

VdF Romorantin 2019

Vinifie par Junko

ロモランタンと言う品種はロワールで消えゆく白葡萄ですが、実は Cour-Cheverny という AOC はこの品種の為に認定された原産地統制名称なのです。

この他 1993 年 3 月に同時に AOC Cheverny も認定されました。とても酸味の強い品種で、良い年にはぐっと糖度が当たる為非常に長期熟成のワインを作る事が出来ます。しかしそうでない年は糖度が上がり辛い上に酸が強いので扱い辛く、年々この品種を植え替え、ロワールでは作付け面積が減っております。しかし近年ナチュラルワインの普及と共にこの品種も再認識され、ナチュラルワインを作る醸造家の間で、ここ 2~3 年植樹されるようになりました。しかし基本的に圧倒的畑が少ないので、ロモランタン単一のワインは少ないのが現状です。

私の近所に Domaine de Montcy という無農薬のワイナリーがあります。オーナーは女性の Laura Semeria さん。1968 年 5 月 22 日イタリアで生まれたイタリア人。2007 年からロワールでワイン造りを始めた女性醸造家です。お父様はイタリア人ですがお母様はフランス人。なので小さい頃からフランス語も話せ、フランスにはとても憧れを持っていました。

ミラノ大学卒業後、スイスで食のマーケティングの仕事をしていました。その為星付きレストランや美味しい物の情報はいつも最新で、ずっと食関係の仕事をしていました。ご主人はノルマンディー生まれのフランス人。2 人の子供を育てながら 10 年結婚生活を送っていましたが、お互いの価値感が変わり、彼はパリで仕事をし、Laura は前からやりたかったワイン造りをしようと決心。たった 1 人で始めます。そしてロワールで手広くワイナリーを運営していた Simont さんから Domaine de Montcy を購入。何と 16 Ha もの大きなワイナリーです。前は慣行農業でしたが、Laura が 2008 年から畑を完全無農薬に変更しました。

そして 5 ha 植樹を無農薬で行い、2010 年にはバイオダイナミック農法に切り替えます。2012 年は霜の関係で収量が殆どなく、ワイナリーを辞めようと思いましたが、踏ん張り続けました。華奢な体ですが、本当に頑張り屋さんです。2015 年にデメテルの認証を取り、2016 年また霜で収量がガクンと減りました。普通はここでしょげますが、彼女の発想は違います。リスク管理の為、また 8 ha もの畑を買い足したのです。凄い勇気です。途中で 2 ha の畑を引き抜きましたが、合計 27Ha もの畑を所有するワイナリーのオーナーになりました。

葡萄の栽培はその年の気候にとっても左右されるので、並行して果実の無農薬ジャムを作り始めました。それはとても評判が良く、いつも彼女のブティックには沢山のお客様がいらっしゃいます。私は Laura が大好きです。フランスでは珍しい程陽気で明るく、とても前向きな素敵なマダムです。そうそう面白いのが 2014 年から元ご主人がワイナリーのスタッフとしてメンバーに加わりました。離婚

しているのですが、お互い子供の教育の為に出した結果です。こういうスタイルもあるのがヨーロッパの良い部分ですね。

2019年春に私は彼女の元を訪ね、このワイナリーのワインを試飲し、dionyさんに紹介しました。しかしChevernyでは既に輸入しているワインがあるので、日本への輸入は実現しませんでした。しかし私は彼女の畑が素晴らしい無農薬の畑なので、思い切って醸造していなかったロモランタンを私に醸造させて貰えないか？とお願いしてみました。ローラは少し考えて「OK」と即答。この決断力の速さが彼女の原動力だったのでしょうか。そして私の初めてのロモランタンが実現しました。

2019年9月26日収穫、プレスした後私がいつも使用しているブランシャールさんの方法を引き継いだVrietの新樽500Lで発酵。何度も何度も試飲を繰り返し、2020年10月4日に瓶詰め。同じロワールでもソーヴィニヨン・ブランと違ってMLFに時間がかかりました。瓶詰めはシンプルに手で行い、勿論SO2は一切入れておりません。600本しかありません。

(2020.10.4第9回目訪問)

