

La Sauvagère

ラ・ソヴァジェール

2024年に出会った新しい生産者の中で、これ程ラッキーと思った生産者はいません！

場所はAOC Chinonですが、ワインは全てVin de Tableです。そしてラベルは一度見たら忘れないスーパーアーティスト的な作品でバスク地方・バイヨンヌで活躍するグラフィッククリエイターのAnna Petrissansさんの作品です。(www.studiowaaz.com)

ワイナリーの名前も「野蛮人」のネーミングのお茶目なカップル。味は最初飲んで吃驚!! 私自身自らカベルネ・フランという品種を何回も醸造しましたが、この品種はクラシックなシノンTypeやボルドーのような醸造でなく、フレッシュさを前面に出すのはとても難しいのです。そのCFをこれだけチャーミングに作れるなんて!と、羨ましくなった生産者です。

2021年から始め、2年目のワインが日本上陸です。奥様Liliは1986年8月9日生まれ、スペイン人でフォアグラの仕事に携わり、同時にワインの販売も行っておりました。高級食材の販売のスペシャリスト。ご主人Nicoは1989年7月30日生まれ、フランス・バランセで生まれ音楽家として活躍、テレビ関係の仕事をしていましたが、個人的にナチュラルワインが大好きでした。

その2人が2018年にバスクで出会い、いよいよ大好きなワイン作りを決意。2020年に同じシノンでBio実践者として先駆者のパトリック・コルビーノの所で働きながら0.45haの畑を購入しました。見習いとして1年勉強し翌年2021年に独立。パトリックから0.55haのBioの畑を借りて1haからの出発です。

元々Bioの畑でしたが、認証申請をしていなかったのが正式には2024年に取得。今では4.7haまで増えました。ここの特徴は全て少量で仕込み、自らの手で葡萄を手にしてから醸造方法を決めます。なんと2023年には35種類のワインを仕込んだ程、マニアックな生産者です。噂が噂を呼び、9割がフランス国内で全て消費され、海外輸出はほぼありませんでした。2年目にやっと海外輸出、最初はオランダ、ベルギー、そして今回3つ目の輸出となったのが日本です。彼らの畑と一緒に歩きながら、つるを伸ばし放題にしているので質問したら、カベルネ・フランはストレスを受けやすい品種なので切らないで自由にさせる!と語ってくれました。Michel Augeも同じ事を言っていたのを思い出しました。

このワイナリーを一言で言うと、スペイン・メンダールのロレアーノのフランス版です。一つ一つ手作りで同じワインがありません。1つのロットが1樽なので、1アイテム300本しか存在しないのです。その分、同じビンテージで様々な種類があり、試飲だけでも大変です。でもわくわくするワインばかりです。全部のワインは買えません。その中の3つのご縁があった赤ワインだけご紹介させていただきます。まさに少量Hand Made Wineです。

(2025.1.11第2回目訪問)

①Du Vin ! Bordel 2022

定価 6,000円

1956年に植樹した樹齢68歳のCot70%とGamay30%、私の住んでいるSaint Aignanのシレックスを沢山含んだ粘土石灰質土壌の葡萄を買いました。2022年9月27日に収穫、葡萄をそのまま2ヶ月漬込み、48時間かけてゆっくりプレス。16ヶ月タンクで発酵熟成。2024年3月に瓶詰め、650本生産。180本の初輸入です。12.35度。最初香りがボジョレーのジャンフォイヤールのガメイに似ておりますが、それをもっと濃く、もっと厚みを持たせた味わいです。若干ガスが残っておりますが、まだまだ熟成させたいです。Cotがメインなのに、あの強い渋みをエレガントな舌触りに変え、香りはガメイの華やかさを前面に支配している面白いスタイルです。

ドウ・ヴァン・ボーデルは辞書には載っていないスラングで元々売春宿の意味、無茶苦茶とか散らかってどうしようもない！とか手に負えない状況を目の前にした時に、啞然とした時に使う言葉です。直訳すると「ワインだって！何てこった」って感じでしょうか。上品な言葉ではありませんが、このワイナリーなら問題ないですね(笑)

②Perree Mouton 2022

定価 6,800円

1949年植樹の樹齢76歳のカベルネ・フラン、自社畑のオーク凝灰質のシノンで黄土粘土質、Beaumont en Veron村に位置します。2022年10月20日に収穫と同時に畑の中でエグラッペをして粒だけにします。醸造所に持ち帰り3ヶ月漬込み、48時間かけてゆっくりプレス。220リットルの樽で18ヶ所発酵・熟成、2024年7月に自然の重力だけで手で瓶詰め。生産量280本、うち180本Get出来ました。13.77度。甘い香りで、まずブラインドでカベルネ・フランと当てる事は出来なんでしょう。これも若干ガスが残っており、フレッシュながら厚みのある、飽きの来ない赤ワイン。

華やかな香りの中にスパイシーな香りに瑞々しい味わい、シルクのようなタンニン。余韻が長いです。ペレ・ムートンは畑の名前で、羊の可愛いラベルが印象的です。

③Puy de la Bate 2022 La Press

定価 7,000円

1954年に植樹された樹齢71年のカベルネ・フラン。同じBeaumont en Veron村に位置し、下に3層の岩がある粘土砂質土壌の自社畑。2022年10月21日収穫と同時にエグラッペ、9ヶ月と長く漬込みました。48時間かけて最初の絞りの部分だけ1樽220リットルの樽で12ヶ月発酵・熟成。それに一番絞りの発酵ジュースを加えました。2024年7月に自然の重力だけで手で瓶詰め。アルコール度数13.02度、生産量280本のうち、120本だけGet出来ました。香りはカベルネフラン独特の青っぽさは全くなく、華やかで麝香的なエキゾチックな濃い香。ピュイ・ド・ラ・バテは畑の名前です。味わいは重たいのですが、ぐいぐい飲めちゃいます。ナチュラルワイン独特のスルスル入る感じと違って、濃いのですが止まらなくググラスが無くなるという感じ。つい飲み過ぎるのでやばいです。勿論SO2無し。2024年7月瓶詰め。

