



Domaine des Croix

ドメーヌ・デ・クロワ



国・地域	: France, Bourgogne	フランス、ブルゴーニュ
地区、村	: Beaune	ボーヌ
醸造・栽培責任者	: David Croix	ダヴィッド・クロワ
HP / SNS	: https://www.instagram.com/drink_beaune/	

ワイナリーと造り手について

ドメーヌ・デ・クロワの当主ダヴィッド・クロワはロワールの出身。自身のワイナリーの設立は 2005 年のことで、それには多くの幸運があったとダヴィッドは話す。育った家庭はワインとは無縁で、父は金融業、母は研究職に就いていた。幼少期、父とともに週末の食卓のための一本をセラーから選ぶ体験が彼にとっての、一番古いワインに触れた経験で、16 歳のときに醸造家になると決めていたそうだ。科学的に理解するよりもまず畑や道具に手で触れて、実際にワインを造ることを学びたいと考え、トゥールの BTS 課程に進んだ。

その後、ディジョン大学で栽培学のライセンス課程、さらに同大学で醸造学の国家資格（DNO）を取得。卒業後の研修先はヴーヴレの生産者やコント・アルマン（当時の醸造責任者はバンジャマン・ルルー）で経験を積み、特にバンジャマンとの出会いは



現在に至るまで決定的な影響を与えた。DNO の卒業研究は、コント・アルマンのクロ・デ・ゼプノの樹齢と成熟をテーマとしており、すでにテロワールとブドウの生理に深く向き合う姿勢があった。

卒業後、バンジャマンがつながてくれたベッキー・ヴァッサーマンの紹介により、22 歳という若さでネゴシアン・カミーユ・ジルーの醸造長に就任。多くの伝統と重圧を背負う職務であったが、2001 年から数年間、彼は旧来のスタイルと自らの感性の狭間で葛藤しつつも、新しい方向性を模索した。その様子を見たベッキーは、ダヴィッドの物事に真剣に取り組む姿勢を、後年とても高く評価していた。

2004 年、あるアメリカからの訪問団との偶然の会話をきっかけに、ボークヌの売却予定のワイナリー（ドメーヌ・デュシェ）を視察する機会が恵まれた。話はダヴィッドの予想外の速さで進み、その翌日にはダヴィッド自身もパートナーとなって新たなドメーヌを設立することが決まった。ドメーヌ・デ・クロワの誕生の瞬間である。以後しばらくはカミーユ・ジルーと兼務であったが、2016 年を最後に完全に独立し、自身のドメーヌに専念している。

長年の醸造経験からダヴィッドは、テロワールをそのまま映し出すためには、“余計なことをしない”という判断こそが最も難しいと語る。そしてそれが腑に落ちるまでには時間が必要だったとも述懐する。2025VT でドメーヌ・デ・クロワは 20 周年を迎えた。古典の奥行きと現代性の緊張を併せ持つ彼のワインは、今後も静かに輪郭を深めていくように思われる。

畑と栽培について

ドメーヌ創設当初の所有畑は約 5ha で、ボークヌを中心とする複数の 1 級畑と、特級コルトンの区画などから構成される。2007 年、畑の分割購入に参加する機会に恵まれ、アロース・コルトンやコルトン・ラ・ヴィーニュ・オー・サンなど、現在の看板区画も獲得した。ブドウの遺伝的特性（クローンや房の形状）に対する関心は非常に強く、区画の選定でも最優先する基準だ。

栽培において彼は「95%オーガニックに賛同だ」と答える。認証を取得している生産者への敬意を表す意味でも、自分は認証を取れないし、オーガニック栽培ではないこ



とを明確に公言するため、このように答えている。それは彼が「手段そのものではなく、生態的妥当性」を軸に農法を決めたいと考えているからであり、オーガニック認証で許可されていても、生態系に大きな影響を与える薬剤はあり、その逆もまたしかりだ。

樹冠管理では、無摘芯（ノー・ヘッジング）および遅摘芯（レイト・ヘッジング）を試している。無摘芯の効果については研究途上だが、ワインのテクスチャー、エネルギー感、優雅さが明確に高まると感じており、それと同様の効果をワインに与え、作業時間も減らせるレイト・ヘッジングの導入を本格的に検討している。

セラーと醸造について



セラーはボージュ市内の一角にあり、地上階の醸造施設と地下階の熟成室との2層になっている。彼の取り組みの姿勢は「何もしない」ことを目標にするのではなく、“何かをしなくて済むために条件を整える”ことが大事だというもので、それは畑の健全性、収穫方法、亜硫酸の使い方、選果、果粒の扱い、醗酵管理、樽の選択すべてに関わる。それらはテイ스팅で判断されるが、2005年に畑を自分の考えで管理するようになって、5年10年とたつほどブドウ畑の状態は良くなり、醸造で手を加える必要性が減ってきた。以前はテロワールに合わないことを、ワインに強いてきたと思いいたったそう。

全房や樽の風味といった醸造由来の味わいはテロワール個性が強い場合感じられないことも多いと話す、自身のワインで樽の甘みが気になることもあるため、上級



キュヴェでも新樽比率は 25%、ブルゴーニュ・ルージュは 0-5%程度にとどめている。将来的にはより大きなフードルでの熟成を将来的に増やしたいとも話す。

※より詳しくは下記の記事も是非ご覧ください。

・オンライン・インタビュー書き起こし 2020 年 5 月

<https://racines.co.jp/rccms/wp-content/uploads/2014/12/2020-05-interview-david-croix.pdf>

・合田泰子の『ラシーヌ便り』no. 114 2015 年 5 月

<https://racines.co.jp/?p=6273>