



Vincent Bergeron ロワール地方 ヴァンサン・ベルジュロン

フランスの醸造所とピノノワール 純粹無垢な男のナチュラル

ロワール地方、モンレイにまた新しい生産者が誕生しました。

Vincent Bergeron(ヴァンサン・ベルジュロン)、1978年10月8日生まれ、モンレイから車で1時間ちょっとの大きな都市Bourgesで生まれました。お爺様は実はロワール地方でブドウ栽培を行っていましたが、お父様は全く違うお仕事(フランスにおける黒人人権問題に関わるお仕事)を選び畑はなくなりました。お母様は精神科の看護婦さんです。

ヴァンサンは大学では文学部に在籍、文学歴史やアート文字などを専攻し勉強。それを生かそうと思ひ、郵便局で配達人や古物商や文字の職人など色々な仕事を行いました。そしてなかなかこれと言う納得のゆく仕事に出会えなかった時フランス・ソーモンの収穫を手伝います。それが2012年の事、そして彼の人生が大きく変わったのです。

ナチュラルなワインを飲み、とてもショックを受け、全く違う畑のワイン醸造を始めようと決意しました。醸造家としては遅いスタートですが、まずは2013年にフランスの見習いとして1年修行。その後2014～2016年の3年は同じモンレイの規模の大きな生産者Jean-Daniel Koeckleの従業員となりました(Domaine Vallee Moray)。

その間に近くのフランスと奥様のマリーと交流を持ち、いつかヴァンサンが独立するための色々な将来の事を話し合いました。若い生産者が醸造家として立ち立つのは畑や醸造設備等々本当に大変です。しかし彼は夢を諦めませんでした。

フランスとマリーはお互い別々のワイナリーを経営しておりました。そして一緒に生活するようになり、別々の場所で醸造する状況が不便になりました。もっと大きい場所で一緒に醸造所に引っ越しを考えました。そこにヴァンサンが登場したのです。2012～2013年と一緒に働き、お互い信用しあい、今までフランスが使っていた醸造所をヴァンサンに貸す事になりました。そこはずっと長い間フランスが使っていたので、住む所も醸造設備もそろっておりとても便利です。そして畑もフランスの畑の一部借りました。それには彼の大切なピノノワールも含まれております。毎年少ない生産量の私の大好きなPinot Noirの畑なので、何とヴァンサンはラッキーな事でしょう。ロワールで良質の無農薬のピノノワールの畑はなかなか簡単には見つかりません。現在ヴァンサンの畑は1.9haですが、2019年には0.6ha植樹し、少しずつ無理のない範囲で大きくしていく計画です。

こうやって若い新しい醸造家が美味しいワインを造る環境が整っていきます。

奥様ChristineとAubryという男の子の3人家族、彼の言葉で印象的なのは「聖なるワインを造れる喜び、そして自分が本当に美味しいと思える命の水に対して常に正直でいられる事に感謝してます」ゆっくりと考え考え、私の質問に答えてくれました。とても真面目で実直なお人柄が、この偽りのない言葉に出ています。

そして自然を尊敬し、その中で子供を育てながら仕事出来る事に本当に感謝の念を抱いております。1つ1つの言葉に偽りがなく誠実なのです。

醸造家の仕事は決して派手でなく地味な大変な仕事です。彼が40歳という男性として乗っている時期に最終的にこの世界を選んだのは、本当に神様に呼ばれたようです。

好きな品種は？と聞くと目をキラキラさせながら「Chenin、Pinot Noir、Menu Pineau、Romorantin」と、ゆっくり噛みしめるように答えてくれた姿が印象的です。

その彼が初めて造ったこのワインを扱う事が出来、本当に嬉しいです。

(2017.10.18 第1回目 訪問)



[43358] Certains L'aiment Sec セルタン レム セック19

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			
参考小売	¥3,200			
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡酒・辛口			
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	砂粘土石灰岩	60m・北、南	0.8ha・16hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100%			
	(手摘み/平均35年)			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵	9月13日収穫		
	熟成	20hlのグラスファイバータンクで20日間発酵		
		ティラージュ:2019年10月15日 6ヶ月間瓶内熟成(1ヶ月間ルミアージュ) デゴルジュマン:2020年5月1日/無濾過・無清澄		
SO2	無添加 トータル:20mg/L未満			
アルコール度	13%			
特徴	モンレイでフランス・ソーモンの畑と醸造所を借りて造るヴァンサンが樹齢35年のシュナンブランをグラスファイバータンクで20日発酵、ティラージュし6ヶ月瓶内熟成、1ヶ月間ルミアージュし20年5月にデゴルジュマンしました。細かくクリーミーで活力のある泡立ち、ライムや青りんご、洋梨の香り、果実の甘さによるジュースさとシャープさを併せ持ち上品なアフターが溢れます。			

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)

