

Baptiste Bertrand

ボージョレ地方
バティスト・ベルトラン

完成度すでに高し。ブドウ畑で育った新世代ボージョレ生産者。

Diony Beaujolais Selectの生産者としては比較的新しいヴィクトール・ブロンダン(Domaine de la Gapette)を初訪問したのが2022年1月。

訪問直後、もう一人紹介したい友達の生産者がいてこの近くだから一緒に行ってみない？と誘われ、そこで出会った生産者が今回ご紹介するバティスト・ベルトラン(人は彼をパートと呼ぶ)です。ヴィクトールの静かで控えめでシャイで大人っぽい真面目な雰囲気とそのワインの味わいとは正対なパートの風貌と雰囲気。

パンクバンドのヴォーカルでもやってるのですか？というので立ちに加えグイグイ前にでてきて話が止まらず常に笑顔のパート。“自由すぎる”を体現したようなファッション、ヤンチャな雰囲気と言動、そのキャラクターにちょっと笑みがこぼれてしまいました。『どんなワインつくっているんだろ？』。

試飲一発、、、これは、、、、二口三口と進めて確信。

『美味しい！かなり美味しい！あー、、、、ヴィクトールのワインよりも現時点ではパートのワインが好きだな！個性がすでにしっかり表現されている！』と。

さすが毎日、自然を相手にしている生産者。とても気まずいことに、ヴィクトールには僕の内面を速攻で見破られ、

『Tama、僕のワインよりパートのワインのほうが好きなんじゃない？』と指摘され、そのあと弁解するのに必死でした。この時点ではパートのワインは日本には未輸入でしたが、当時はコロナ禍がまだ収束しておらず先行き不透明で、もう一人の新人ボージョレ生産者を輸入する体力気力を持ち合わせておらず、本当に泣く泣く輸入を断念したのでした。

その後、一度他社さんが輸入される紆余曲折がありましたが、出会って以来、フランスのTasting Salonでヴィクトール&パートのコンビとはいつも会い、そこで他愛もない会話と熱心な試飲でお互いの愛を育てていたのでした、コツコツと。その努力と縁が実ってか、幸運にも今回パートのワインとの縁談が転がってきまして、結果的に正式に輸入させてもらえることとなりました。



モン・ブルイのふもとに粘土石灰質の4.5haの畑を借りて、彼もヴィクトール同様、Agroforestier(Agroforestry)の考えでブドウ栽培に向き合っています。

これは、“畑の中で生物多様性を重視する考え方”と非常によく似ており、森林農法とも呼ばれるAgriculture(農業)とForestry(森林)を掛け合わせた言葉です。

一つの土地に樹木と農作物と一緒に栽培したり、家畜を飼育する、つまり農業・林業・畜産業を一つの土地で同時に行います。これにより、植物同士や動物・生態系の相互作用が生まれます。従来の農業のように、森林を切り開いて畑を作る必要がないので土地が荒廃する心配がありません。単一栽培とは異なり、多様な生物が共存できる生態系を構築し、植物同士が土壌のバランスを整えてくれるため、基本的に農薬・肥料は不要な事も大きな特徴です。これにより土壌の健全性が保たれ、大きな視点では気候変動の緩和といった効果も期待でき、持続可能な社会・農業を実現する取り組みとして注目され始めている考え方・手法です。

パートの親戚・家族みなワイン生産者(ヤン・ベルトランは従兄弟)で、彼は小さい頃からボージョレのブドウ畑の中で育ちました。実際に彼の実家にも訪問しましたが、両親の住居、収穫者の食堂ともなっているTastingRoomはともに充実した設備で、周りは畑で囲まれています。これを見ても彼の実家のDomaineとしての歴史を感じました。

自然環境マネージメントの勉強をした後、IFV(Institut Français de la Vigne et du Vin)で主に畑の製図の仕事をし、故郷のボージョレに戻ってからは地元生産者達と環境プロジェクトを立ち上げます。そこでのコンサルティングの仕事が落ち着いた2017年、リタイアするという生産者から畑を引き継ぐことになりました。

畑の栽培は上記したagroforestier(Agroforestry)の考えをベースに、もちろんビオロジック農法で行っています。ですが、認定申請を行ったのはまだ比較的最近ですので、今回ご紹介するセルムズィの区画以外はまだビオ転換中です。

畑内での除草作業は表面の草を時折刈る程度。3センチ角ほどに断片化された木材を畑にまいて、土壌にビタミンを与え、フレッシュさを保つようにしています。

2017年に最初の区画を耕し始めてから2年間は、ワインを生産せず収穫したブドウは全て販売したことから彼のワイン造りへの情熱と拘りが伺えますし、将来を見据えて我慢して行動できるキャラクターも伺えます。収穫は丁寧に小さな籠で行われ、フルーティさをキープするため収穫後は冷蔵室に一晩置かれます。

友人が改装工事を行っているCharenteyにある古い農家のカーブを借りて、パートはここにあるセメントタンクで、もちろん天然酵母でブドウを仕込みます。MC醸造またはSMC醸造後、木製の垂直電動プレスでプレス、一部のキュベは地下カーブの卵型セメントタンクで、または古い木樽で熟成させています。SO2添加は基本的にはなし。必要であればボトリング前に10mg以下する程度です。

その風貌から?、一見ヤンチャに見えるパートですが、数年前までは半民半官的な団体に所属して事務所仕事をしていたという経歴をもち、プライベートではFootballをこよなく愛します(Playするのも好きだといいます。))。

自分のワインを心と体が癒されるセラピーワインだ、と表現するパートのワイン造りの歴史はまだまだ始まったばかりで、盟友でもあるヴィクトールとは同じボージョレの地でも全く異なる味わいの個性を持ちます。

新世代がどんどんと生まれてくるボージョレエリア。コロナ禍のため2020年2月を最後になかなかフランスに訪問できない中で2年間。その間、現地とどんどんコンタクトをとりサンプル取り寄せて試飲したボージョレ新生産者は多数に上ります。先述した事情で、既にご存じの方も多数いらっしゃるかと思いますが、すでに完成度高くかつ将来性も高く併せ持つパートのガメイ。この夏は冷やし目で焼き魚なんかと一緒にぐびぐびと喉を潤していただき、気温が落ち着いた秋は常温で“秋の味覚”とともに裏に潜むそのフィネスを発見して頂き、そんな風に楽しんでいただけますと幸いです。

Diony

【36419】Beaujolais Village Sermezyボージョレ・ヴィラージュ セルムズィ 21				
呼称	Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ			
参考小売	¥ 3,500			
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			
栽培/認証	ビオロジック / Alpes Contrôle			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	砂 泥土	220m・東	2.5ha・25 ~ 30hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 平均60年)			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵	9月10日収穫 全房で、セメントタンクで12日間マセラシオンカルボニック 垂直式压榨 / セメントタンクで発酵(ルモンタージュ 1回)		
	熟成	グラスファイバータンクと卵型セメントタンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年6月15日		
	SO ₂	収穫時:10mg/L トータル:15mg/L未満		
	アルコール度	12%		
特徴	区画名を冠したキュヴェ名で夏は暑く霜の害が厳しかった21年、樹齢60年のガメイを全房で12日間スミマセラシオンカルボニック後プレスしセメントタンクで発酵、グラスファイバータンクと卵型セメントタンクで熟成しました。綺麗な紫ルビー色、プラムやラズベリー、フランボワーズのアロマを感じます。酸味に丸みができていて中程度のバランスとタンニンが綺麗に詰まったエキス感を楽しめます。			

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)

