Mazière

マズィエール



地域：Languedoc　ラングドック

地区、村：Padern パデルヌ

オーナー：Fabrice Monnin　ファブリス・モナン

HP：https://www.vin-maziere.fr/

【ワイナリーと造り手について】

　ファブリス・モナンの名は、生産者としてではなくカヴィストとして知っている人の方が多いかもしれない。パリのワインバーで働いたのちに、2001 年に故郷のブザンソンに開いたレ・ザンザン・デュ・ヴァンにはフランス国内だけでなく各国のヴァン・ナチュールラヴァー達が通い詰めた。2013 年に自身のワインをパデルヌ村で造り始めるまで、ファブリスはフランス中の生産者達の元に通いつめワインを仕入れ、時には実験的に生産者のセラーの片隅で自身のワインを造ったりもしながら、情熱をもってヴァン・ナチュールをサーヴし続けてきた。

「ジュール・ショヴェの仕事を受け継ぐ者、伝統主義者、ビオディナミスト、狂人的に頑固な昔ながらのヴィニュロン達と出会うことができた。ビュジェ地方の小さな宝石のような果実から造られるフランソワ・グリナンのワイン、華やかな清涼感を持つタン・レルミタージュのダール＆リボ、“マス・ヴァランソール”のベルナール・シャンドリエの造る素朴な赤ワインとセヴェンヌの太陽の下で製造された甘口ワインなど、多くの面白いワインをサーヴすることができた。長期熟成が伝統の一部となっているジュラの多くのワインや、ソローニュのクルトワ家の唯一無二なワイン。ジル・アゾーニのワインにはお手本のような飲み心地の良さがあり、ブルーノ・シュレールは創造性の頂点を体現している。好奇心の赴くまま“常識から外れた”生産者達、特定のグループに当てはまらない独創的なアーティストたちとの出会いを重ねる中で出会ったマズィエールの元オーナー：ジャン＝ミシェル・ラブイグも、そうしたカテゴライズ不可能なアーティスト達の一人だった。彼のワインは時に強い日差しを思わせ、古い蒸留酒のようでもあったが、時間とともにエレガンスの高みに達することができた。ボトルの中で常に何かがうごめいているかのような強烈な個性を持っていたにもかかわらず、エチケットには vin de table français と書いてあるのみだった。そして最も洗練されたキュヴェには、最高級のクリュにふさわしい甘みと塩味が備わっていた」HP より。

　コルビエール一帯にはファブリスが地質学を学んでいたころに何度も訪れており、パデルヌ村はコルビエールの山中に忘れ去られた壮大なテロワール、時が止まったかのような、大自然に囲まれた場所だ。父ジャン＝ミシェル・ラブイグの後を継いだジュディット・ラブイグとファブリスとの出会いは、数年間放置されていたセラーとブドウ畑に彼らを導いた。

　「本質的なワインとは感情や夢の担い手であり、妥協やレシピなしに醸造され、熟成によって時の刻印が押されたブドウの味わいである。常に時流からかけ離れ、真似のできない、テロワールに根ざした自然美の担い手であるワイン。それこそが私たちが心惹かれる、そしてワインそのものよりも、ワインが象徴

する自由な精神が、私たちをここまで導いてくれた」　　- ファブリス・モナン

【畑と栽培について】

畑へ向かうまでは、四駆でなければいけないような荒れた道で、畑は草が生い茂り、南仏ならではガリーグや様々なハーブが生えている。樹齢は 10－40 年の畑と、60 年～90 年そして 100 年を超える古樹の畑が半分ずつ、村を流れる川を挟んで点在している。ブドウ畑を他の作物に植え替えることの補助金も出ているそうで、ブドウ栽培は衰退の一途をたどっている地域だそうだが、約 10ha の畑を手に入れることができた。彼の畑をみると、周りには石垣などの古い畑の跡はあるけれど、雑木林となっており現在パデルヌの村でワインを造っているのは彼だけなのだとわかる。
主な畑（丘）は以下の 3 つ。

ル・クロ・デスタン： 12 種類のブドウ品種が植えられている典型的な地域のテロワール。樹齢 100 年の古樹の畑で土っぽさやミネラル感、塩気のある味わいのワインが生まれる畑で、マカブーとカリニャンのベースとなっている。
ラ・バジュングル: 日照に恵まれた植生豊か畑で、熟した果実味があり、グルナッシュ・ノワールのベースとなっている。
レ・グレーズ: 風通しが非常によく、フローラルでデリケートなワインが生まれる畑で、シラーのベースとなっている。比較的樹齢の若い畑だが、古樹も少しだけ植わっている。

冬には羊を畑に話し畑の作業は手押しの耕運機や小さなキャタピラのトラクターで作業し、機械化が困難な古い畑では、多くの作業が手作業で行われている。深くは耕さず、冬の終わりに浅く表土を掻き、夏には草を刈る。開花の時期に硫黄を散布し、スギナ、イラクサなどのハーブの煎じ薬も農薬として散布。山に囲まれ、地下水にも恵まれ移住してきた当初は水不足の問題は少ないかのように思われていたが、2020 年以降、降雨量の減少は顕著になり減収穫の大きな理由になっている。さらに厄介なのが猪で、電柵では間に合わず、頑丈なフェンスですべての畑を囲む必要が出てきている。





【セラーと醸造について】

真新しい、タンクの並ぶセラーよりも、冷えたセラー（15 度が理想）の奥にある古い樽でゆっくりとワインを熟成させることが肝要だとファブリスは感じている。ラブイグ家から受け継いだセラーは北向きの斜面を掘った半地下のセラーで、醸造設備は木製の除梗機、破砕機、垂直プレス、バケツなどの、手動のシンプルなものを好んで使い、ポンプの使用も最小限にするために、天井に移動式の滑車を通して樽を吊り上げられるようにもしている。

熟成には古樽のブルゴーニュ樽、ボルドー樽、少量のドゥミ・ミュイを使い、熟成期間は 2～3 年。長期の熟成を行うのは、早すぎる瓶詰により引き起こされる不安定な味わいを避けるためで、時間をかけることで、近代醸造学的な技術や工程を経なくてもワインを安定させることができるとファブリスは考える。長期熟成されたワインはアロマが立ち、タンニンが洗練され、何よりも塩味が現れる。

近年は水不足によりブドウの成熟が止まってしまったり、猪に食べられてしまうリスクも高まったりもするため、収穫のタイミングをあまり待てないことも増えているが、抽出期間と樽熟成期間は収穫時のブドウの成熟度合いなどのコンディションによって、大きく変わる。



◆醸造について（2019 年聞き取り）

醸造は収穫されたブドウの状態、樽や醗酵槽ごとにかなりちがっていて、マセレーションの期間も数日間から、良く成熟し糖度も高いブドウでは半年以上行うこともある。収穫期間中は同じ畑でも、各ブドウの成熟度に合わせて何度も足を運び、それぞれを別の樽や醗酵槽で管理する。絞った白品種の果皮を赤と一緒に漬け込んだりもしているのでいろいろな味わいが感じられる。補酒は極端な酸化や揮発酸を感じさせない限りはしない方針だそう

4 種類のキュヴェをつくっていて、品種ごとにキュヴェが分かれている。ひとつのブドウ品種でも、様々な醸造手法を採用し、それらをブレンドさせることでより、複雑で奥行のある味わいに仕上げている。

1.平均的な熟度で通常期間のマセレーションを行い、極端な味わいの感じられない落ち着いた雰囲気のベースワイン。
2.熟度がやや低くマセレーションの短いフローラルなワイン。
3.完熟、やや熱を帯びた雰囲気を感じるワイン。あまいベリー系の雰囲気を与える。
4.セラーの中でも特に温度差の激しいところに、補酒をせずに仕上げたランシオ。これが特に、南のハーブのニュアンスを与える。
5.醗酵が終わりきらなかった甘めのワイン。

以上のような醸造手法により、それぞれの品種の中でも異なった性質をもったワインが出来上がり、それらをブレンドして、各品種のキュヴェに仕上げる。それぞれの品種は蝋封の色でわかるようにしている。