

## Domaine Ballorin et F ジル・バロラン来日レポート

2017年1月16, 17日

○初めに

ブルゴーニュで2005年よりゼロからスタートしたジル・バロラン。

新規参入は非常に難しいブルゴーニュで購入した3haからビオロジック農法でブドウ栽培を始めます。

ファーストヴィンテージとなる2005年からニュイ・サン・ジョルジュ・レ・ダモードでビオディナミを実験的に実施し、その結果、とても暖かく熟度は高いが酸の落ちやすい2005年でもその区画のブドウは他に比べて総酸度が落ちなかったことから、2006年よりすべての畑でビオディナミを開始します。

売りに出た畑を少しずつ購入し、現在はモレ・サン・ドニを本拠に5.5ha、17の区画を持ち、14のキュヴェを造っています。

AOCブルゴーニュの畑が最も多く全畑の半分に当たります。その他が村名以上の畑です。パストゥグランは2012年以降造っていません。



○ビオロジックとビオディナミ

いわゆるビオ（ビオロジック）はケミカルなものを使用しない、つまり、化学肥料や農薬や除草剤を使わないということですが、ビオディナミはビオのアプローチに人と自然（宇宙）の調和を重んじる考え方（人智学や哲学）を持ちこんだルドルフ・シュタイナーという人が考案した方法です。

ジルの考えるバイオダイナミの重要な要素は、

- ①太陽 昼夜、四季で変化する。太陽に合わせて働く。
- ②月 地球に最も近い星。満ち欠けで異なる影響がある。太陰暦=バイオダイナミカレンダー
- ③土壌 芯土 (母岩)。生物のいる生きた土壌。
- ④他の植物との共生
- ⑤人間の介入 最も最後の要素であり、それぞれのバランスを取る役割。

①~④がワインの方向性を決めるもので、人の介入によって決まるものではないと考えています。人は関与するのであって支配するものではありません。

バランスのとり方も、化学薬品をつかわず、畑の周囲やその土地に生きる植物などを活用します。

例えば、タンポポの葉は太陽の花であり、日の出・日没と一緒に花を開き閉じる陽のエネルギーを持つ植物と考えます。日照量の足りない際にハーブティのように煎じたものを畑に撒きます。直接的な効能ではなく、タンポポの陽のエネルギーを得ようとしてブドウの木が活動しようとするように促すという役割があるのです。

また、イラクサを煎じたものは殺菌作用があります。イラクサも自分の畑に自生するものを使用します。



○ブルゴーニュでバイオダイナミをすること

まずブルゴーニュは単一品種の場所です。

テロワールを表現するにはブレンドより個性が出やすいと考えています。

テロワールとは土壌・芯土の特徴であり、それを表現するには生きた土壌であることが不

可欠でそのためのバイオナミなのです。

土壌の要素をしっかり吸い上げる。酵母が健全に存在できる。そんな畑にするためにバイオナミが必要です。

ジルの畑は 2005 年前後から購入しているため、以前は化学肥料などを使っていた畑もありました。当然そういった畑はバイオナミを実践してもすぐには変わらず、10 年経っても最初からバイオの畑よりは遅れていると感じていたそうです。



○ワインは畑で造るもの

すべては畑の中で決まっています。

当然ですが、ナチュラルなワインを作るには健全でより良いブドウが必要です。

畑での作業はトラクター以外はすべて手で行います。収穫時には厳しい選果がとても重要になります。大変ですが、きちんとした環境で仕事することは人間にとっても気持ちの良いことで楽しいことです。

醸造も畑での考え方と変わりません。

ブドウが完熟していれば補糖は必要ありませんし、ワイン造りは複雑なものではありません。自然の知識・経験の方がはるかに深いので、人が持つ知識や経験を振り回してはいけません。

手を加えないで何もやらない。シンプルにやるのが最も難しく、テロワールというものは醸造で手を加えず、自然が造ったものにこそ現れます。

また同様に、テロワールを表現するには酵母添加は不可です。熟して健全なブドウがあれば自然な発酵が起こり、間違った方向には行かないと考えています。

○房内発酵（酵素発酵）

ジルは収穫したブドウをしばらく破碎しません。粒の中で発酵が始まるのを待つのです。

粒の中で発酵が始まると炭酸ガスが発生し、内側から皮がパチッと割れるのです。そのためフリーランジュースはとてクリアな果汁です。この過程はいわゆるセミマセラシオン

カルボニックと似ています。異なるのはジルは 95%ほどを除梗することです。

この方法では発酵がスタートするまでに 5~6 日かかることがあります。その為、ドライアイスを入れたバケツをタンクの中に入れ、気化したガスでタンク上部にあるブドウの表面を覆い、酸化を防ぎます。

その後、赤ワインの場合は、発酵が始まったブドウを足で踏み、香り・色素・タンニンを抽出します。

21 日間のキュヴェゾンの間、ピジャージュ・ルモンタージュをそれぞれ 2~3 回ほど行います。ピジャージュは樫棒を使わず足で軽く、ルモンタージュも果帽の乾燥を防ぐために湿らせるだけで、果汁に負荷がかからないように行います。



#### ○発酵・熟成

デキュヴァージュされた赤ワインは 228ℓの木樽へ。

白ワインはアリゴテ以外は 600ℓのドゥミ・ヌイと言われる木樽を使用します。白ワインは赤ワインに比べて構成要素が少ないため、ワインの容量に対して樽と触れる面積が狭くなる大きめの樽にすることで、樽の香りが付きすぎたりすることを防ぐためです。

ジルが樽を使用するのは、樽香の為ではなくワインが呼吸するための酸素交換性があるからで、わずかに酸化熟成的な環境がワインの複雑さに寄与すると考えています。

熟成の期間はキュヴェによって異なり、10~12 か月。その間、樽からの目減り分を足すウイヤーージュ以外で、ワインに触ることは一切ありません。

バトナーージュやスーティラーージュもワインを痛めることになるので行いません。樽からのテイस्टィングをしたとき、やりたくなることもあるそうですが、行いません。

人の知識より自然の経験や知性の方がはるかに有能で、少しずれてしまったところで自己修正をしていける。これからの醸造家はいかにいじらずに、我慢するかが重要です。



オーストリアのストックンジャー製の 500ℓ樽（ジルのではありません）

#### ○SO<sub>2</sub>

2010 年以降、一切 SO<sub>2</sub>（酸化防止剤）は使用していません。

SO<sub>2</sub> を入れずにワインを造る理由は、

- ①SO<sub>2</sub> が入っているものが好きではないから。
- ②ジル自身にアレルギーがあり、働く環境もその方が気持ちが良いから。
- ③テルワールの表現のため。

SO<sub>2</sub> なしでワインを作ることは特に衛生面において細心の注意が必要ですが、難しいとは考えていません。

SO<sub>2</sub> 無添加のワインが熟成しない、すぐ酸化すると言われますが、そんなことはありません。ただ急激な環境の変化は NG で、温度管理など適切な保管が必ず必要です。その為にはインポーター、酒販店、飲食店、消費者などよき理解者を見つけなくてははいけません。

2015 年のような暑くて総酸度が低くなる時にはワイン造りに特に注意が必要です。

醸造中・熟成中に酸化について気を付けていることは、ウィヤージュを徹底して、揮発酸が上がらないように、バクテリアが活動しないようにすることです。そしてなによりも良いブドウであり腐敗果がないことが重要であるため、収穫時とその後に選果台で 2 回の選果をしています。

樽を洗う際に硫黄で燻蒸するため、分析表上では検出されることがありますが、ほとんどの場合「検出できず」になります。

#### ○シャピートルという区画

ジルのアリゴテ、ブルゴーニュ・ブラン、ブルゴーニュ・ルージュに使われているブドウ

はマルサネの北隣、シュヌーヴ村のシャピートルという区画で栽培されています。  
マルサネのクロ・デュ・ロワから北へ地続きの真東向きの斜面で、1262年の文献にも登場するほどブドウ畑としての歴史は長い場所です。1855年ごろのブルゴーニュ独自の格付けでは「テット・ド・キュヴェ」という上位の格付けだったにもかかわらず、ディジョンが近かったためその後の宅地化により畑まで住宅が侵食し、1937年のINAOの格付けではAOC Bourgogneに格下げとなってしまいました。

今では全部10ha程度の区画で、ルイ・ジャド、シルヴァン・パタイユ、ジャン・イヴ・ビゾー、ジャン・フルニエなど幾人かが所有し、区画名としての復活の動きもあるそうです。土壌は「グレーズリテ」と呼ばれるとても軽い泥土石灰で、氷河が後退した後に残った、とても小さい小石と砂の土壌で、シャンベルタン・クロ・ド・ペーズにも見られます。



○レ・ゼシェゾーという区画

マルサネの畑はジュラ紀の土壌で、昔海だったところが隆起したものです。イタボガキという牡蠣が堆積して固まった鉄分やミネラルの多い褐色石灰岩で、ジュヴレ・シャンベルタン、フィサンなどにもみられます。ジルのレ・ゼシェゾーはヴィンテージに関わらずいつも閉じ気味で、デカンタージュや早くに抜栓しておく必要があります。



#### ○アリゴテについて

手のかかる難しい品種です。彼のアリゴテは樹齢 40 年と 60 年の区画があり、最も味の乗る良い年頃です。シャバシャバした酸っぱい味わいでもなくかといって重くもなく、グレープフルーツやライム、柚子などアペリティフとして有効な酸があり、食事をする準備をするのに好ましいワインができます。その為、樽は使わず、タンクでのワイン造りを行います。

#### ○ブルゴーニュ・ブランについて

シャルドネだけではなく、果皮が紫のシャルドネ・ロゼ、マスカット香のシャルドネ・ミユスケ、ピノ・グロ（ピノ・グリ）の 4 種類の混植混醸です。600l のドゥミヌイという樽を使います。

#### ○マルサネ・ロゼについて

プレス・ド・ロゼ、直接圧搾によるワインです。ロゼ色を出したいわけではないので、長い醸しも行わないし、セニエ法を使うこともしません。色も年によってさまざまで、ブラインドテイastingではジルも赤か白か間違ってしまう。また、搾りの最初のフレッシュすぎる部分と澱に近すぎる部分は使わないため、「クール・ド・ロゼ」（ロゼの心臓）という名前をつけています。

#### ○ワインとは

ワインはひとつひとつ個性があってよいし、むしろ違っていなければいけません。

コーラのように画一的ではないのです。

ワインは旅をして、別の場所で生まれたところの雰囲気をお届けしてくれるものなのです。