



Sebastien Riffault

ロワール地方
セバスチャン・リフォー

自然な栽培・醸造でサンセールの歴史を変えた男
子供のころからの夢に向かって突き進む
ソーヴィニヨンブランとピノノワールをテロワールごとに限定醸造



1981年12月5日、サンセール生まれ。家族は代々サンセールで農業を営んでおりました。そんな自然の環境で生まれ育ったのがセバスチャンです。お爺様の時代は山羊のチーズや小麦、勿論葡萄栽培と手広く色々な農業を行っておりました。そしてお父様エチエヌの代になり、葡萄栽培からワイン醸造を手掛けるようになりました。お父様は無農薬ではありませんでしたが、その当時まだそれ程ポピュラーでなかったDomaineという自社畑・自社醸造・自社瓶詰めをサンセールで根付かせた人物です。そのお父様に育てられました。そのセバスチャンは7～8歳頃から畑の仕事を手伝い、「絶対にワインを造る！」と決めていたそうです。

自然界に育ったセバスチャンは当然ワイン造りを目指します。最初にアンボワーズの農業高校でワインを学び、その後ブルゴーニュ・マコンの大学で醸造学を学びます。そこでクラシックな醸造を徹底して学びました。が、卒業後直に実家に戻らず、ロンドンに向かいました。ワイン市場の勉強をする為です。パリではなく、世界のワインマーケットを本格的に学ぶ為です。そこで今の奥様と出会いました。彼は酒屋さんに務めておりましたが、彼女は学生でした。彼女はリトアニア人なのですが、英語・フランス語・イタリア語・ドイツ語・リトアニア語と5つの言葉話せる凄い語学力の持ち主です。最近では日本語に興味を持っているようです。セバスチャンはロンドンのワインショップで勤務した時にナチュラルワインを覚え、その後畑に戻らずパリの「ラ・ヴィーニャ」というワインショップで働きます。ナチュラルワインに目覚め、そのワインの販売では世界一とも言われるお店で勉強したいからです。そこで最先端のワインを勉強しました。Roch, Pacalet・・・等々、頭から今までのワイン観をひっくり返されたのです。ロンドンの確立された伝統的なワイン、そしてパリの最先端の情報を先取りしたワインを実際消費者であるお客様とたずさわり、そして2004年にサンセールに戻り本格的に自分のワインを造り始めました。

お父様がまだ現役だったので、最初はお手伝いのような形です。が、酒屋さんをやっていた時の2003年に0.5haをBIOで試し「これなら大丈夫！」と2004年から自分のワインを造ります。2004年が最初の彼のヴィンテージです。彼の拘りは最初からSO2は一切入れない「O・二酸化硫黄」のSans Souflesです。これで自信を付けた彼は2005年に新しく1haをBIOに2006年にまた2haをBIOに、徐々に徐々に畑を無農薬に切り替え、2007年には100%完全無農薬の畑にしました。なので2007年～カリテ・フランスのBIO認証を取得しました。彼の持ち畑は12ha、この短期間で良くやったと思います。12haの内訳は11haのソーヴィニヨンブラン種、1haのピノノワールです。そしてお父様が60歳になり引退し、彼が100%切り盛りする事になりました。でも実際、畑仕事が好きなお父様は今もセバスチャンの仕事を時々お手伝いして下さいます。

セバスチャンに、何代目なのですか？って聞くと「何代も前から農業を営んでいます。歴史の好きなフランス人が、僕で何代目だと言う人が多いけど、僕はそういうのは言いたくないんだ。何故ってこの農法は僕が始めて、僕が一代目。でも決して父を否定している訳ではありません。僕と父は方法が違うだけなのです」と。彼のワイン造りの方法は彼が色々学んで、ここまでたどり着いたものです。彼の言葉で言う「ブルミエ・ゼネラシオン・キ・ア・ショアイジ・ピニユロン・ピオロジック(意訳:ピオロジック農法は僕が初代です)」なのです。私の質問は単純過ぎたのでした。彼のトレードマークとも言える髭を見ていると時々年上なのかと思う話しぶりと、子供のような無邪気な一面と・・・とても純粋なお人柄。ワインの話しをしだすと止まりません。彼は畑の中にいると生き生きとします。

サンセールの畑は畝と畝が1.3mです。ブルゴーニュは1mなので、1haに10,000本の葡萄が植わります。私の畑Touraineは同じロワールでも1.5mの畝なので6600本、そしてこのサンセールは7000本、ロワールの中では限りなくブルゴーニュに近い本数の葡萄が畑に植わっているので手入れが大変です。セバスチャンはその密度の高い葡萄の剪定に拘ります。ブルゴーニュの拘った生産者と同じ方法なので、結果10,000本植えているブルゴーニュより、7000本のサンセールの方が収量ははるかに少なくなります。その方法とは1本の葡萄の木にギョ・サンプルで4芽だけ残します。ですから収量がぐっと少なくなり、ワインの濃縮度がぐっと高まります。これだとどんなに頑張っても収量はMax30hl/ha、ですから剪定からブルゴーニュの特級畑と同じ位の収量なのです。彼のワインの秘密はこの剪定方法から始まります。当然畑の中は化学肥料を使わず、テロワールを最大限表現出来る環境作りに専念します。結果1粒1粒の大きさは小さく、ギュッと凝縮された旨みの詰まった葡萄が出来あがります。剪定の方法もユニークです。彼と畑を歩いている時にあるパワーの強い葡萄に出会ったら「この葡萄はどう剪定する？」って聞かれ、私が「この枝とこの枝を残し主にして、これを切ってこの芽だけ残すわ」って答えたら、その方法が彼と同じだったのです。所謂醸造学校で学ぶ、剪定方法と違うのです。どう違うか？と言うと、我々は葡萄の木のエネルギーを読み取ります。それは感覚なのですが、レシピには書いておりません。葡萄との対話なのです。私は他の栽培家と違って醸造高校を出ておりません。いきにおノログの分野に行ったので、実務経験は彼らの方が上なのです。が、セバスチャンはどちらも学んでおりますが、最終的には葡萄の神様の声を聞きます。私も同じ考えです。なので剪定方法も自然と似るし、考え方がとても良く解るのです。

彼の畑の守り方は凄い拘りがあります。無農薬をベースにスパルタ教育でありながら最終的には葡萄に限りなく優しい農法を選んでおります。基本は放っておくのです。甘やかしてはいけません。それが肥料であり、土の興し方でもあるのですが、必要な時に手を差し伸べます。35もの違う個性の畑を管理するので、その子達のリズムを読み取らないといけません。ソーヴィニヨンブランは11haですが、その中の4haが上のクラスの畑、その4haは一切トラクターを使用しないで100%馬で手入れをするのです。その仕事量は半端ではありません。そうそうここの話ですが、その肥料は勿論愛情を沢山注いでいる馬にも協力をして貰っております。

ゆっくりと発酵し、その後1年ゆっくりと熟成させます。マロラティックを急がないのです。醸造家としては理想的ですが、輸入会社としては困る面もあるのですが・・・(笑)無理に温度を上げたり、MLFを促進させる事は一切行いません。全ては葡萄の神様に委ねた醸造方法、ひたすら待つのみです。最初は大きなタンクで発酵させ、MLFの時に樽に移し替えるのです。私はタンク発酵を行った事がないので解りませんが、セバスチャンが言うには、収穫が終わり朝、醸造所に出動して、まず発酵チェックを最初に行います。その方法はタンクの上の部分の音を聞いて、タンクの中位の部分の音を聞きます。最後に一番下の部分の音を聞きます。1つの同じタンクでもチチチチ・・・という速度が違うのです。それを毎朝毎朝確認するのです。それが冬の朝の日課になります。面白いな～と思いました。私は樽発酵しかした事がないので、物理的に樽の上からの音しか確認できません。それでも充分面白いのですから、3ヶ所が全く違う音を奏でるのは本当に楽しい事なのでしょうね。

サンセールはロワールの中でも収穫は遅い生産地です。その遅い生産地の中でもセバスチャンはさらに熟度を上げる為、他の人たちよりも2週間位収穫を伸ばします。その徹底ぶりは半端ではありません。今まで色々な生産者を日本に紹介して来ましたが、彼は天然の天才醸造家、嫌みのない素朴な純粋なヴィニユロンです。とってとっても素敵なお生産者です。是非是非お試し下さいませ。

(新井順子)



【42616】Les Quarterons レ カルトロン15				【41860】Les Quarterons Rouge レ カルトロン ルージュ 12			
呼称	Sancerre サンセール			呼称	Sancerre サンセール (Verdigny村)		
参考小売	¥3,400 ★			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ/カリテフランス			栽培/認証	ビオディナミ/カリテフランス		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	小石まじりの粘土石灰	250~350m・南東・南	5ha・35hl/ha		小石まじりの粘土石灰	250~350m・南東・南	0.55ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均20年) (貴腐ブドウ20%・熟したブドウ80%)			品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均30年) (貴腐ブドウ40%・熟したブドウ60%)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで3ヶ月[15~20℃]発酵			発酵	セメントタンクでセミマセラシオンカルボニック後 ステンレスタンクで3ヶ月発酵		
熟成	そのまま24ヶ月シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄			熟成	木樽で18ヶ月熟成/軽く濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰時:10mg/L トータル:5mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満		
アルコール度	12%			アルコール度	13%		
特徴	父エチエンヌの時代から続くスタンダードなサンセール、ステンレスタンクで発酵、そのまま24ヶ月シュールリー熟成しました。このキュヴェのみ瓶詰め時にSO ₂ を10mg/L添加、軽く濾過し瓶詰めします。イエローゴールドの外観から、蜜や柑橘のアロマを感じます。柔らかなタッチで口角の上がる酸が溶け込んだオレンジピターな果実感からは大人っぽく落ち着いた印象を受けます。			特徴	彼の貴重な赤は、セメントタンクでセミMCを行います。このガスは他のタンクで発酵の際に発生したガスを再利用しています。ステンレスタンクで3ヶ月発酵後、木樽で18ヶ月熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。憂いのあるオレンジガーネットの外観、揮発系の香りから甘やかなベリーのアロマへと変わります。冷涼感のあるレッドカラントの果実感とチャーミングな酸が美しい逸品です。		

再入荷



1月新着



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)



Diouy