

P-U-R Cyril Alonso & Florian Looze

ピュール シリル・アロンソ & フロリアン・ルーズ

「いいとこどり？」自分では畑を持たない「ネゴシアン醸造家」
 神、マルセル・ラピエールの直弟子は実力と人徳を備えた人格者
 ストイックなまでの「自然」へのこだわりP-U-Rシリーズ



■自分で畑を持たない‘ネゴシアン醸造家’

アロンソは、全く新しいタイプの生産者と言えます。彼自身では一切ブドウ畑を所有せず、それを逆手にとって優秀な栽培家とタッグを組み、優れた畑の優れたブドウを入手し、アロンソ流の醸造哲学でワインを造り上げています。このことは複数の優れた栽培家の最高のブドウだけを使用し、経験に裏打ちされた独自の醸造方法で最高のワインを生み出すことができるということです。「良い畑があれば、自分はどこでもワインが造れる」と自身の利点を語っていますが、より良いワインを生み出すため、本拠地ボージョレ・マコネーから半径25km以内の地域に限定しています。ボージョレには昔からブドウを育てる事だけに専念する「ブドウ栽培家」がいます。彼らは醸造をしないためひたすら畑でブドウの栽培に力を費やすのです。おのずと質のいいブドウを確保しやすいエリアであるということに着眼したアロンソ。しかしただ出来たブドウを買取るだけでなく、栽培の仕方、収穫の時期、収穫のやり方を細かく注文できる契約になっています。だから最後までブドウの品質を自分の目で確認できるのです。天候が悪く、日が当たらないなど、急な天候の変化に対応するために素早い対応が必要などときなども、このシステムは質のいいブドウを手にとり非常に有利に働くのです。

■マルセル・ラピエールに背中を押された直弟子

リヨンで生まれたアロンソは、まずモンペリエの大学でワイン醸造を学び、ポーヌでエノログの資格を取得、その後ソムリエとしてワイン販売の経験を積みました。醸造家としての始まりは、スイス、ジュネーヴ近郊のドメヌ・ヴィーニュ・ブランシュ。そこで数多くのブドウ品種の醸造を経験しました。次いでサヴォア地方ピュジェのドメヌ・デ・ヴィーニュ・ウヴリエに移り、寒冷地でブドウ栽培はとても厳しい場所でしたが、ここで多くの自然派生産者と親交を結びワイン造りに対する考え方を確立しました。その後、現在の本拠地ボージョレに戻り、ラピエールに独立を勧められ会社設立まで絶大な支援を得たのです。この地でラピエールとのコラボで造り上げたサヴォアで人気の「ピュージェルドン」と同タイプのやや甘口のロゼベティアン「？」マークの「ボワン・アンテロガシオン」により自然派ワイン界で大きく知られる存在となったのです。

■ストイックなまでの自然へのこだわり

醸造の哲学は、自然派ワインの生みの親「ジュール・ショーヴェ」から受け継いだ昔ながらの自然な醸造そのものです。その土地のテロワールを最大限表現するため、自然農法で育てられた健全なブドウのみを収穫し、除梗せずに発酵槽に入れます。その時も不要な圧力がブドウにかかるのを避けるためベルトコンベアを使い重力だけで落とすというやりかた。そして自生酵母だけの力でSO₂(酸化防止剤)等の添加物を一切使用せずにゆっくり醸造します。そしてブドウ本来の旨みを残すためノンフィルター(無濾過)ノンコラージュ(無清澄)で瓶詰めします。出来上がったワインの状況を見定め、必要があれば最小限・極微量のSO₂を瓶詰め時に加える場合があります。「環境や条件によって柔軟に仕事の進め方を変えつつ、より良いものを…」長年の経験と多くの優れた栽培家との深い信頼関係に培われたアロンソが生み出す「とっておきのヴァン・ナチュール」なのです。

[33687]P-U-R Cotes Du Rhone Marne Jaune コート・デュ・ローヌ マルヌジョヌ13

呼称	Côtes du Rhône Villagesコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ		
参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	黄泥灰土	450m・南東	2.04ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 100%		
	(手摘み/平均40年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	セメントタンクでセミセラシオンカルボニック8日 (ピジャージュ、ルモンタージュは無し) 15日間発酵	
	熟成	そのまま6ヶ月熟成/無濾過・無清澄	
SO ₂	瓶詰め時: 12mg/L トータル: 12mg/L		
アルコール度	14.5%		
特徴	シリル・アロンソによるブランド「P-U-R」のローヌ編、標高450mの南東向き区画、黄色い泥灰土壌のグルナッシュを昔ながらのセメントタンクで15日間発酵、そのまま6ヶ月間熟成しました。憂いのある小豆色の外観から、スモーキーなニュアンスの中にカシスの香りが漂います。濃厚なエキスに相まった強めの酸が主軸を造り、アフターまでの長い余韻の流れを生みます。		



SOLD OUT

徹底的に自然派=P-U-R これが彼の答えだった
 アロンソのワインショップ「P-U-R」と店内の「P-U-R」コーナー。
 彼は、このP-U-Rというブランドに今までの集大成とも言える熱意を注いでおり、このP-U-Rラベルはアロンソそのものであり→健全なブドウを使っている→絶対美味しく、絶対安心なワインである、という一連の思いを飲む人全てにもって欲しいと、強い意識付けをゴールに設定しています。
 つまり、例えば私たちがABマークを見て「これは科学的なものを使わないブドウから造られたワインなんだ、然るべき機関で与えられている認証なんだから間違いない」と無条件に安心を手にするように、彼はこのP-U-Rがそれと同じような、あるいは、それを越える安心、そして「絶対的な美味しさ」をこの3文字に重ねたのです。
 シリル・アロンソ=旨いピオ=P-U-R これが彼の答えでした。

Dionys