

Jean Max / ジャン・マックス



テロワールの探究者 Maxime Barrot(マキシム・バロ)

私は、黄金の石を意味する地、Pierres dorées(ピエール・ドレ)と呼ばれるボージョレの中心に位置する、Charnay(シャルネイ)村の出身です。

幼い頃から、季節の移ろいとともに営まれる、この土地のブドウ栽培の空気を吸いながら育ってきました。そうした記憶が、地域社会の活力を受け継ぎ、私たちの文化に深く根差したこの仕事の価値を高めていきたいという思いを、私の中に芽生えさせました。

私は“継承”という考え方がとても好きです。これまで私は、多くの人からさまざまなものを受け取り、素晴らしい出会いに導かれながら、人生の学び手として歩んできました。

チリでは Roberto Henriquez(ロベルト・エンリケス)という造り手に師事しました。パイスの軽やかな赤ワインやセミヨンの醸しを経験、故マルセル・ラピエールの弟子である Louis Antoine Luyt(ルイ=アントワヌ・リュイット)にも学び、少量のブドウ栽培であっても丁寧に仕上げていくという道を見出しました。

帰国後、Bret Brothers(ブレット・ブラザーズ)の Domaine la Soufrandiere(ドメーヌ・ド・ラ・スフランディエール)では、1年半働きました。そこで、完璧な技術的管理のもとでブドウをワインへと変えていく方法を学びました。繊細で、ガストロノミーにふさわしいスタイルの仕事です。

また、惜しみなく助言を与えてくれる多くのヴィニキュロンに支えてもらったことを、幸運に、そして誇りに思っています。Thillardon(ティラルドン)家、Saint-Cyr(サン・シール)家、Texier(テクシエ)家、Metras(メトラ)家、そして Bret(ブレット)家の皆さんに、心から感謝しています。彼らの支えがあったからこそ、私はこの芸術的な仕事を信じられるようになりました。

2024 年は、私にとって 7 回目のヴァンテージです。

現在、南ボージョレのテロワールで 3.8 ヘクタールを耕作しています。私は Lachassagne(ラシャサーニュ)に根を下ろしました。ここは白ワインにとって偉大なテロワールですが、それだけではありません。東側に広がる粘土質土壌は、ガメイにも美しい果粒をもたらしてくれます。

私にとって良い足掛かりとなったネゴシアン活動は、これで終了しました。

栽培面では、粘土質土壌は実に面白い試みの場です。肥沃な土壌だからこそ、ミミズをはじめとする土壌生物の営みを尊重し、多くの草を残しながら、生産性のあるブドウ畑の仕組みを構築できます。

醸造についても、自分のテロワールを少しずつ理解できるようになってきました。それによって、ワインを造る際に、さらなる精度を追求しながらも、落ち着いて向き合えるようになりました。

私は、たくさんの魂を込めてワインを造っています。この仕事における、匠ともいえる領域へ足を踏み入れようとしています。

技術を乗り越え、その先で、味覚の琴線にそっと触れるような仕事をしたい。

私たちの魂は、五感を通じて震えることができるのです。



畑について

Lachassagne(ラシャサーニュ)の畑を手掛けるようになって、4年になります。

私が目指しているのは、土壌中の腐植を増やし、ブドウ樹の根をより深く、強く張らせることです。それによって、乾燥に対する耐性を高めたいと考えています。

また、自然に生える草とブドウ樹との間には、良い意味での競争関係が生まれると考えています。そのため、3年間で1ヘクタール当たり合計150トンという大量の腐植土を投入しました。畝間では緑肥作物を育て、春には鶏糞を施します。作業用の畝には、藁のロールを広げています。

こうした豊かな土壌管理によって、畑の66%以上を草生状態に保ちながら、1ヘクタール当たり40ヘクトリットルを生産することが可能になりました。

私は「生きた土壌」という考え方に、すっかり魅了されています。森林の落葉層に棲む土着微生物を発酵・培養したLiFoFerを自ら仕込み、植物由来の発酵液とともに活用。腐植、草生、緑肥、藁による被覆と組み合わせ、土壌微生物の働きとブドウ樹の根張りを支えています。表層の土壌作業に小型のクローラー式機械を用いる以外は、すべて手作業です。この機械を使うのも、土壌が踏み固められるのを避けるためです。防除作業の約半分にも、小型のアトマイザーを使用しています。

ヴィニュロンの仕事は、脚の運動能力と、手先のしなやかさに支えられた、地道で長い仕事です。私は、人間と蔓性植物であるブドウ樹との関係が好きです。上へ上へと伸びようとする枝を、人の手によって導いていくのです。

私は、樹への負担を抑える穏やかな剪定を行っています。また、葉の位置をより高くするため、樹冠を持ち上げる試験も行っています。葉面の高さを確保し、房により多くの日陰を作ることで、紫外線によってブドウの成熟が過度に促進されるのを避けるためです。

房の成熟は、ワインを造るうえで極めて重要な課題です。

『ワインのスタイルが異なれば、求める成熟も異なる』

これからの目標は、自分のテロワールを理解し、それぞれの個性を的確に表現できるようになることです。

極めて手仕事を重視した造りを行っています。

収穫には15kg入りの小箱を使用し、ブドウができる限り潰れたり傷んだりしない状態で醸造所へ運びます。



醸造について

赤ワインは、低温下でマセラシオン・カルボニックを行います。シャルドネには、樽での長い熟成期間を与えます。空圧式プレスを手軽に使用することで、澄んだ果汁を得ながら、ブドウの成分を美しく引き出します。

果汁の移動には、可能な限り重力を利用します。不活性ガスを用い、果汁を酸化させないよう細心の注意を払います。瓶詰め前には、負荷の少ない低流量のポンプを使用します。誠意を持ってひとつひとつ丁寧に作業することで、繊細なワインを造ることができるのです。

ワインは、非常に繊細な物質です。私たちは幸運にも、その振る舞いを観察し、学ぶことができます。私たちは、発酵という偉大な現象に触れ、それを可能な限り純粋なワインへと導く、小さな錬金術師にすぎません。何も手を加えず、最後まで自然に進んだ先に完璧なワインがあるのなら、それがすべてのキューヴェで目指す理想です。誠意をもってシンプルに向き合い、成功へ導くことです。

しかし、この技術を完全に身につけるまでには、長い道のりがあります。テロワールを隅々まで理解し、農業を完全に制御できなければなりません。そして、錬金術師としての私たちの役割

は、魔法が止まってしまったときに介入することでもあります。

私は、本質を見失いません。

目標は、品質の高いワインを造ることです。そのためには、ときとして人の手を加えなければならないこともあります。それが現実なのです。

Lievre Blanc Beaujolais Blanc リエーヴル・ブラン ボージョレー・ブラン

2022 年:参考上代¥5,800(税込¥6,380)

品種:シャルドネ 樹齢:25 年

畑・土壌:サン・ジェルマン、粘土石灰、樹木と農作物の複合型アグロフォレストリー農法。

醸造・熟成:手摘み収穫。畑で選果。破碎せず、全房のまま直接圧搾。

ダブルバージュしてから天然酵母で樽発酵。MLF。そのまま 1 年間樽熟成させ、更にタンクで1年間熟成。

濾過、清澄せず。澱引きの際に 3g/HL のみ SO₂ を添加。

特徴:豊かで、美しい緊張感を持つシャルドネ。熟した果実の厚みがありながら、清涼感と精密な酸。ピュアで滑らかな口当たりから、瑞々しく伸びる余韻へ。南ボージョレにおけるシャルドネの可能性を示す一本です。



Bambino Beaujolais Rouge バンビーノ ボージョレー・ルージュ

2024 年:参考上代¥4,500(税込¥4,950)

品種:ガメイ 樹齢:35 年

畑・土壌:サン・ジェルマン、粘土石灰、樹木と農作物の複合型アグロフォレストリー農法。

醸造・熟成:手摘み収穫。畑で選果。全房で 18 日間マセラシオン・カルボニック。

下からピエ・ド・キューブを引き抜く本来のスタイル。天然酵母。

3週間かけて発酵。タンニンを抽出せずに対流させる。50%タンク、50%樽発酵。8 か月熟成。

濾過、清澄せず。澱引きの際に 20g/HL のみ SO₂ を添加。

特徴:大人のためのザクロ、グレナデンシロップのようなワインです。赤いベリーやザクロを思わせるみずみずしい果実、口当たりを引き締める酸、柔らかなタンニンが一体となった、新しい Jean Max の入口となるワインです。



Ext' hase Vin de France エクスターズ ヴァン・ド・フランス

2021 年:参考上代¥4,800(税込¥5,280)

品種:ガメイ 樹齢:シャルネイ 70 年、リヴォレ 25 年

畑・土壌:シャルネイとリヴォレ(2年前に購入した畑)の粘土石灰質

標高 350M、400M 西向き、北向き

醸造・熟成:手摘み収穫。畑で選果。20℃に冷やしてから全房でマセラシオン・カルボニック。下からピエ・ド・キューブを引き抜く本来のスタイル。天然酵母。

3週間かけて発酵。タンニンを抽出せずに対流させる。古い垂直式プレス。重力で樽入れ。10 か月樽熟成。1 か月タンク熟成。[ローヌのエリック・テクシエの醸造所で醸造したためヴァン・ド・フランス。](#)

濾過、清澄せず。澱引きの際に 2g/HL のみ SO₂ を添加。

特徴:驚くほどフレッシュで赤いベリーの繊細なニュアンスに滑らかなタンニン。ミネラル感豊富な優しい味わいのワインです。



Rouge à Lièvre Beaujolais Rouge ル・ルージュ・ア・リエーヴル ボージョレー ルージュ

2022 年:参考上代¥5,000(税込¥5,500)

品種:ガメイ 樹齢:45 年

畑・土壌:サン・ジェルマン、粘土石灰、東向き・西向き、樹木と農作物の複合型アグロフォレストリー農法。

醸造・熟成:手摘み収穫。畑で選果。20℃に冷やしてから全房でマセラシオン・カルボニック。下からピエ・ド・キューブを引き抜く本来のスタイル。天然酵母。3週間かけて発酵。タンニンを抽出せずに対流させる。樽発酵。

古い垂直式プレス。9 か月タンク熟成。

濾過、清澄せず。澀引きの際に 10g/HL のみ SO₂ を添加。

特徴:チェリー、カシス、ザクロの香り、素直な味わいでドライ、生き生きとして飲み心地の良いワインです。Rouge a levre(紅い口紅)という言葉とシンボルであるウサギ(lievre)の言葉遊び。



2023 年:参考上代¥4,500(税込¥4,950)

品種:ガメイ 樹齢:35 年 収穫:手摘み、9 月 9 日、9 月 11 日

畑・土壌:La Chassagne(ラ・シャサーニュ)、粘土石灰、東向き・西向き、樹木と農作物の複合型アグロフォレストリー農法。

醸造・熟成:手摘み収穫。畑で選果。20℃に冷やしてから全房でマセラシオン・カルボニック 14 日間。

下からピエ・ド・キューブを引き抜く本来のスタイル。天然酵母。

3週間かけて発酵。タンニンを抽出せずに対流させる。樽発酵。古い垂直式プレス。13 か月タンク熟成。

濾過、清澄せず。澀引きの際に 10g/HL のみ SO₂ を添加。

特徴:チェリー、カシス、ザクロの香り、素直な味わいでドライ、生き生きとして飲み心地の良いワインです。Rouge a levre(紅い口紅)という言葉とシンボルであるウサギ(lievre)の言葉遊び。

Saint-Germain Beaujolais Rouge

サン＝ジェルマン ボージョレー ルージュ

2023 年:参考上代¥6,800(税込¥7,480)

品種:ガメイ 樹齢:約 100 年 アルコール度数:14%

畑・土壌:サン＝ジェルマン、シスト・石灰質土壌。

醸造・熟成:手摘み収穫。畑で選果。20℃に冷やしてから全房でマセラシオン・カルボニック 20 日間。下からピエ・ド・キューブを引き抜く本来のスタイル。天然酵母。3週間かけて発酵。タンニンを抽出せずに対流させる。

古い垂直式プレス。9 か月樽熟成。濾過、清澄せず。10g/HL のみ SO₂ を添加。

特徴:チェリー、カシス、ザクロの香り、素直な味わいでドライ、生き生きとして飲み心地の良いワインです。グリルした赤身肉や白身肉と相性が良いです。15～16℃で事前抜栓して楽しんでください。



Dame Jeanne Beaujolais Rouge

ダム・ジャンヌ ボージョレー ルージュ

2022 年:参考上代¥5,800(税込¥6,380)

品種:ガメイ 樹齢:約 40 年 アルコール度数:14%

収穫:手摘み、8 月 24 日

畑・土壌:La Chassagne(ラ・シャサーニュ)、粘土石灰、東向き・西向き、樹木と農作物の複合型アグロフォレストリー農法。

醸造・熟成:手摘み収穫。畑で選果。20℃に冷やしてから全房でマセラシオン・カルボニック 21 日間。下からピエ・ド・キューブを引き抜く本来のスタイル。

天然酵母。3週間かけて発酵。タンニンを抽出せずに対流させる。

古い垂直式プレス。9 か月樽熟成。濾過、清澄せず。SO₂ 添加せず。

特徴:2024 年からアンフォラで造る予定のキュヴェです。淡い色調、ドライフラワー、チェリー、カシス、ザクロの果実の香り、素直でドライ、フレッシュな味わいです。飲み心地の良さを楽しんでください。

