



# Domaine Montanet-Thoden

ドメーヌ・モンタネ=トダン



国・地域	: France, Bourgogne	フランス、ブルゴーニュ
地区、村	: Vézelay	ヴェズレ
醸造・栽培責任者	: Valentin Montanet	ヴァランタン・モンタネ

## ワイナリーと造り手について

ドメーヌ・モンタネ=トダンは、ヴァランタン・モンタネ率いるヴェズレのワイナリーで、彼の母カトリーヌ・モンタネと友人のトム・トダンが 2000 年に立ち上げた。現在はヴァランタンがその運営を担っており、当初からヴァランタンの父ジャンが実質的なワイン造りを担ってきたワイン造りを引き継いだ形だ。ヴァランタンはこのドメーヌのほか、父ジャンが築いたドメーヌ・ド・ラ・カデット、そしてネゴシアンのラ・スール・カデットも統括しており、2 つのドメーヌで合計 20ha の畠を管理、良年にはネゴシアンを含め約 20 万本のワインを生産している。

この一家のワイン造りの基盤を築いたのが父ジャン・モンタネである。ジャンがヴェズレでブドウ栽培を始めたのは 1987 年のこと、当時のヴェズレはローマ時代からのブドウ栽培の長い歴史を持ちながらも、フィロキセラ禍以降は長くワイン産地と



しての評価を失っており、1970 年代になってようやくブドウ栽培が再開された地域であった。1989 年、地域のブドウ栽培家達とともに協同組合「カーヴ・アンリ・ド・ヴェズレ」を設立し、1990 年には組合長としてワイン造りの活動を本格化させていく。全組合員の畠を合わせても 34ha の小さな協同組合だったが、同じ村のミシュラン三ツ星レストラン「レスペランス」のシェフであったマルク・ムノーの仲介により、シャブリのベルナール・ラヴノーと出会えたことが組合にとってもこんにちのモンタネ=トダンにとっても重要な出来事となる。

ベルナールは彼の家族のドメーヌに戻る前の 1990 年から協同組合へとコンサルタントとして関わり、1993 年と 1994 年には実際に滞在して醸造を指導した。ベルナールが組合員へと熱心に伝えたことは、ワインはセラーではなく畠で決まること、AOC が良いワインを保証するわけではないこと、そしてすべての努力を畠に集中させる必要があるというワイン造りの根幹となる考え方であった。そしてこの当時ジャンが学んだ白ワイン醸造の基礎は、現在のカデットの白ワイン造りに大きな影響を残している。

それから「量は少なくとも質の高いワイン生産しよう」とジャンの意識は大きく転換していく、1999 年にはフィリップ・パカレの協力を得て、醸造時の亜硫酸無添加のピノ・ノワールを仕込み、商業的にも大きな成功を収める。これらの経験をきっかけに、白ワインの醸造方法も見直され、栽培もジャン自身の畠を有機栽培へと転換していく。しかし、有機栽培や低収量を前提とするジャンの考えが、協同組合の全員と共有されることはなかった。品質の高いキュヴェとそうでないワインとの価格差や評価の差も広がり、組合内には緊張が生まれていく。2002 年に組合長を辞任した後、





新体制で機械収穫が導入されたことや、シャブリの協同組合に組織が吸収されたことが決め手となり、ジャンは協同組合を離れることを決め、独立し自身のドメーヌ・ド・ラ・カデットとカトリーヌのドメーヌ・モンタネ=トダンに専念することを決めた。現在は彼らの息子のヴァランタンが運営を引き継いでいる。

ヴァランタンはスイスの醸造学校を卒業後、2010年からネゴシアンのラ・スール・カデットの運営を任せられ、父と母両方のドメーヌでも経験を積んできた。畑で正しい仕事を積み重ねることで、ワインに「芯」が生まれるという考え方には、父ジャンの代から受け継がれてきたものであり、現在もその延長線上にある。

## 畑と栽培について

当初は慣行農法での管理を行っていたがジャンの協同組合での経験から栽培方針を、バイオロジック栽培へと転換（1999年のこと、2002年に認証取得）。この転換により、ブドウの根はより深く張るようになり、数年を経てワインには明確な質感と芯が現れるようになったとジャンは振り返る。息子ヴァランタンも、父の代からの長年にわたる畑での積み重ねが、ワインの骨格に直接影響していると感じている。ドメーヌ・ド・ラ・カデット所有の畑と合わせて20ha以上を8人の従業員で管理し、2022年には12歳年の離れた弟のガブリエルも栽培長として運営に参加。収穫はもちろん手摘みだ。

母カトリーヌの家族がもともと持っていたブドウ畑や、両親が新たに植えた畑の樹齢は全体的に上がっており、植え替えの際には南仏系の台木が用いられている。気候変動による暑さと水不足を見据えた判断であり、果実の成熟が途中で止まってしまうことを避けるための対策でもある。





## セラーと醸造について

醸造は両親の代から基本的には変わらず、野生酵母で醸酵、醸酵の管理は厳密に行い揮発酸や苦みといったいわゆる醸造学的な欠点には最新の注意を払い、そのためにもヴァランタンの代になってから細かな調整が積み重ねられている。まず、使用する樽については、以前にも増して慎重な選定が行われるようになった。新樽をほとんど使用しないことは以前と変わらないが、品質の良い古樽の入手が難しい。気温が上昇するにしたがって、醸酵不良、熟成中に問題を抱えたワインの熟成樽が中古市場に出回ることが多くなっているそうで、以前にもまして選定基準を厳しくし、信頼できる生産者から購入した中古樽のみを用いている。

白ワインについては、2023VTからはフィルターを廃止。わずかな濁りは残るもの、味わいには締まりが生まれ、方向性として手応えを感じているという。

赤ワインのマセレーションについては、かつては全房と除梗したブドウを同一タンクで仕込んでいたが、現在はそれを分けて醸造している。全房由来の要素と除梗由来の要素を個別に抽出し、その後ブレンドの段階で全体のバランスを整える方法である。この変更により、不要な渋みを避けながら、より精度の高い味わいを狙うことが可能になったと、ヴァランタン。全房比率は以前より控えめだが、抽出期間も気候条件に応じて全体的に短くなっていることが多いようだ。

