

Winaart

Number

44

May
2008

Langedoc
ラングドックの
可能性を信じて

Jean-Pierre Mouy
ジャン・ピエール・
ムエックスの世界

Japanese Wine
シャルドネの
日本の適地を探る



特集

ボルドー
左岸の

Wine Guide
ゴールド現地取材
10シャトー49本、
クリュブルジョア2005年
ヴンナーズ115本、
サンテミリオン、
ボムロールなど
ゴールド右岸の
ワイン67本、
ラングドック、ロワール、
合計

331本

<http://book.bijutsu.co.jp>

Special Feature/Bordeaux: The Ten Left Bank Grands

十大シャトー

シユツド・ウエスト

パート2 / ピレネーが育むバラエティ豊かな味わい

シユツド・ウエストは新しい産地だ。それぞれの地域に2000年の歴史があり、すでに世界的な名声を築いているワイナリーが層疊ぶということは承知の上で、それでもあえて言おう。シユツド・ウエストは新しい産地だ。

た

とよはは近頃急激の同質化で紹介し、カオール、カオール

のが80年代以降はなまって、まるでニューワールドのようではないか。

とはいえ、もちろんニュースタールとは土壌気候、

品種や栽培法、長い歴史によつて培われていたのだから、だから今後は、気、運、

ということも目を磨くことに専念することが出来る。

今期紹介するのは、シユツド・ウエストの南西部、

旧国の特産で見た北西部と異なり、ピレネー山脈の影響を土質、気候ともに大きく受けているため、品種や

製法に共通点が見られる。それとこれの両方に、ピレネーの影響がどのようにワイ

の個性を押し上げたか、人々がどう復興しつつあるか、教育では学べない令

の姿も、ぜひご自分の舌で確認してほしい。

ワイナリーがなつたのだ。本格的な生産規模やワイナリー設立が始まった

のころは、88年まで栽培1件しかワイナリーがなつたのだ。本格的な生産規模やワイナリー設立が始まった

のころは、88年まで栽培1件しかワイナリーがなつたのだ。本格的な生産規模やワイナリー設立が始まった

のころは、88年まで栽培1件しかワイナリーがなつたのだ。本格的な生産規模やワイナリー設立が始まった

のころは、88年まで栽培1件しかワイナリーがなつたのだ。本格的な生産規模やワイナリー設立が始まった



ミクロ・オキシジナシオン 開発の歩み

革新的タンニンと安定した色味を得るため、パトリック・デュアルノーが開発した酸化技術ミクロ・オキシジナシオン。その開発の経緯とは？ 彼のマシナントとして働くマリアン・セルトリ（写真左）に聞いた。

「オキシタンニンが硬く、濁りやすいブドウだから酸化させることが必要だった。それまではラッキングを多くすることで空気に触れさせて酸化をうながし、タンニンを抜いていたが、それでは気味も一緒に損なう。飲みやすいマディランをと人々が努力していたことは、かえって逆効果だったんだ。それにアントラニンとタンニンを安

定して結合させるために醸造が必要。どうやら成功率は徐々に高まってきているから満足だった。

そこで1990年からモンペリエ大学のアントシアニン研究の第一人者、ミシエ・ムトネ教授にも相談し、政府からの助成金ももらってラブラムス実験室を建てた。そうして完成したのがタンニンに超微量の醸造を通り込むミクロ・オキシジナシオン（写真右）だ。これを発明中に付いたことで知られたいアンニンと安定した色味を得られる。

30年に実用化にこぎつけ、パトリックは「ミクロ」を設立。これは単に製材を販売するだけではなく、方もコンセルタントする会社で、現在は世界中で25以上のワイナリーを顧客に持つ。ボルドーで最初に理解してくれたのはステファン・デュクマンナール。マディランの醸造者だからと技術に換

算的だったボルドーにおいて、偏見なしに成果を認められてくれた。もちろんラブラムスでは、90年からほぼすべてのワインにおいてミクロ・オキシジナシオンを使用している。マディランについては世界中のワインの生産向上に貢献できる発明をしたことを誇りに思っているよ。」

マリアン・セルトリ / パトリック・デュアルノーの所有するドメーヌ・ムレウーで20年。ラブラムスでは20年からワイナリーカーを始める。



右村文 写真提供 左村文 写真提供



ドメヌ・ド・ジョイ
Domaine de Joly

**さまざまな製法で
土着品種の力を生かす**

フレッシュな白、フルーティなロゼ、軽快な赤と、ひと通りのアイテムはそろえるが、「作り方でスタイルの異なるワインになる土着品種」に力を入れているのがドメヌ・ド・ジョイだ。

ジュスレール家はスイス出身。1925年にアルマニャック造りを始め、30年前から3代目のオリヴィエとローラン兄弟がワイン造りに元詰めを手がける。自社畑は115ヘクタール。「粘土混じりの砂質土壌にはコロソニールなどの土着品種、シリスと砂の軽い土壌にはソーヴィニオン・ブランとシャルドネ、ワインはアルマニャックより強く土壌の個性が表れるから、植える品種の見極めが大切」とオリヴィエは言う。

土着品種の中で興味深いのは、産地を越えたブチ・マンサンとグロ・マンサンを併発許し、ユニ・ブランやコロソニールとブレンドした複雑な果実味の辛口オー・ド・ア・ラ・ジョワと、産地を越えたブチ・マンサンとグロ・マンサンを併発許の後、極で4ヶ月、タンクに移して3か月熟成させた濃厚な日口のエフェメール。ふたつとも「ランドの森に守られた孤獨な気風」というガスコーニュの風土が表れた、優しく穏やかな味わいだ。



ドメヌ・デュ・タリケ
Domaine de Tarique

**品質管理を徹底する
スティルのバイオニア**

ガスコーニュをアルマニャックからワイン産地に盛り替えたのが、タリケだ。1992年からバ・アルマニャック地区のオズ村でアルマニャック造りをしていたグラッサ家の2代目のイヴが、80年からスティルワイン造りに取り組み、87年にこの地で最初にシャルドネとソーヴィニオン・ブランを植栽。同年、イギリスにてワインメーカー・オプ・ザ・イヤーに選ばれ、それまで無名に等しかった「ガスコーニュのワイン」を世界に知らしめた。当初40ヘクタールだった自社畑は現在1000ヘクタール。年間生産量85万ケースのフランス最大級の家族経営ワイナリーだ。

機械で収穫したブドウはその場でドライアイスで酸化防止処理し、タンク車までワイナリーに運ばれる。「白ブドウは摘んだ瞬間から酸化が始まるので迅速な処理が必要」とイヴの息子アミンは言う。ワイナリーは全面コンピュータ制御。ブドウは区画ごとにナンバリングし、醸造まで個別に管理される。

ワインは土着品種を用いた白口から甘口、フレッシュなソーヴィニオン・ブラン、物の効いたシャルドネまでがそろう。どれも現在のコート・ド・ガスコーニュの実力を見せてくれる良品だ。

**ヴァン・ド・ペイ・
デ・コート・
ド・ガスコーニュ**

Vin de Pays des Côtes de Gascogne

**脱・アルマニャックで
個性豊かな
白ワイン産地へ**

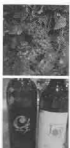


フランス最古のブランデー産地から個性豊かな白ワイン産地へ。ガスコーニュはこの30年ですで大きな変貌を遂げた。とはいえ、もともとこの地でワイン造りが始まったのは15世紀のガロ・ロマン時代からと、アルマニャック誕生の14世紀よりほるかに古く、かつては北欧への輸出で栄えたという歴史を持つ。

ワインの生産量が増え始めたのは、1982年のヴァン・ド・ペイ昇格以降。今や栽培面積1万5000ヘクタールのうち、およそ3分の2をワイン用が占める。生産比率は白91%、赤8%、ロゼ1%。栽培品種はスパイシーでアロマティックな個性を持つ土着のコロソニールとユニ・ブランがメインだが、近年はシャルドネやソーヴィニオン・ブランが急増。グロ・マンサンとブチ・マンサンも増えつつある。赤品種はナナ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン。

ワインのスタイルは、フレッシュな辛口から、熟成したコクのあるもの、産地を越えたブドウを用いた甘口まで幅広い。全体的にビネレーからの砂利を主体とした軽快な土壌であること、日照量は多い大西洋とビネレーからの冷涼な風でブドウの酸が保たれることから、ワインは遠くまで運ばれたい旨味豊かな味わいの特徴的だ。

写真上：栽培・醸造用ワイナリー。
写真中：「フレッシュな果実味の特徴的」というコロソニール。
写真下：辛口でも味わいばさばさ、オークを用いた濃厚なオー・ド・ア・ラ・ジョワ(左)と、CH95%、U925%、GM25%のS・トワール。



写真上：3代目となるレミ(右)とアミン兄弟。
写真中：アルマニャック用の品種ブレンド、ユニ・ブラン・コロソニール(左)とGM40%、Ch35%、SB15%、SN5%のレー・キヤトル・セバージュ。
写真下：ハーベストマシンは1日3000万円の最新式。1日に40~50haの収穫が可能。





ドメーヌ・バルトミュエ

Domènec Bartomeu

パワフルなマディランの王道をいく

ディディエ・ヴァレはマディラン新世代のひとりだ。1800年からブドウ農家を含み、1945年から元詰めの開始したドメーヌ・バルトミュエの6代目。ボースとマコンで学んだ後に家業を継いだのは1983年。アラン・ブリュモンによるマディラン再興の動きが始まった時期だ。「でもアランのワインを見て、このままではいけないと気付いた。努力をすれば、再び築かれたワイン産地の地位に返り咲けることも」。

ディディエは実地に戻るとすぐ設備を一替し。収量制限や区ごとの収穫や醸造を行なった。100年を超える古木など樹齢の古い自社畑を所有していたことも幸いし、ワインの質は目に見えて向上。マディランを代表する造り手のひとりとして頭角を現した。

ワインは物めるほどに濃厚で複雑な果実味のある、これぞマディランという王道スタイル。「樹齢が古いからブドウ自体に力があるし、ビレネーの砂利土壌は温まりやすくブドウも完熟する。パワフルなのは自然の恩恵の賜物だ」。筋肉隆々といへば、ドレーグーは「お小自虐的な言い方やかな体軟。土地と品種の相性のよさを表す好例だ」。



写真上:ディディエ・ヴァレ。
写真中:樹齢100年を超えるタナの区画を5ヘクタール所有する。
写真下:タナ90%にC210%をブレンドしたモヴェュー・シャルネ・ド・パワフル(T)と、1800年、GM20%のバリュラン・アヌ・ヴィック・ド・ビ。



ファミユ・ラブラース

Famille Lagras

MOを開発しさらに進化を続ける老舗

18世紀中頃からブドウ栽培家を生んできたラブラース家は、1900年にピエール・ラブラースがワイナリーとして独立。現在は息子ジャン・リニエックやフランソワが経営を引き継ぎ、1990年に従兄弟のバトリック・デュクルノーとともにミクロ・オキシジナンオンを開発した。

同時期に畑仕事の見直しにも着手。通常の植樹率が400本/haのところを、800本に増やし、収量を落として土壌ごとに区別分け、収穫や醸造を行なう。現在リリースするマディランは4種類。樹齢の若い若い十歳のカベルネ・ソーヴィニオンとタナをブレンドしたフロールなタイプから、石灰質土壌上塊の斜面の樹のタナの古木を用いた濃厚なタイプまでがそろう。

今後は「洗練されたマディランも造りたい」と、2014年にワインメーカーを変更。同時に10年ヴィンテージの結果しか見ることができなかったが、確かに違いは付いていない。ひと度向けで昔きのかかったワインへと変化を遂げている。新しいマディランの可能性を求めて常にチャレンジを続ける造り手として、これからも注目したい。



写真上:ピエール(右)とフランソワ。
写真中:古木のタナ100%で造るトップキヌヴのシャトー・アディエール(T)と、2008年15%と10%をブレンドしたオサ・ディディエ。
写真下:ミクロ・オキシジナンオンの原酒。

マディラン

Madiran

パワフルな辺境から濃厚かつ洗練されたワインへと進化を続けるタナの故郷



マディランでワイン造りが始まったのはゴロ・ローマ時代。10世紀、修道院創設のために入植したベネディクト派の僧侶によって、ワイン造りが本格的に行なわれるようになった。タンニンの豊富なもったタナから造られるワインは、濃厚で酸化したいく。この地を造るサンティアゴ・デ・コンボステラへの造り手の間で名声を博すようになる。ここからマディランの名は広まり、イギリスや北米へ輸出されて産地は栄えた。

しかし近代に入り流通が安定するようになると、酸化したいくというタナの長所は、軽いタンニンが飲みにくいという短所に転じてしまう。人々は収量を上げてワインを造り、カベルネ・ソーヴィニオンやカベルネ・フラン、ピニヤンをブレンドして口当たりをよくしようとしたが、結果、アイデンティティを失うことになり、マディランは既述用を運ぶことになる。

復興が始まったのは1980年代。アラン・ブリュモンが、収量制限や収穫期の見直しでタナ100%の高品質なマディランをリリース。1990年にはラブラースでタンニンを和らげるミクロ・オキシジナンオンも開発された。こうして、現在タナの本質と向き合い確立した生産者たちによって、マディランのアイデンティティと名声は再び確立されたのである。



クロ・ラペイエ

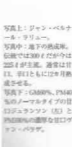
Clos Lapeyre

風の恩恵を受けて
 逸品を生むワイナリー

11世紀からジュランソンまでの麓
 階地として名高いサ・シャベル・ド・
 ルス村の丘陵地。標高400メートルの
 高台から西キロ南のビレネーに向かっ
 て開く、円形扇形のブドウ畑に立ち、
 彼方の美しい景観を望みながらジャン
 ・ペルナル・ラリュエールが言う。「こ
 こにはビレネーからの風がささざるも
 のなく届くから、「ヴァン・バラゲ」が
 ブドウをバシリヤージュするのに絶好
 の場所。だからブチ・マンサンをメイ
 に採っている。ブチ・マンサンは葉
 皮が厚く貴族が入り込めぬから、バ
 スリヤージュに最適な品種なんだ」。

樞人だったジャン・ペルナルの
 祖父が畑を買ってワイン造りを始めた
 のは1909年。50年頃まではボウのワイ
 ンバーに、それ以降は農協に相売りし
 ていたが、85年にジャン・クロードが
 元詰めを開始。10年前からオーガニッ
 クを実施している。

秀逸なのはバシリヤージュしたブチ
 マンサンを、収穫後さらに3週間除干
 した「ヴァン・バラゲ」。むせ返る
 ほどの濃厚さがありながらも、酸が美
 しい歯ざわりと複雑な味わい。ジュラン
 ソンを代表するに相応しい一本だ。



写真上：ジャン・ペルナ
 ル・ラリュエール。
 写真中：地下の熟成庫。
 右側では300リットルが今
 日50リットル。通常は1リ
 ット、半リットルは2ヶ月
 熟成させる。
 写真下：GM300%、PM40
 %のノーマルタイプの目
 録ジュランソン（左）と
 2015年100%の濃厚な目録
 ヴァン・バラゲ。

ジュランソン

Jurançon

ビレネー山脈が育んだ
 偉大なる
 白ワイン産地



ジュランソンはフランスで最初
 に「クリュ」の概念を取り入
 れ、AOCの原形ともいえる産
 地呼称をうたう組合を設立した産地だ。
 またアンリ4世の故郷であることから
 ブルボン王朝御用酒、北吹への輸出と
 華やかな歴史を歩んだ。だがフィロキ
 セラ後の復興は遅れ、AOC昇格が1936
 年にもかかわらず、ワインの多くは50
 年代までバルクで売買され元々のワイ
 ンバーで消費されていた。専業ワイナ
 リーすら1974年まで1軒もなかった。

もっとも標高の高いビレネーに近い
 ジュランソンは、もっともビレネーの
 影響を強く受ける。年間1300ミリの雨
 量があるが、9月から11月に晴天が咲
 くため、この時期に完熟を迎えるブチ
 マンサンとクロ・マンサンを上級品種
 とし、それを同時にビレネーを越えて
 スペインから吹く冷たく乾燥した風「ヴァ
 ン・バラゲ」がバシリヤージュする。
 貴腐が多い他の産地の甘口ワインとの
 違いはこうして生まれる。

栽培地はラ・シャベル・ド・ルス
 を中心とする。ビレネーに近い山前地帯
 で冷涼な気候。貝殻を多く含む石灰結
 晶の右側と、モネアンを中心とする、
 丘陵がゆるやかに気候も温暖。プティ
 ングと呼ばれる砂利、石灰、粘土のミ
 ックス土壌の左側に二分される。甘口、
 辛口ともに、ステンレスで発酵・抽出
 するフレッシュなタイプと、樽発酵・
 樽熟成の濃厚なタイプがある。



ラブランシュ・ラフォン

Labranche Laffont

エレガントなワインを
 手がける女性メーカー

「ゼロワール」には、「人」も重要な要
 素のひとつとして含まれる。頭ではわ
 かっていても、背役つい忘れてしまう
 この事実を思い出させてくれたのが、
 ラブランシュ・ラフォンのワインだ。
 造り手はクリスティーン・デュピイ。
 トゥールーズ大学で醸造学を学んだ後に
 1983年から父の後を継いだ。マディラン
 では数少ない女性ワイナリーメーカーだ。

クリスティーンは言う。「強すぎる
 ワインは好きじゃない。土地やブドウ
 本来の味わいが見えなくなってしまう
 から」。彼女は畑を拜見するべく、日
 には1回同行になっていたビジヤージュ
 を2回に減らし、期間も短縮した。そ
 して「土壌をきちんと作ることも大切
 」と、95年から6ヘクタールの自社畑で
 ビオディナミを開始。現在は20ヘクタ
 ールに広がったためオーガニックに転向
 したが、新しく買い足した畑も含め平均
 樹齢は250年と古木にもこだわる。

バワフルさを身上とするマディラン
 において、彼女の造るワインは華奢な
 できである。プレフィロキセラの古本
 を用いたタナ100%のヴィエイユ・ヴィ
 ーニスは、力強くもエレガントで美し
 い。タナとマディランの別の一面を体
 験するためにも、飲んでおきたい一本だ。



写真上：クリスティーン・
 デュピイ。
 写真中：株木なしの樹齢
 100年のタナの古本を
 用いたヴィエイユ・
 ヴーニス。
 写真下：マディランでは
 通常、発酵はセメント槽
 で行われる。



ドメヌ・ブリュバシェ

Domaine Bru-Bache

ブチ・マンサンの可能性を広げるピオディナミ

ブチ・マンサンは熟すのが遅いためリスクが高く、また房が小さく果皮が厚いので生産性が低いことから（リットルの葉汁を得るのにドロ・マンサンは1.5~1.7キロ必要なところ、2~2.5キロ必要）、栽培面積が減りつつある品種だ。事実、産地内で栽培される75%はドロ・マンサン。そんな中、「酸と糖が凝縮された素晴らしい品種だから」と8ヘクタールの自社畑の75%をブチ・マンサンに植え替えたのがモネイン村のブリュ・バシェだ。

オーナーは8歳のクロード・ルスタロ、孫婿やトウモロコシとの兼業農家を経て1983年に元酒造を開始した叔父のワイナリーを、82年に引き継いだ。「ブチ・マンサンのアロマティックなブドウの強い個性や、パスリヤージュといった製法だけに頼るのではなく、まずは土地の個性を反映させたい」と、1988年にオーガニック、2007年にピオディナミにも着手した。

現在、ブチ・マンサン100%で造るのは11リットルのみだが、辛口にもチャレンジしたいと3年前、試験的に「糖度を抑えるため、あえて北東斜面に」植樹。そこで最初のワインを醸すのは2008年、そのできも楽しんだ。



写真上：クロード・ルスタロは、ゴルデーとトウモロコシで4年制学び、ムルソーのパストリック・ジャワイユで醸造を修む。写真中：区画ごとの収穫・発酵のため、さまざまな大きさの樽がそろう。写真下：PM100%で樽発酵・熟成したブチ・マンサン（辛口）とスタンレスで発酵したジュランソン・セック。



ウルラット

Urratut

ふたつのワインで表すジュランソンのクオリティ

ウルラットのワインは2種類ののみ。ブチ・マンサン100%の甘口ウルラットと、ドロ・マンサン主体の辛口キュヴェ・マリー。両方とも樽発酵後、新樽率10~20%のバリックで10か月熟成。ブレンド比率や製法を変え、さまざまなアイテムをそろえるジュランソンにあって、何とも深い。

代々、苗木商を営んでいたウル家。シャルネル・モネイン近郊に畑を買い、ワイン造りを始めたのは1985年のこと。「ジュランソンは甘口と辛口の2種類。だから成るのも2種類」と、彼はこともなげに言うが、そのワインたるや、清らかな果実味とミネラル、酸が高いところとバランスをとった究極の甘口と、ガツンとパワフルでミネラリーな究極の辛口。モワルやセックなどといったニュアンスのメーカーなど、完全に振り切っている。

とはいえ暴走しているわけではなく、バランスを保っているのが見事。気候の穏やかなモネインのブチ・マンサンが、かきに意欲でミネラリーか、ドロ・マンサンが、かきにアロマティックでスモーキーか、パスリヤージュとは何か、新樽を多用せずとも完成するパワーとは何かを彼のワインは教示してくれる。



写真上：シャルネル・ウルと彼のマリー。06年からマリーがスタンレスで発酵・熟成させた。フルティなタイプのパズー・アワー（前年のスベル・ド・ベネ）をリリース。写真中：キュヴェ・マリー。左は醸造でアルコールが上がり、AOC取得後となった08年のヴァン・ド・レザン。写真下：ブチ・マンサン。



シャトー・ジョリス

Chateau Joly

土地の可能性を見抜いた産地初の専業ワイナリー

産地の人たからさえジュランソンのワインの偉大さを忘れていた頃。「この地のワインには特別なものを感じる」と畑の開墾から始め、1974年にいち早く専業ワイナリーとして独立したが、シャトー・ジョリスだ。

創設者のジャン・イヴ・ラトリューが、シャペル・ド・ルス持のすぐ南にある、ガン村に移住したのは1959年。アルゼリアでワイン造りをしていた彼はすぐさま土地のポテンシャルを見抜き、22年から10年をかけて36ヘクタールを開墾。開墾の若いうちはブドウを農園に売り、73年にワイナリーを建てて翌年から元詰めを開始した。

1980年からは長女のマリオンがワイン造りを担当。通常は辛口用いるドロ・マンサンの収穫を年明けまで遅らせ、50人が粒選り取ったブドウを20か月バリック熟成した甘口のエビファニーをリリースした。「多くの人がこの土地のポテンシャルの高さを忘れていたように、ドロ・マンサンも見逃されては何年もあるかもしれないでしょう」。確かに完成したワインは、アロマティックだが人味というドロ・マンサンのイメージをくつがえす密度感ある官能的な味わいだ。



写真上：ジャン・イヴ・ラトリューとマリオン。長女が加わって温度管理が徹底されたクリーンな味わいに磨きがかかった。写真中：シャペル・ド・ルスの産地、ガン村の斜面に広がる畑。写真下：産地9年にもなりましたエビファニー（甘口）。08年が特選ティンテージ。



ドメヌ・アレチャ

Domènec Arcega

**屈強なバスク人が挑む
過酷な地形でのピオ**

ブナは寝たきりになるほど償を痛め、トラクターが回り落ちて死者すら出る急斜面のイルレギーの畑。この地形でピオディナミというのは、実際のところ無理なのではないかと思う。

それでも実行しているのがドメヌ・アレチャのミシュルとテレーズ・リュスベイス夫妻だ。ミシュルはもう兄のからしに代って働き者なバスク人。祖父の代までの家業だったワイン造りを復活させるべくワイナリーを設立。1989年に植樹を開始し、98年からオーガニック。12年からピオディナミに取り組む。12年に地質学者の協力を得て精密な土壌調査を行ない、それを元に今後何を植えるか予定定という。

ワインはタナ主体の力強いタイプ。「タナは30年の歴史ある品種。マディランより涼しい分、気候が涼だから酸がきれいに残るし、花が喉をささぐるヒートスポットを見つければ決定してもする」とテレーズ。タナ70%とカベルネ・ソーヴィニヨン30%のトップ・キュヴェ。アイーナは、むっちり濃厚ながらも透明感と芯の強さがあり、確かにマディランとは異なる個性を持つ。これこそが彼らが身を削りても求めるバスクの個性なのだろう。

写真上：ミシュルとテレーズ・リュスベイス夫妻。ジャック・セロスやピオディナミ・ダグノーとも交流が深いという。写真中：タナ。年間降雨量は1300mmと多いが、日照は非常に短いため生育には厳しい。写真下：アイーナ（右）は50%、75%、75%のピオディナミ。



エチエンヌ・ブラナ

Etienne Brunet

**伝統復活に心血を注ぐ
当地初の元詰め生産者**

エチエンヌ・ブラナはイルレギー初の個人ドメヌだ。1977年にボルドーを中心に扱うワイン商として創業した。1984年に3代目のジャンが「イルレギーは歴史ある産地。それを復活させなければ！」と、1世紀の間にすたれた急斜面のブドウ畑を樹整し直し、「この地が専産」というカベルネ・フランをはじめ、プティ・コルビュアグロ・マンサン、プティ・マンサンなどの逸絶えていた白品種を植樹。88年にワイナリーを立ち上げた。

1990年からはピオディナミを実施。しかし断崖のような急斜面での長年の重労働がたたり、2003年にジャンは背中を痛め2か月間寝たきりになり、以降はオーガニックに切り替えている。

ワインはカベルネ・フランが主体。「収穫が高く病気にも強く、そして流行の強いワインができるから」という理由で多くの人がタナを用いるが、彼は伝統を守る」と、100%カベルネ・フランのアシェリアや、カベルネ・ソーヴィニヨン25%とタナ5%をブレンドしたトップ・キュヴェのドメヌ・ブナ・レッドなどをリリース。どちらもシルキーでフローラルな味わいが美しい。

写真上：ジャン・ブラナ、ペトリュスで醸造を始めた以降、ジャン・クロワ・ペトリュスのワインは独り強んでいる。写真中：マッシュリア（右）とG&P、PM20、PL30%を90%スタンレス、10%バリックで熟成したドメヌ・ブナ。写真下：斜面の畑に多く見られる赤色砂岩。



イルレギー

Geology

1980年代に復活を遂げたバスク地方の名産地



標

標がフランス語とバスク語の2言語表示に変わると、中はサンティアゴ・デ・コンボステラへの道札者を通り越すようになる。山々の急斜面に、寄り付くようなブドウ畑が見える。バスク地方のワイン産地イルレギーだ。

ブドウ栽培が始まったのは紀元前4世紀。14世紀に移住者が急斜面を開墾し、栽培面積は1700ヘクタールまで拡大した。ところが1800年頃から天候不順が続き、ワイロキセラで畑は壊滅。1861年に栽培ができて植樹を再開し、1970年ACCに昇格したが、その10年後でも栽培面積はわずか60ヘクタールでワイナリーは農協のみ。実質的な復興が始まったのは、88年に個人のワイナリー設立以降。栽培面積は210ヘクタールにまで広がった。

畑は50%が急斜面に設置し、土壌は赤色砂岩や粘土石灰質。シストなどにも混在する。イルレギーはピレネーにも近いが、ピレネーの標高がジュランソンほど高くなく、大西洋に近いことから気候が温暖なため、赤品種が多く用いられる。栽培品種はカベルネ・フランとタナ。ワインのスタイルは、カベルネ・フランを主体としたエレガントなタイプに、タナを主体とした濃厚なタイプに分かれる。畑が急斜面にあり日射の大きいため、カベルネ・フランにしろタナにしろ、メリハリが利いた個性の醸成を促している。