上あるから、一部はグラン・クリュ並と言える可能性はあるのかもしれないが、格付け自体にいまさら手を加えるのは信用を損ねることにつながるし、じゃあコルトンの丘の下の方の畑も、アロース・コルトン プルミエ・クリュになるべきだと言い出しかねないことになる。現代において畑の格の再定義は複

雑すぎる。そんなことをしなくても僕らはクロ・サン・ジャック
やレ・ザムルーズがどんな畑かを知っている。

23.ボーヌ・レ・グレーヴとブレッサンドの違い (1:01:38)

ポール：そうだね。ありがとう。では話を君のワインに戻して、
レ・グレーヴとブレッサンドはどちらも同じグレーズ・リテの土
壌だけれど、出来上がるワインは全く違うものだ。何が影響して
いるのだろうか？

ダヴィッド：この2つの畑の違いは、ワインがテロワールだけか
ら来ているのではないという良い例だ。レ・グレーヴは南東向き
の斜面で、なだらかな斜面で、標高は低い。一方のブレッサンド
は東向きで、斜度が高く、標高が高い。そしてクローンも違う。
レ・グレーヴはより優しく、ブレッサンドのようなグレーズ・リ
テ由来の鉱物感はあまり感じない。pHもより高く、味わいも少
し丸みを帯びていて、土壌的に近いブレッサンドよりもレ・サ
ン・ヴィーニュ（丘の上部はグレーズ・リテだが…）に近いと感
じることもある。

24.レ・バー・デ・トゥーロンの単一区画での醸造 (1:04:29)

ポール：もう少し、ボーヌの畑について話を続けよう。君はレ・
バー・デ・トゥーロンにも畑を持っているけれども、ずっとボー
ヌ・ルージュにブレンドしていたよね。

ダヴィッド：いや、それが実は2019VTは全房100%で仕込ん
で、ブレンドしないでリリースする予定だ。長い間この畑は、房
が大きいし、区画もすごく小さいし、丘の底の底の方で、トゥーロ

ンの中でも決して良い畑ではないと思っていたからブレンドしてきた。けれど栽培が変わり畑の様相も良くなってきて、特に2019年は素晴らしい状態だったから、全部で二樽だけだけど、別で醸造することにした。これからも継続的に作れたらと思う。

25.チュヴィヤンとペルチュイゾ (1:06:10)

ポール：ではボーヌの南側にあって、この少しマイナーな、ペルチュイゾとチュヴィランの区画について教えてくれ。

ダヴィッド：まずチュヴィランは新しく手に入れた区画で、2016年は遅霜のせいで単独で瓶詰めできなかつたから、2017年が最初のヴィンテッジだ。Tu Vilains = 悪党退治といった、ブルゴーニュのリュウ・ディー名としたら全く変な名前の区画だが、まあそれはいい。ブドウの樹齢は17-18歳くらいで、僕らが手に入る前からオーガニック農法がされていた。まだ土壌検査はしていないが、焦げ茶色の粘土土壌で、おそらく表土は厚く、タンニンは角ばった印象。今飲んでいる2017VTはチャーミングなキャラクターなので、ほどよい飲み心地の良さがあって、そうは感じないかもしれないが、2018や2019を飲めばそう感じるだろう。つづいてペルチュイゾについてだが、この区画のことは全く聞いたことがなかった。けれど今では最も好きな畑の1つ、ただ畑に作業に行くだけでもよい気持ちになれる畑となった。2つの区画があって樹齢45年くらいと、35年くらいの区画だ。小さな・ブルミエ・クリュでワインを造っている生産者も多くはない。ボーヌのワインはしばしば、チャーミングで親しみやすく、イージーなワインだともいわれるが、ペルチュイゾはそうではない。

ポール：表土は 55cm ほどで、すぐ下には非常に硬い石灰岩の母岩に当たる。僕のお気に入りのキュヴェだったのだが、残念なことに数年前にポーヌ南部を襲った大雹害により大きなダメージを負ってしまった。2017 年になって、ようやくこの区画らしさが戻ってきたね。

ダヴィッド：2012 年から 3 ヴィンテッジ立て続けに雹に見舞われたからね。ブドウ樹は本当にストレスを受けて、2016 年は遅霜もあった。

26.pH について (1:11:51)

ポール：ここで一つ質問が来た。なぜレ・グレーヴでは pH が高いのか？

ダヴィッド：理由は全く分からない。事実でしかない。毎年ブレッサンドやレ・サン・ヴィーニュに比べて pH が高い。おそらくクローンの種類か台木によるものだと思うのだが、推測の域を出ていない。

ブレッサンドはブルゴーニュでも一般的な 3 つの品種のクローンで、レ・グレーヴはセレクション・マサルで、ブドウの房や実は小さい（一部大きな房のクローンも植わっている）し、遺伝子的多様性や資質は良いと思う。

27.コルトン (1:14:55)

ポール：ではコルトンについて話をしよう。ポーヌとともに君にとってフラッグシップとなる重要な村だが、畑の価格もとても高い。君は苦しむのが好きなのかい？（笑）

ダヴィッド：そうかもしれないね（笑）。ただ当時はそこまで、畑の値段が高いわけでもなかったし、コルトンはグラン・クリュの中では比較的手に入れやすい畑だったし、ボーヌの・プルミエ・クリュはムルソー・ヴィラージュの畑の半分の価格だったし。

ブドウ樹の状態もとてもよかったし、この畑を選ぶのに迷いはなかったよ。仮に同じ状態、条件の畑がオート・コートだったとしても良いワインが出来ると確信があった。売りに出ている畑を見に行くときに、一番に見るのはブドウのクローンがどのような遺伝子的特性を持っているかだ。この畑のピノ・ノワールは小粒で房も小さく、まさにピノ・ファンと言えるような見た目だった。

28.アロース・コルトン・レ・ブティエール (1:16:45)

ポール：つづいてはブティエール。コルトンの丘の下側で、鉄分をととても多く含む土壌で、こんなに赤い土の色を僕は見たことがない。それに表土の粘土層は数 m にもなる。だから排水対策をしたのだよね？

ダヴィッド：そうだ。2012VT や 2013VT のような雨の多い年は、トラクターで畑の中にも入れないし、バックパック（背負い噴霧器）で農薬を撒くしかない。長靴も粘土に取られてしまうほどだった。そこで排水管を畑の中に敷くことにした。通常その場合には、ブドウ樹を全て抜いてしまうのだが、古樹もたくさんあったので、違う方法を試してみた。高額な実験だったけれどね。つまり、丘の下の 3 列を抜き、その後もそれと並行にブドウ樹を抜き、穴を掘って排水管を敷いた。それによって 75% の古樹を

守ることが出来たのだ。2015年のことだ。それ以来ぬかるみに悩まされることは無くなった。

それによってワインの味にどのような変化があったかについては、気候や、栽培の影響もあるので難しいが、以前よりもエレガントになったと思う。アロース・コルトンのワインはより男性的で、エレガントと評価することはあまりないのだけれど、最近のアロース・コルトン・レ・ブティエールはより親しみがあると言える。

29.コルトン・シャルルマーニュ (1:19:36)

ダヴィッド：2つの区画を持っていて一つは丘の一番上の、西～南西向きの区画だ。斜度20%の急な斜面で、表土は黄色い。一般的には白いマールというが、どちらかと言えば黄色いマールだ。シルトのような手触りのマールで、ユニークなワインが出来るに違いないと畑を見れば思うはずだ。西～南西向きの斜面なので、果実の過熟には気を付けなければいけないけれど。1日収穫日が違うだけで果汁のプロファイルが全く違って、慣れるのに苦労したよ。

潜在アルコール度数が12%で収穫したとしても、西日が当たることで、ブドウの果皮も濃い黄金色に変わりやすく、果実味もパイナップルのようになりがちだ。だから糖度の高い状態で収穫することは絶対はない。13%を超える年もあるにはあったが。

30.白の醸造 (1:21:57)

プレスについては、温暖な年で、果皮にフェノールが十分に含まれている年にはブドウはつぶさずにプレスする。つぶさずとも十分な量のフェノールが果汁には抽出されるからだ。いずれにしろプレスの際のブドウの破碎はワインに対して大きな影響がある。また白ワイン果汁中のフェノールの抽出が少なすぎるとプレモックスなどの問題も出てきやすい。2017VT、2018VT、2019VTはプレス前の破碎はしなかったけれど、通常は破碎する方が多い。そこについてはまだ検証中な部分もある。

31.コルトンの2つのグラン・クリュ (1:23:53)

ポール：コルトン・レ・ヴィーニュ・オー・サンとコルトン・レ・グレーヴは隣り合っているのですが、土壌の面では大きな違いはないが、斜度と斜面の方角とずいぶん違う。コルトンがとても好きで、通常のコルトンのイメージとは違う、女性的で、集中力があって…。

ダヴィッド：僕は polite（控えめで上品）と表現するのが好きだ。コルトンのワインはタンニンが強く、重たくて時間がかかるとよく言われるが、レ・ヴィーニュ・オー・サンはそのようなことはない。僕も最初にこの畑のブドウを醸造したときには驚いたけれど、ワインはエネルギッシュで、長い後味、粗いタンニンはなく良く溶け込んでいた。全房で仕込んでもそれは変わらない。

ブドウも小粒で小さな房の、ピノ・ファンとも呼べそうな、いいクローンなので、自分で苗を用意するときはレ・ヴィーニュ・オ

ー・サンからセレクション・マサルをしている。香りの深さがとても興味深い。2017年は60%全房、レ・フィエは20%だけれど、全房感はレ・フィエの方が感じる。テロワールの力が強いと醸造的側面が感じられにくくなることはよくあることだ。

コルトン レ・グレーヴはより石が多く、南東向きの斜面だ。

レ・ヴィーニュ・オー・サンは南西向きだが、レ・グレーヴは石が多いので温かく、果実の成熟度も高い。だからより一般的な濃い色の液体でパワフルなコルトンのイメージにはレ・グレーヴの方が近い。

ポール：ありがとう。あっという間の1時間半だったね。話したかったことはだいたい話せたし、寄せられた質問にも応えられたと思う。また時間をつくってゆっくり話そう。今日は本当にありがとう。

(以上)