

Domaine Terres Bleues / ドメーヌ テール・ブルー



La Chapelle-Glain(ラ・シャペル＝グラン)。ロワール下流ペイ・ナンテ地区、コー・ダンスニの北に位置する小さな村。

この村の小さな畑で唯一のヴィニュロンが Xavier Hardy(グザヴィエ・ハーディー)です。

Les Terres Bleues(レ・テール・ブルー)その名前の通り海の青さを思わせるシストが豊富な畑の航海はまさに今、始まったばかりなのです。

Xavière Hardy グザヴィエ・ハーディーは 1997 年環境エンジニアとして起業しました。20 年に渡り環境分野に携わったのち、2017 年会社を売却。2018 年より専業農家としてシャトーブリアンのそば、ラ・シャペル・グランにてワイン造りに携っています。

ビオディナミ、ヴァン・ナチュールへのこだわり

環境エンジニアとして長い経験を持つハーディーは、仲間とともに海洋の水質、海流の調査をはじめ、ビオダイバーシティの分析にいたる海中環境の総合的な分析を行ったり、都市計画がもたらす環境に対するインパクトの計算などを行っていました。

こうした自然環境や、その中のエコシステムに強い関心を抱く彼女が、自然との融和をはかりながら行う農業であるビオディナミ農法、ならびに人工的な添加物を一切用いないヴァン・ナチュールに興味を抱くのは当然の流れだったのです。

分析に基づくワイン造り

エンジニアとしての経験は畑作りのアプローチにも現れており、それは分析的かつ客観的です。

深い海の青さを思わせるブルーシストが豊富な総面積 1,5ha の小さな畑には、グロロー・ノワール、ピノ・ノワール、ピノ・グリがそれぞれ 0,5ha ずつ、2013 年、2014 年、2019 年と三度の植樹により植わっています。



ハーディがワイン造りの構想を描いた当時、周囲では誰一人ワインを作っておらず、(フランスにおいては珍しく)ワイン造りはこの土地においてほとんど前例のないことであった。

そこで彼女は、はじめに専門家による区画ごとの土壌分析を行いました。シストの多い特定の区画は、ぶどう作りに非常に向いていることが判明したのです。

『まさか私がこの Chapelle-Glain の地でワイン作りを始めるとは考えもしませんでした。土地を区画ごとに分析した結果、ぶどうを植えることは全く可能であることがわかったのです。』

次いで分析の結果、その土壌に適した上記 3 品種を分析により選定、植樹しました。2013 年、同地区ではじめての、また唯一のワイン農家 Terre Bleures が産声を上げたのです。

畑について

仕立ては栗の木を用いた棒仕立て(échalas)を採用。このシステムにより、フランス西部のぶどう産地としてほぼ北限に位置する畑において一日中日照を確保し、成長リズム、熟成の鍵を握るぶどう木の先端部分をより自由に保ち、樹に沿って垂直方向に成長する野生のぶどう本来の成長姿勢を取らせることが可能となります。また根の競争を促すため 8,000 本/ha と比較的高い密度で植樹を行なっています。

畑への過剰な干渉を抑えるため、ビオディナミ農法を実践しています。

とりわけ土中に蓄積される恐れのある銅すなわちボルドー液の使用を極力抑えており、コナラの樹皮や地元の花、ハチミツなど、それに代わる、より自然な素材を用いた散布剤により、DEMETER 基準の 1/3 以下に相当する 700-800g/ha/年を実現しています。

醸造について

畑からボトルまで、できる限り自然に、またぶどう 100%で造ることにこだわりを持ち、フィルタリング、SO₂ の添加は行いません。

マイクロオキシジェナシオンをうながすため、グロロー・ノワールの一部以外は全て 5-10 年使用の樽にて熟成させています。



Ma Garance Voyageuse Vin de France Rouge

マ・ガランス ヴォワイヤージュス ヴァンド・フランス ルージュ

2021 年：参考上代¥4,000 (税込¥4,400) 2022 年：参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

畑・土壌：青いシスト I.G.P. 認証外のためヴァンド・フランス扱いとなります。

葡萄：グロロー100% アルコール度数：11%

醸造・熟成：同じ収穫日の3つのロットをブレンドします。1/3はタンクでマセラシオン・カルボニック、タンク熟成。1/3は全房比率の高いぶどうをタンク熟成。1/3はすべて除梗、5~10年落ちの古樽で熟成させます。酸化防止剤は一切添加せず。

味わい：イチゴのコンポートやラズベリーの赤果実に白コショウ。3つの香りの構成が補完的に素晴らしいバランスを描きます。飲む 30 分前に抜栓するのが理想的です。



XH2 Rouge Vin de France Rouge XH2 ヴァン・ド・フランス ルージュ

2020年：参考上代¥5,500 (税込¥6,050) 2022年：参考上代¥6,500 (税込¥7,150)

畑・土壌：青いシスト I.G.P.認証外のためヴァン・ド・フランス扱いとなります。

葡萄：ピノ・ノワール 100% アルコール度数：12%

醸造・熟成：30%全房、70%除梗。天然酵母で10日間発酵。その後、8カ月間、5～8年の古樽熟成。酸化防止剤は一切添加せず。

コメント：エレガントで繊細なアロマ、胡椒やわかなタンニンと心地よい余韻のある美しいワイン。

牛肉、羊肉、鴨のたたきをはじめ、タジン、クスクスなどのスパイシーな料理に甘味をもたらします。

もちろん、ワインそのままを楽しむこともおすすめです。



Baraka Vin de France Rosé バラカ ヴァン・ド・フランス ロゼ

2021年：参考上代¥4,000 (税込¥4,400) 2022年：参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

畑・土壌：青いシスト I.G.P.認証外のためヴァン・ド・フランス扱いとなります。

葡萄：グロロー100% アルコール度数：11%

醸造・熟成：直接圧搾、天然酵母で発酵。その後、古樽熟成。酸化防止剤は一切添加せず。

味わい：フルーティーな香り、噛み応えのある果実、新鮮な酸が引き締めます。

香りを十分に楽しむために冷やし過ぎないように、飲む30分前に抜栓するのが理想的です。



2022 AWA Vin de France Blanc AWA ヴァン・ド・フランス ブラン

参考上代¥5,500 (税込¥6,050)

畑・土壌：青いシスト I.G.P.認証外のためヴァン・ド・フランス扱いとなります。

葡萄：ピノ・グリ100% アルコール度数：12.5%

醸造・熟成：直接圧搾。天然酵母で8～10日間かけて発酵。8カ月樽熟成。酸化防止剤は一切添加せず。

コメント：多層的なアロマ、フィネス、余韻を楽しめる辛口の白。牡蠣、エビ、イカ、魚など海鮮との相性がよく、トム、ロックフォール、リヴァロといったチーズとの食べ合わせも非常に良い。アペリティフとしてワインをそのまま楽しむことももちろん。テイasting温度は低温で、しかしアロマを壊さないため冷やしすぎには注意。



2021 Jeanette VO Vin de France

ジャンネット VO ヴァン・ド・フランス 参考上代¥6,000 (税込¥6,600)

畑・土壌: 青いシスト I.G.P. 認証外のためヴァン・ド・フランス扱いとなります。

葡萄: ピノ・グリ 45%、ピノ・ノワール 55% アルコール度数: 13%

醸造・熟成: ピノ・グリとピノ・ノワールを同時に直接圧搾。2021年の収穫量が非常に少なかったために造られた特別なワインです。タンク発酵、古樽熟成。酸化防止剤は一切添加せず。

味わい: 口に含むと素晴らしい複雑さと余韻の長さがあります。繊細なタンニンを持った飲み心地の良いワインです。ピノ・ノワールとピノ・グリとの混醸で丸みと繊細さが重なりました。素敵なバランス! 飲む 30 分前に抜栓するのが理想的です。

