



# Gérard Schueller et Fils

ジェラルール・シュレール・エ・フィス



|          |                       |             |
|----------|-----------------------|-------------|
| 国・地域     | :France, Alsace       | フランス、アルザス   |
| 地区、村     | :Husseren-les-Château | ユスレン・レ・シャトー |
| 醸造・栽培責任者 | :Bruno Schueller      | ブルーノ・シュレール  |
| HP / SNS | :なし                   |             |

## ワイナリーと造り手について

ワイナリーは 1958 年に現当主ブルーノの父ジェラルールが創設。16 世紀ころから続く栽培農家で、ブルーノのワイナリー参画は 1982 年。醸造学校を卒業していたため、ジェラルールはブルーノに「もうお前は私よりも醸造のことに詳しいのだから」と自身はもっぱら畑作業に従事し、醸造はブルーノに任せてしまったという。さて、そのブルーノが醸造学校で学んだままに近代醸造技術を取り入れたかというもちろんそうではない。80 年代のワインを飲ませてもらうと、2000 年以降のワインのスタイルとは違い、大雑把に言えば“クラシック”な雰囲気も漂うワインだが、品種の特性と立体的な骨格、後味の伸びやかさは現在のシュレールのスタイルに通ずるものがある。シュレールのスタイルとは言ったものの、2010 年以降続く気まぐれな気候では



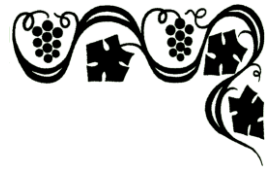
出来上がるワインのスタイルは本当に様々で、同じ暑い年でも濃密な果実味と雄大な骨格、ほとばしるエネルギーを感じるようなワインを造ることもあれば、際立って高い切れ味のある酸と繊細なアロマとボディーのワインを造ることもある。後者は酷暑に早魃も相まって、ブドウの成熟が止まってしまった時にしばしば生まれるスタイルだが、ワイナリーを収穫時に訪問すると、周りが収穫真っ盛りの頃に全てのブドウを摘んでしまっているときもあれば、他の生産者の収穫が終わる頃になってようやく収穫を始めることもあったりする。

ヴァン・ナチュールという存在が十分に認知され、いわゆる醸造的欠陥とされるワインも個性として受け入れられることもあれば、ナチュラルに、でも綺麗に、と言った切り口のワインも市場に混在する中でシュレールのワインは土地らしさだとか、品種らしさだとか言った言葉が何を意味するのかを飲み手に問いかける。その反面ブルーノ本人は多くを語らない。



#### ◆エリックのワイナリー参加

2018年にエリック・コロンバンがワイナリーに参加した。ブルーノの幼馴染で、長らくコルマルの街でワインバー兼酒屋を経営し、正式にワイナリーに参加する以前からも人手の必要な時期に作業の手伝いをしてきた。と、同時にコロンバン家の一度廃業したワイナリーを引き取り、彼の叔母の名であるルーシー・コランバンをワイナリー名として、ワイン生産をブルーノに委託する形でワイナリーを立ち上げたのだ。両ワイナリーの所有する畑とセラーでの作業は、それぞれのチームが合同で行っている。



## 畑と栽培について

栽培手法は本人の言葉を借りるなら“特別なことはしていない。やってきたことをや

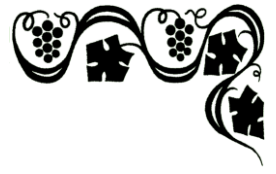


り続け、今までやってこなかったことを試し続けている”。畑はビルシュトゥックレの丘が 10km ほど離れているが、そのほかの多くは 3km 圏内にまとまっており、合計 8ha、40 以上の区画に分かれている。ギュイヨー・アルザシエンヌと呼ばれる背の高いギュイヨー・サンプルで仕立て、硫黄と銅を基本に病害を管理。気候変動も関係あるのかもしれないが、年によっては散布をせずに済ませる区画もある

## セラーと醸造について

セラーは家の裏にあり上階には醗酵槽が並び、白の醸造と熟成の行われるコンクリート製のセラーが地下にある。小さなものは 228L のバリックもあるが、多くは 1000L 前後のフードル・アルザシエンヌ、そのほかにステンレスタンクやグラスファイバータンクが並ぶ。2021 年にはルーシー・コロンバンの醸造も始めたこともあり、地下セラーを拡張した。

選果は入念に行い、マセレーションの期間は赤白問わず 3-5 週間（極例外的に 1 年間行うことも）ほど行い、醗酵もまた最短で 10 日程度で終わることもあるが、1 年以上続くことも。その場合様子を観察はするが特に何かを行うこともない。よほどアルコール度数が高くない限り亜硫酸で残糖による瓶内での再醗酵を止めるには、彼の感覚では許容できない量の亜硫酸を添加しなければならないので、残糖のある状態で瓶詰めする場合はフィルターをする。熟成中に澱引きはせず、シュール・リー熟



成をすることが多い。また、樽を完全に満たしきらないこともしばしば。

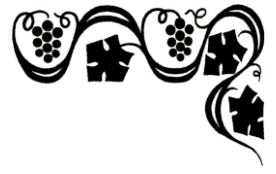


毎年違うものを造りたいと考えるブルーノの醸造は、言葉通り“レシピが無い”と言え  
ばよいだろうか。毎年異なるワインを造ることを志向しており、あらかじめ目指すス  
タイルのためにブドウ栽培を計画するのではない。その年のヴィンテージ（VT）が  
反映されたブドウを、余すところなく活かして、いかにして“うまい”ワインへと仕上  
げるか。こうした姿勢は、近年の温暖化によって増えている白ワインのマセレーショ  
ン・キュヴェや、アルコール度数が 16%、時には 17%を超えるピノ・グリのキュヴェ  
にも色濃く表れている。

### シュレールのリリースにあたり（2000 年頃）

長年アルザスワインを特に好んで仕事の中心の一つとしてご紹介してまいりましたが、シュレール・シュレールのワインに出会ったときは、今までアルザスワインの味  
わいとしてもちつづけてきたすべての概念を覆さざるをえないほどの衝撃でした。  
アルザスでは 1981 年からバイオダイナミの認証をとっているフリックに続き、最近ズ  
イント・ユンブレヒト、マルセル・ダイスがバイオダイナミの認証をとり、バルメス・  
ビュシェ、クライデルヴァイスがバイオロジックの認証を得ていますが、これからもぞ  
くぞくと後に続いていくと思われます。

一方、シュレールは我が道をいくとばかり認証はとらず、またヴァン・ナチュールの  
会にも参加することもほとんど、ひたすら 7ha の畑仕事に精を出しています。たま  
に気がむくと、パリのワイン専門店やレストランの催しに呼ばれて、パリに出てくる



こともあります。

「合田さん、シュレールって知っている？」とローヌの素晴らしい造り手マルセル・リショー（1996 年を境にヴァン・ナチュールに転向）から名前を聞いたのは 1997 年のこと。それがきっかけで、私はヴァン・ナチュールの造り手に出会いました。シュレールは、若いヴィンテージでもテクスチャーがやわらかく、ゲヴェルツトラミナーやリースリングの品種特徴と思っていたアフターの苦さがなく、ピュアで、イタリアワインに感じるようなユニークさや創造的なニュアンスが強く印象に残りました。しばらくして、シュレールの奥さんがイタリア人で、イタリアの食べ物とワインが大好きで、フィレンツェ郊外でサンジョヴェーゼを作ろうとしていることを知り納得しました。

父上のジェラルドはもっぱら畑を担当していますが、何十年にもわたって一度も除草剤、化学肥料を使っていない畑は健全そのもので、収量をできるだけ低く抑え、濃縮度の高いブドウが栽培されます。中くらいのフードルを使いシュール・リーで、酸化防止剤の使用を可能な限りおさえ熟成させたシュレールのワインは、独特の風味を備え、するどい酸が奥行きのある果実味をしっかりと支え、高いレベルでバランスが整い、ミネラリーな味わいに支えられた凝縮度の高い見事なワインです。シュレールが作るワインは、もっともヴァン・ナチュールのスタイルをあらわしているアルザスワインだといえるでしょう。

目の前の新たな素材に興にのって、次々と新しいレシピを考える天才シェフのように、シュレールは毎年毎年のヴィンテージの違いを楽しみ、自由な感性でワインを仕上げていきます。ジェラルド＆ブルーノ親子が作るワインは、もっともヴァン・ナチュールのスタイルをあらわしているアルザスワインであり、また何にも束縛されない自由な感性と自然なワイン作りだけが実現できた味わいだといえるでしょう。アペラシオンを超えて評価されるべき偉大なワインであり、そのユニークで優れた感覚とシュレール家のあたたかで深い人間性を映し出した味わいは、ワイン味わう喜びを必ずあなたに届けてくれるにちがいありません。

合田 泰子