



Champagne Fleury

シャンパーニュ・フルーリー



国・地域	:	France	フランス
	:	Champagne	シャンパーニュ
地区、村	:	Côte des Bar	コート・デ・バー
	:	Courteron	クルトロン
	:	Morganne,	モルガンヌ
醸造・栽培責任者	:	Jean-Sébastien,	ジャン・セバスチャン
	:	Benoit Fleury	ブノワ・フルーリー
HP / SNS	:	https://www.champagne-fleury.fr/	
	:	https://www.instagram.com/champagne_fleury/	

ワイナリーと造り手について

1895 年にエミール・フルーリーが創設したワイナリーで代々「革新」を信条とし、家族経営でワイナリー運営を行ってきた。1901 年、シャンパーニュ地方はフィロキセラの襲撃に見舞われ、壊滅したブドウ畑に、ブドウ栽培家であると同時に苗木屋で



もあったエミールがシャンパーニュ地方で初めて接ぎ木をしたピノ・ノワールを植樹。1929 年、経済危機が到来し、ブドウ果とネゴシアン製シャンパーニュの価格が暴落したため 2 代目ロベール・フルーリーは自社でのシャンパーニュの元詰めを開始しシャンパーニュ南部において RM(レコルトアン・マニピュラン)の先駆者の一人となった。



そして 1970 年。20 代前半でワイナリーを引き継いだ 3 代目：ジャン・ピエール・フルーリーはすぐさまにビオロジック栽培を開始。そして 1989 年バイオディナミ農法を実験的に導入し、1992 年には全ての畑でバイオディナミ栽培を実践するようになった。ジャン・ピエールはもともと天文学に強い興味があり、バイオディナミの考えには深く共感したのだという。その後 2008 年にはエルヴェ・ジェスタンとも数年間コンサルタント契約を結び、ワイナリーの培ってきた経験と技術にさらに磨きをかけている。

ジャン・ピエール・フルーリーは子供たちにワイナリーの運営を譲って以降もなお活動的で、ACB(シャンパーニュ・ビオロジック協会)の理事長を務めながら、バイオディナミの勉強会にも謙虚に参加し、学びに来た人たちを受け入れてきた。現在フルーリーがシャンパーニュ地方における有機栽培・バイオディナミ栽培の先駆者であることは、広く認められている。2023 年 7 月、ジャン・ピエール・フルーリーは 77 歳で亡くなった。

2000 年代後半からはすでに醸造と栽培はそれぞれジャン・セバスチャンとブノワが責任者となっており、その他の兄弟、親戚もワイナリーの一員として働いている。醸造も栽培も常に変化させてきたジャン・ピエール流のワイン造りは子供たちにも引き継がれており、ジャン・セバスチャン主導で生み出された亜硫酸無添加キュヴェ「ソナタ」(2009 年初醸造)の開発、栽培面では馬を購入し畑の耕作を行ったり、アグロフォレストリーの考えに基づき、植え替えの際の畑に低木や果樹と一緒に植樹したりと、変化する気候や状況に合わせて、柔軟に対応している。



畑と栽培について

コート・デ・バールはかつて海で覆われていたパリ盆地の南東の露出した部分で、沈下していた時のパリ盆地の北東部分の隆起によって、形成された。土地の浸食に続く河川の流れが、起伏のある谷と丸みのある丘をもたらし、丘にはブドウ畑だけでなく森やその他の農産物の栽培、家畜の放牧などもモンターニュ・ド・ランスやコート・デ・ブランに比べると多い。フルーリーの所有する畑は、セーヌ川流域のクルトゥロン村にあり、この地域は主に泥灰土で構成されている。

「この地球をどのようにして子孫に残すのか？」と環境保護に目を向けたジャン・ピエールが導入したバイオダイナミ栽培だが、当初からすべてがうまくいっていたわけではない。同時期にバイオダイナミ栽培に取り組んでいた、フランソワ・ブーシェやアンヌ＝クロード・ルフレーヴ達のような同志と共に、失敗を繰り返しながら適切な調合材の使用法を確立してきた。1990年代には浸透していなかったバイオダイナミ農法を白眼視したり、彼らの成功を嫉妬したりする隣人達には目もくれず、直感を信じブドウ栽培を行ってきた。

所有する 15ha の畑の大半はピノ・ノワールで、土壌調査をブルギニョン夫妻に早い時期から依頼。現在栽培を担当するブノワは「ビオロジック栽培とは昔のやり方を意味するのではない」と語り、馬での耕作を行う傍ら、例えば農薬の散布機には設備費をかけることで銅の散布量を減らし、パーマカルチャーの導入など多くの試みを行っている。また、一部の区画では銅の散布を行っていない。





セラーと醸造について

シャンパーニュ・フルーリーは、近代のシャンパーニュ造りにおいても重要な貢献を果たしている。そのひとつが、1996年に彼らの畑から選抜された野生酵母の培養だ。この酵母は「Viti Levure Quartz」の名で世界中に流通し、主にティラージュ時の瓶内二次発酵に用いられている。

セラーでは、ジャン＝セバスチャンの注意深い管理のもと、すべての醸造工程が進められ、果汁は三台のコカール社製プレス機から重力によって自然に流れ落ち、ポンプは使用されない。さらに、膨大な量のリザーヴワインの蓄えが、フルーリーのシャンパーニュに安定した品質をもたらしている。長年にわたるシャンパーニュ造りの蓄積は、長期瓶内熟成を可能にする基盤ともなっており、それがフルーリーのシャンパーニュの奥行きと安定感を支えている。

