

Raisinmur SA

Lions River Field 508
3-31-5, Higashisuna, Koto-ku
Tokyo
136-0074, Japan **T/F** 03.56.90.85.57 **M** 090.57.84.11.39

Domaine Nicolas Gonin

ドメーヌについて

ドメーヌ・ニコラ・ゴナンはリヨンから南東へ60kmほど行った、イゼール(Isère)県北部のサヴォア地方にも近いサン・シェフ(Saint-Chef)が本拠のドメーヌ。生み出されるワインは、ヴァン・ド・ペイとなり、vins de pays des Balmes Dauphinoisesと呼称される。

ニコラ・ゴナン(Nicolas Gonin)は生まれ故郷のサン・シェフで品質の高いワインを造りたいと90年代後半から考えていたのだが、実際にそうできたのは伯父のガストンから畑を相続する2005年



までかなわなかった。その当時畑の面積が小さかったため、誰も耕作したいと思わないようなあまり状態の良くないあちこちの畑を20人のオーナーから借り、ドメーヌを設立することができたという。2003年~2009年にかけて、3.4haにアルテス、モンドゥーズ、ペルサン、そしてヴィオニエを植え、2005年に250m2の煉瓦造りのセラーを建築。現在、条件の良くない畑を除いて畑の再構築を行い6haを耕作。古代品種の再発見とともに、他品種の栽培計画も進行中となっている。





古代品種への情熱

ブドウ栽培上では余り有名とはなっていないのだが、かつてドーフィネ(Dauphiné)と呼ばれたグルノーブル(Grenoble)周辺は、古代品種にとって重要な地域となっている。第二次大戦前までは、この地域では古代品種が重要な地位を占めていたのだが、1950年代にはより耕作しやすい交雑種にとってかわり、70年代にはピノ・ノワールやシャルドネといったより植えやすい品種に取って変わっていった。

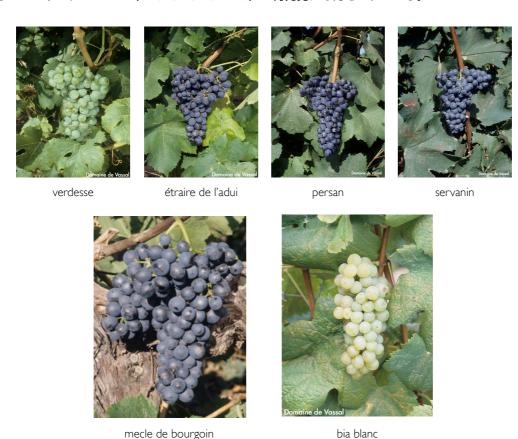
現在このような古代品種は危機に瀕しているものの、マルセイユのプラージュにあるドメーヌ・ド・ヴァッサルにあるブドウ品種コレクションに古代品種が残されている。この問題については、ドーフィネ地方の若い栽培家たちの情熱によりかなり進歩が見られるようになった。IGP Isère Grésivaudan - Balmes Dauphinoisesという組織の監修で要望書が作られ、その中にジュベルタン、ドゥース・ノワール、セルヴァナン、エトレール・ド・ラデュイ、ペルサン、ヴェルデス(joubertin, douce noire, servanin, étraire de l'adui, persan, verdesse)といった古代品種の重要度を高めることが盛り込まれた。なおエトレール・ド・ラデュイ、ペルサン、ヴェルデスの3品種はグルノーブル近郊のグレシヴォーダン(Grésivaudan)でまだ栽培されている。

Domaine Nicolas Gonin

ニコラ・ゴナンはサヴォアにあるcentre d'ampélographie alpineというアルプス地方の貴重なブドウ品種を保護するセンターの副代表を務めており、貴重な古代品種の保護と復活を行っている。これにより、イゼール県北部の力強い赤用品種メクル・ド・ブルゴワン(mècle de bourgoin)、同じく北部地方のアロマティックな白を生み出す伝説的な品種ビア(bia)の見直しにおいて重要な役割をはたすことが出来たといい、再び作付することが可能となった。

昨年夏の調査で、サン・サヴァン(St.Savin)でメクル・ド・ブルゴワンの病気に侵されていない健康的な株12株と樹齢100年以上の老木が見つかった。ほぼ失われたと考えられていたこの品種に取って朗報となった。ある程度の大きさの畑に作付するには不十分なため、まず手始めとして接木を行い苗木を増やす予定となっている。この品種でワインを造りだすには、まだ数年はかかると考えられている。

セレネーズ・ド・ヴォレップ(sérénèze de Voreppe)やオンシュット・デュ・トリーヴ(onchette du Trieves)という品種の再分類も進行中であり、セレネーズ・ド・モワラン(sérénèze de moirans)とも呼ばれるシレーネ・ド・ロマン(Ciréné de Romans)の再発見にも力をいれている。



テロワール

この地域の気候は、寒く霧が発生しやすい冬、熱く乾燥した夏というように、アルプスの気候とローヌの気候双方の影響を受けている。ブドウの生育は寒い冬の影響を受け遅いスタートとなるが、暑い夏の気温でその生育の遅れを取り戻すのが常となっている。また非常に風が強いエリアとしてもしられており、この地域ではビス(bise)と呼ばれる北風と南風が吹いている。平均年間降水量は900mm、平均年間日照時間は2050時間。標高は250~400mとなっている。

南〜南東向きの気温が高く推移する斜面では赤用品種が主に植えられ、より気温が低い丘や風の影響が強い場所では白用品種が植えられている。

この地域には大別して二つの土壌が存在している。

・バ・ドーフィネに広がるモラシック土壌の丘陵地帯

表土:石英を含む粘土質石灰土壌、砂を含む黄土土壌、砂利質土壌

心土:第三期後期の堆積物。崩れやすい砂岩、砂利質、礫岩から構成 第四紀の氷河が残した粘土層が丘陵の基部と頂上部を覆っている。

<u>・リル・ド・クレミュー</u>

中生代ジュラ紀のキンメリッジ階からプリンスバック階に至る、様々な種類の石灰岩の丘が見られる。この 南部にある丘陵地帯は南東向きとなっている。

栽培と醸造

醸造的なテクニックは最小限にとどめ、出来る限り自然にワインを造り出すことを主眼においている。ワインはブドウそのものから生まれるとの信念から、酵母の添加や補糖は一切行っていない。

化学肥料は使用せず、有機肥料を使用。高い密植度を採用。除草剤を使用せず、畝ごとの鋤きこみで対応。厳しい剪定と摘芽。 ブドウが潰れないよう小さなケースを使用した手摘みによる収穫。



公的な認証はまだされていないのだが、ビオの栽培法に則して 栽培を行なっている。2009年7月30日から正式にビオロジックへの転換をおこなっている。

醸造的なテクニックは最小限にとどめ、酵母の添加や補糖を行わずに自然な醸造を行い、軽くフィルターをかけた後に亜硫酸の添加を出来る限り少量に押さえ瓶詰め。ワインのエレヴァージュは全てタンクで行い、白については澱と共に寝かしている。赤の抽出過程においては、果実味ときめ細かいタンニンが得られるように穏やかな抽出を行っている。マセラシオンは22~25度で8~12日。100%除梗。





ブドウ品種

この地域での主要品種はガメイ、ピノ・ノワール、シャルドネとなっているのだが、ドメーヌでは晩熟で熟成と共に複雑さが現れ、またよりポテンシャルを秘めている地方品種に植え替えを行っている。ブドウにとって脅威となるであろう気候変動を考慮に入れる必要はある思われるが、適切な対処を行うことで、この先100年は栽培を行えると考えている。

白用品種

・アルテス (2006年作付、2009年に初の収穫)

ヘーゼルナッツの香りと素晴らしい酸をもった豊かな白を生み出すこの地方独特 の品種。熟成と共にマルメロの香りも。

1950年代までは主要な白用品種であったが、低収量と晩熟性から打ち捨てられた品種。

・ジャケール

豊かなミネラル感とシトラスのような果実をもつフレッシュな度数の低い白を生み出すこの地方独特の品種。

収量を低く抑えると、植えられたテロワールによって様々な香りをもった非常に 力強いワインを生み出す。



jacqueres

・シャルドネ

この地域の気候では、非常に早く成熟する特徴が現れる。

・ヴィオニエ(2009年作付、2011年に初の収穫)

ローヌ北部の品種で、非常にアロマティックなワインを生み出す品種。

サン・シェフの気候、標高、土壌がこの品種の栽培を可能にしており、この品種のワインでは時に欠けがちなフレッシュさとミネラルをもたらしている。

・ピノ・グリ

成熟の早い品種。

この地域ではほとんど植えられていない。

赤用品種

・モンドゥーズ

シラーと近い品種。収量を低く抑え、遅い収穫を行うことで、しっかりとした構造をもったタニックで色づきの良いワインを生み出す。

収穫を遅くしても度数の低いワインを生み出すのが常となっている。

・ペルサン(2005年作付、2008年に初の収穫)

モンドゥーズに近い品種ではあるが、生産力は低く、より早熟な品種。同じくしっかりとした構造のワインを生み出すが、より丸みを帯びたワインとなる。また酸度が高く、熟成能力に優れている。

この品種は危機に瀕しているが、再び日の目を浴びつつある。

・ピノ・ノワール

非常にフレッシュな香りを持つ品種。この地のテロワールではグリオットの香りが現れ、きめ細かいタンニンを持つ。



この地域の砂を含む黄土土壌でよく栽培されている品種。

収量を低く抑えると、ピノ・ノワールに近い、非常に果実味溢れるワインとなる。



ワイン書ではほとんど触れられることのない地域ではあるが、このサン・シェフの地で出来る限り最良のワインを造り出すことを目標としている。この地域の気候、テロワール、そして品種がポテンシャルを秘めた高い品質のワインを生み出し、またインターネットの普及により、このような地方のワインが自らの手でその名を知らしめることができるようになった。

Méthode traditonnelle rosée

【セパージュ】ペルサン70%、モンドゥーズ30%

【収量】50hl/ha

【特徴】ブドウを直接圧搾することで得られるロゼ。シャンパーニュ方式で作られた発泡性ワイン。ドサージュは12g/L。ベースワインは2009年産。

ROUGE 2009 Persan/Mondeuse

【セパージュ】ペルサン60%、モンドゥーズ40%

【収量】40hl/ha(若木から)

【特徴】100%除梗し、9日間のマセラシオン。1日に2回のルモンタージュ、2日に1回の日ジェアージュ。タンクでエレヴァージュを行い、軽くフィルターがけ。

Rouge 2008 pinot noir / gamay

【セパージュ】ガメイ60%、ピノ・ノワール40%

【収量】35hl/ha

【特徴】100%除梗し、9日間のマセラシオン。1日に2回のルモンタージュ、2日に1回の日ジェアージュ。タンクでエレヴァージュを行い、軽くフィルターがけ。自然酵母を使用し、最小限度の亜硫酸の添加。



mondeuse

BLANC 2008

【セパージュ】シャルドネ50%、ジャケール30%、アルテス10%、ピノ・グリ10%

【収量】25hl/ha

【特徴】自然酵母を使用。澱と共にエレヴァージュ。バトナージュはなし。麿・楽ティック醗酵あり。軽くフィルターがけを行い、最小限度の亜硫酸の添加。他の人為的な介在なし。

BLANC 2007 "Vendanges d'Octobre"

【セパージュ】シャルドネ85%、ピノ・グリ15%

【収量】30hl/ha

【特徴】辛口の白。10月に収穫された、より良い立地の畑のブドウのセレクション。通常の収穫よりも15日間遅らせて収穫したクラシックな白。

ROUGE 2007

5

【セパージュ】ガメイ50%、ピノ・ノワール40%、モンドゥーズ10%

【収量】35hl/ha

【特徴】100%除梗し、12日間のマセラシオン。1日に2回のルモンタージュ、2日に1回の日ジェアージュ。 タンクでエレヴァージュを行い、軽くフィルターがけ。





