



Stéphane Bernaudeau

ロワール地方
ステファン・ベルドー

アンジュの地で高樹齢低収量シュナンが生み出す豊熟な味わい

ロワール地方、アンジュといえば皆様御存知、天才マーク・アンジェリーを筆頭にピカイチのロワールワインが誕生するアペラシオン。

2月の上旬は1年に一度のロワール地方大イベントである、Salon d' Anjouという、この地方のワインが全部に集まるサロンが開催されます。

1999年に飲んでガツンとショックなワインに出会いました。

「何これ、この白ワイン、信じられない。だってもうMarkのワインもJoのワインでもないシュナンブラン。これは一体何者だろう？？だ・だ・誰のワイン！」某有名な名台詞では有りませんが、歩いていたら急に頭に上から物が落ちてきたような「予期せぬショック」となりました。何とその正体はMarkの従業員でワインを作っているステファンだったのです。だって彼はいつもニコニコと笑顔で我々に応対して、出過ぎる事も無く、目立たなくて感じの良い人だったのに！エーなんで？？



1994年からDomaine de Sansonnieresで働いてきたStéphane Bernaudeauステファン・ベルドーは1972年生まれ。彼が2000年にたった0.7haですが石灰質の畑をアンジュに取得しました。そこには1910年に植えられた高樹齢のブドウの樹が植わっております。その畑の名前が「レ・ヌリソン」。びっくりするブドウがこの世に存在しておりますが、「あー醸造家として生まれたならば、1度はこういう畑のブドウでワインを造ってみたい!!!」とため息が出てしまう程、素晴らしいブドウの木です。エネルギーの固まりです。その畑の手入れの行き届いた事ったら★☆☆ 丁度選定前の貴重な時に訪問です。

その畑からウルトラ拘ったシュナン・ブランを作ろう！と決心。

Markをお願いして週5日の出勤を4日に減らし毎週水曜日をお休みとさせてもらいました。その水曜日と週末で自分の畑で自分だけの方法でワイン造りに挑戦。

初年度は採算性を全く無視した、たった4hl/haの収量(信じられますか？キチガイ的な数です)のジュースを13ヶ月樽で熟成。ワイン造りはその醸造家のコンセプト。生活できるかどうかはさて置いて、味は保証付き。こんなシュナン・ブランが有ったのかと思う程、厚みが有りエレガントで豊熟でバランスの良い、非の打ち所の無いワインです。私もこういうワインを造りたいと思います。なんでこんなに収量が少ないのか？それは単純に樹齢が古いからです。でも少なすぎますよね。私も頭の中では不思議に思っておりました。私の畑には1947年に植えたソーヴィニオンブランがあり56歳の時から面倒を見ておりますが、年々ブドウの木が死んでいきます。トラクターにひかれる事故死はまれで、ほとんどが老衰です。それが想像以上に多いのです。剪定の時に亡くなったブドウを抜いて、畑から出しますが、1年で300～400本は亡くなります。2haで12000本ですので、2.5～3%の割合です。多いと思いませんか？こうやって木自身が少なくなり、その木も年齢と共にブドウの房を付ける数が少なくなるので、夏の選定はだんだん要らなくなるのです。

なので100年も通常は畑を維持しません。普通感覚だと50～60歳が限界で、全部抜いて赤ちゃんを植えます。その方が経営効率が良いのです。

だからステファンのような100年の樹齢は珍しい維持しません。南仏ならまだしも北のロワールの普通の農業従事者の常識では考えられないのです。しかし、この少なくとも取れたブドウの厚みや豊熟さは何とも言えない味わいです。人間も年齢と共に魅力的になり経験と共に味わい深くなっていくのと同じです。だから彼のワインは蔵出しを高くしないと経営出来ません。ha当たりの本数が少なくても基本的に畑の仕事が大幅に減るのではないのですから、手間はどんどん掛かってくるのです。ワイン造りはその醸造家のコンセプト。経営的な事はさて置いて、味は保証付き。こんなシュナンブランが有ったのかと思う程、厚みが有りエレガントで豊熟でバランスの良い、非の打ち所の無いワインです。私もこういうワインを造りたいと思います。少量しかないので本当にワインを愛する人たちに飲んで貰いたいからです。とにかく美味しい白ワインです。(2007.2.18 第4回目訪問、新井順子)

10年ぶりに取引を再開できることとなり、2016年2月に新たにディオニースタッフが訪問しました。畑は3haほど増え、今年からマルクと自分の畑のワークを卒業し、自分の畑だけに専念することになりました。

そこで話してくれたことはシスト土壤にシュナンブランがとてもマッチしていて高樹齢のブドウ樹のミネラルを引き出してくれること、醸造では澱引きを行わずシュールリーで複雑味を与えてること、またかつては貴腐菌がついたブドウを収穫し遅摘みを良しとアルコール度を気にしていたが、現在は酸とアルコールのバランスを考え収穫前にブドウを食べ種がしっかりと実っていて、感覚で「美味しい」と判断できた時に収穫するようになったこと、そしてその結果SO2の添加量が減ったことなど、これまでの経験を通して自分なりの手法を自分の中に落とし込んでいるステファンの姿が垣間見られました。分厚く豊熟な味わいは低収量、高樹齢はもちろんの事、ステファンの人には見せない長年の並々ならぬ努力の賜物であると確信しています。すべてのうんちくや情報を横に置いて、ステファンのワインを純粋に味わってみてください。想像もしない何かを感じていただけるかもしれません。(2016年2月)

【42371】La Bulette ラビュレット13				【42367】Les Nourrissons レヌリソン15			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,100			参考小売	¥6,500		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
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
					粘土 シスト		0.7ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カベルネフラン ガメイ グルナッシュ (手摘み)			品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均105年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵				発酵	木樽で発酵		
熟成				熟成	そのまま12ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	少量添加 トータル:26mg未満			SO ₂	少量添加 トータル:38mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12%		
特徴	アンジュの大御所、マルク・アンジェリで22年間ワイン造りに携わりながら自身の畑づくりを進めてきたステファン・ベルノドーが貴腐がつかないよう3品種を早めに収穫しました。ピンクブランウンの外観に控えめな泡、カベルネらしい土や茎のニュアンスにガメイ由来のいちごの香りを感じます。雑味なく広がるストロベリージュースの甘味に少し大人な印象を与える苦味が心地良い逸品です。			特徴	アンジュの大御所、マルク・アンジェリで22年間ワイン造りに携わりながら自身の畑づくりを進めてきたステファン・ベルノドーが樹齢100年以上のシュナンをプレス後、木樽で発酵、12ヶ月シュールリー熟成しました。粘性のあるイエローの外観にレモングラスや蜜香が香り、瑞々しくアッパーな印象をもたらす柑橘系の酸が上質なお食事との最高のマリアージュを演出してくれるでしょう。		
【42907】Les Onglés レズングレ17				【42370】Les Vrilles レヴリユ15			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥7,000			参考小売	¥4,200		
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	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	南〜南西	2ha		砂質 砂利	62m・西	0.5ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均30年)			品種 (収穫/樹齢)	カベルネフラン100% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	木樽で発酵			発酵	除梗せずに、木樽で8日間醸し(1日に2回ピジャージュ) 木樽で発酵		
熟成	そのまま12ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄			熟成	そのまま12ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	少量添加 トータル:26mg/L未満			SO ₂	少量添加 トータル:38mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	11%		
特徴	「ワインはアペラシオンで定義されるものでなく飲んでこそ分かる!」とすべてのワインをVDFでリリースします。シストに植わるシュナンブランを木樽で発酵、シュールリー熟成しました。輝くイエローゴールド、クロワッサンや黄果実の香り、瑞々しく滑らかなテクスチャーに丸みを帯びた酸を硬質のミネラルが下支える、グランヴァンならではの素晴らしい戻りのアフターに満足する見事な仕上がりです。			特徴	「ワインはアペラシオンで定義されるものでなく飲んでこそ分かる!」とすべてのワインをVDFでリリースするステファンがカベルネフランを除梗せず醸し木樽で発酵、シュールリー熟成しました。憂いを帯びたガーネット色に豊かな粘性、土の奥にカンスやブラックチェリーの香り、穏やかな口あたり、程良い熟成感に滑らかなテイスト、綺麗な酸を伴うエレガントなアフターが素晴らしい仕上がりです。		



Diony