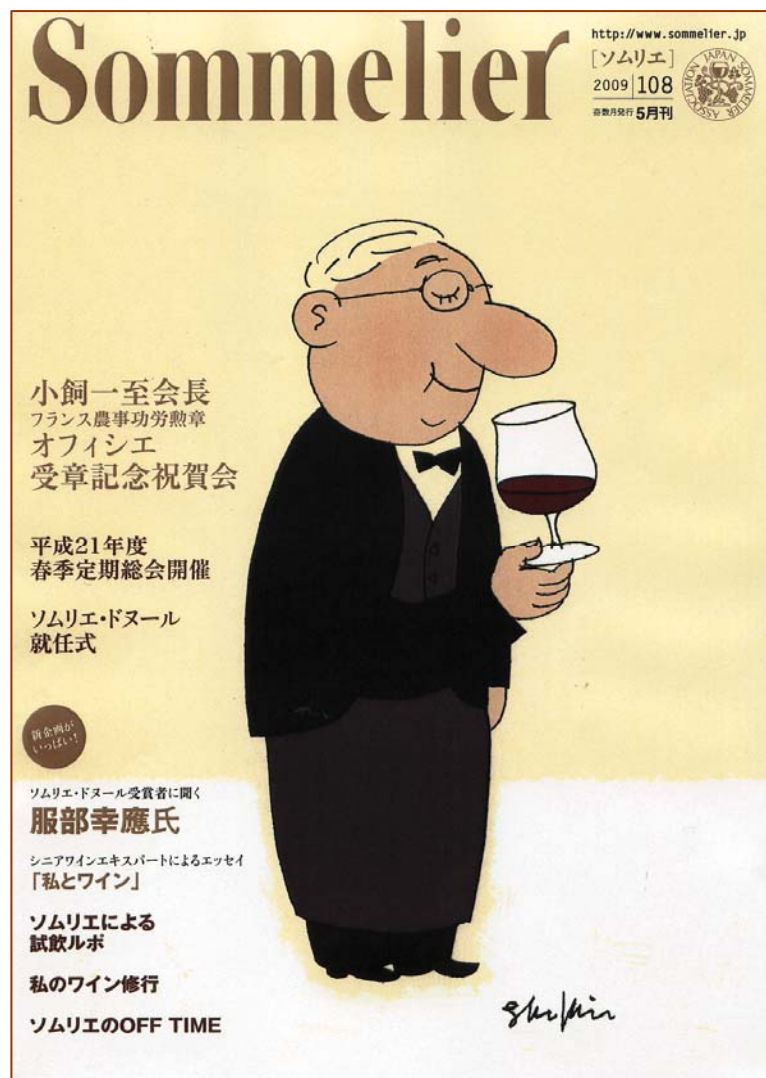


社団法人 日本ソムリエ協会の機関誌、『Sommelier | 2009/108(5 月刊)』に、



ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティの 苗木家が語る「ピノ・ノワールの真実」

ヴィニョーブル・ギョーム来日記者会見

…の様子が掲載されました！

フランシュ＝コンテ地方のワイン生産者
「ヴィニョーブル・ギョーム」の当主であり、
苗木商「ペピニエール・ギョーム」の技術部門取締役を務める
アンリ＝グザヴィエ・ギョーム氏が来日。
ピノ・ノワールのクローンについて解説し、
自ら造るワインを紹介した。

(レポート:大和田 聡子 様)

ロマネ・コンティの苗木家が語る ピノ・ノワールのクローン

「ヴィンヨブル・ギョーム」来日記者会見より

フランシュ＝コンテ地方のワイン生産者「ヴィンヨブル・ギョーム」の当主であり、苗木商「ペビニエール・ギョーム」の技術部門取締役を務めるアンリ・グザヴィエ・ギョーム氏が来日。ピノ・ノワールのクローンについて解説し、自らつくるワインを紹介した。

主催：出水商事株式会社 日時：2009年3月5日 於：バー&ダイニング CINO リポート：大和田聡子 会員 No.3838



「1つの品種について、新しいクローンの開発には10～15年かかる。生産性を見まわめることも必要で1年に増えても1つか2つ」とギョーム氏



ギョーム家は、1970年代より本拠地のジイ丘陵にある石灰質土壌の畑に最高のクローンを植樹し、現在は30haを超え、年間20万本を生産し、フランスの個人客が47%、レストラン23%他、アメリカなど海外へ輸出している



右より[1]モワイヤンのクローンのブレンド(No.459, 667)、[2]ファン・クローンのブレンド(No.777, 882)、[3]トレ・ファン・クローンのブレンド

苗木商がワイン生産者に

ワイン生産者「ヴィンヨブル・ギョーム」は、フランスのディジョンから東へ48km、フランシュ＝コンテ地方のシャルセンヌ村にある。この地方は15世紀からブルゴーニュ公園の影響を受けた。すでに高名であったブルゴーニュに匹敵する土壌であることがわかると、日当たりのよいジイ丘陵はまたたくまにぶどう畑と化し、古い文献にはフリードリッヒ1世時代の宮廷でも飲まれたという記述もあるという。

最盛期には400haに及んだぶどう畑が、19世紀後半に蔓延したフィロキセラの被害により数年で消失した。

「その災害により、多くの研究者やつくり手がフィロキセラを防ぐ方法、ぶどう品種の選別、土壌や気候に適合する品種の特性「遺伝形質」を守ることに関心を向けた」とギョーム氏。

1873年からジイ丘陵でぶどう栽培を続けてきたギョーム家は、1895年苗木商ペビニエール・ギョーム社を設立した。現在、苗木の生産量においてフランス1位、世界3位。50品種、200クローン、15種の台木を扱い、それぞれの苗木の育成条件と土壌に合わせるために、本拠フランシュ＝コンテ地方以外にもフランス全土に、台木用、苗木用の畑、穂木を採集するための母樹用の畑を所有。2002年には1400万本の苗木を世界中へ出荷した。

とくにピノ・ノワールとシャルドネのクローン

苗木育成に関しては世界をリードし、フランスではロマネ・コンティ、ジャック・セロス、ドメヌ・ルロワ、ニコラ・ジョリー、海外ではガイヤ、アンティノール、オーバス・ワンなど、多くの有名醸造元と取引がある。

ピノ・ノワールのクローンは35種以上もある

現在、フランスにはピノ・ノワールのクローンが35種類あり、その特徴はさまざまである。たとえば1房しかなく小さいクローンや20房もなすクローンもあるし、ぶどう栽培の北限に向く早熟なクローンや、スパークリング・ワインに向くクローンもあるという具合。「クローンの選択は、気象条件、土壌、また顧客の要望によっても異なる」という。

ピノ・ノワールのクローンは外観によって、Gros グロ(大)、Moyen モワイヤン(中)、Fin ファン(小)に分類され、国の機関に認定された番号が与えられている。

大粒なクローン群「グロ」は多収。皮が薄く大粒多汁。シャンパーニュなどスパークリング・ワインに適し、No.666, 668, 665, 521, 292, 388, 389, 665, 870, 871などがある。中粒のクローン群「モワイヤン」はより低収で果粒も小さい。No.375, 459, 521, 523, 743, 618, 779, 927などがACブルゴーニュに適している。果粒が最小のクローン群「ファン」はピノ・ファンとも呼ばれ、最も低収量。ブルゴーニュのグラン・ヴァンにふさわしいストラクチャーをもち、No.111, 112, 113, 114, 115, 165, 495, 667, 777, 828, 943などがある。

ギョーム家の畑には、さらに小さな粒をなす Très Fin トレ・ファン(極小)のクローンがある。

「1950年代以前にはみられたが、35hl/ha以下ときわめて収量が低いクローンのため、生産性が追求された60～70年代には少なくなったが、我々はトレ・ファンのクローンをずっと守り続けてきた。まだ国から認定されていないので番号はないが、ブルゴーニュのグラン・クリュにこそふさわしい」と話す。トレ・ファンは自社のコレクション・レゼルヴェ用の単一畑で栽培しているという。

3種のクローン群別のピノ・ノワールを試飲

試飲は、2008年産の熟成中のものでホプリングしてきたものだった。

①「モワイヤンのクローンのブレンド」

②「ファンのクローンのブレンド」

③「トレ・ファンのクローンのブレンド」

「①は一般的にブルゴーニュで使われているクローンで粒が大きいので果実味が濃く、②は小さい粒なのでやや渋味があるだろう。③はタンニンがはっきりありグラン・クリュ向け。クローン選択はつくりたいワインによって変わる」と、ギョーム氏。

試飲すると、明るいチェリー色の①は摘みだてのイチゴのような果実味と酸にあふれ、②はなめらかでバランスよくタンニンの若さが心地よい。③は、色濃く、香り味わいとも最も複雑でタンニンの存在感もはっきりあった。

ロマネ・コンティの苗木

25年来の顧客であるロマネ・コンティなど、特定のワイナリーに関しては、「セレクトジョン・マッサル」という手法を用いて育てた苗木は、他社へ出すことはないという。通常のクローンとの違いについて後日、追加取材をした。以下はギョーム氏による解説である。通常のクローンは、興味のある1つのクローンを特定育てる。そしてBSEの判定にも採用されているエライザ法でウィルスの有無を確認した後、300～500株で栽培し、実際にワインを試飲した上で優良なクローンであれば国が番号を与えらる。

それに対して「セレクトジョン・マッサル」は、興味ある複数のぶどうの木を見まわることから始まり、その木を母樹として穂木を増やしていく。同様にウィルスの有無を確認するが100～300株単位で少量の栽培を行う。クローン育成というよりも特定の区画の中で優れた遺伝形質をもつ複数の木を育成するという考え方になる。クローンをを用いる場合でも、さまざまなリスクの軽減のために、1つの区画に1つのクローンだけを植樹しない。

ヴィンヨブル・ギョームのワインを試飲

苗木で成功したギョーム家は、1970年代よりジイ丘陵の畑の復興に着手し、中世よりシャルドネ、ピノ・ノワールが栽培されていた石灰質土壌の畑に、苗木家の視点で、最高のクローンを植樹し、発展を遂げている。試飲ワインは以下の通り。

- 1 Flûte Enchantée (NV)
フルーヴェ・アンシャント
シャルドネ50%、ピノ・ノワール35%、ピノ・ムニエ15%。トーストと蜂蜜の香り。フルーヴェさの中にキリッとした酸。
- 2 Séduction Brut (NV)
セデュクシオン・ブル
2005年収穫の平均樹齢30年シャルドネ100%。バリックで発酵と熟成。瓶内熟成24ヶ月。フレッシュさと同時に力強い。
- 3 Vin de Pays de Franche-Comté Chardonnay Vieilles Vignes 2006
シャルドネ・ヴィエイユ・ヴィーニュ
平均樹齢30年。古樽100%で発酵と熟成。とろりとした口あたり。クリームやバターのような濃密感。
- 4 Vin de Pays de Franche-Comté Chardonnay Collection Réservee 2005
シャルドネ・コレクション・レゼルヴェ
日照量の多い単一区画の樹齢38年以上の木によるプレステージ・キュヴェ。樽香と蜂蜜のフレーヴァーが絡みあい濃厚な余韻が口の中に響く。
- 5 Vin de Pays de Franche-Comté Pinot Noir Vieilles Vignes 2006
ピノ・ノワール・ヴィエイユ・ヴィーニュ
平均樹齢30年。モワイヤンのクローン。新樽5%で12ヶ月樽熟成。明るいルビー色。チャーミングな果実味。はっきりした酸はまだ強い印象。
- 6 Vin de Pays de Franche-Comté Pinot Noir Collection Réservee 2004
ピノ・ノワール・コレクション・レゼルヴェ
最上の単一区画からなるプレステージ。トレ・ファンとファンのクローン。アイリスの花や、なめし革の芳醇な香り。複雑な余韻が広がる。
- 7 Vin de Pays de Franche-Comté Pinot Noir Collection Réservee 2002
ピノ・ノワール・コレクション・レゼルヴェ
艶やか。深みと落ち着きのある熟成感。長い余韻にオレンジの皮の風味を残す。