

ワイン課通信

4月中旬号

皆様、お疲れ様です。この度のワイン課通信は先日行われたマルク・ペノ氏来日セミナーの報告をさせていただきます。

オザミでもお馴染みのマルク・ペノ氏ですが、07年末、経営上の危機に見舞われました。すべてのワインは出荷停止となり、もうペノ氏のワインは飲めないかもしれない・・・そんな声も聞かれました。しかし！！

彼は復活を遂げました！！

それは、経営危機の中でもワインにならないかもしれない、それどころか収穫すらできないかもしれないブドウにさえ愛情と心血をこめて育てる情熱が起こした奇跡だったのかもしれない。



マルク・ペノ氏

マルク・ペノ氏はロワール地方西部、ナント近郊にあってワイン作りを行っています。畑の面積は15ha。この東京ドーム3個分にも及ぶ広さを実質、一人で栽培しているというから驚き！シストを含むミネラルに富む土壌で以下の品種を栽培している。

- ・ミュスカテ(作付けの85%。当地を代表するブドウ)
- ・グロ・フラン(フランテーでお馴染みのフォル・フランシュ)
- ・アブリュ(当地でも絶滅寸前の赤ワイン用品種)

氏が80年代に世界各地を廻っていた頃、ロンドンで飲んだミュスカテの味わいと周囲の評価に衝撃を受け(残念ながら悪い意味で)、ミュスカテをとりまく現状に失望し危機感をもつ。以来、ジャック・ネオポール氏などの影響を受け、現在のスタイルに。

栽培はリュット・レソネ(将来的にはビオティナミへ転換したいそう)で、収穫は未熟なブドウ、傷んだブドウを除くためにももちろん手摘み。ちなみに他のミュスカテ生産者の80%は機械摘み。通常はお弟子さんとほぼ二人で栽培・醸造に当たっているペノ氏もさすがに収穫ではアルバイトの助けも借りるが、ペノ氏曰く、仕事量が多いものの、選果の丁寧さの面で男性より女性の方が信頼が置けるのだとか。

発酵は野生酵母のみを使用し、白でも除梗はしない。またペノ氏は低温で働く酵母を重要視しており、午後に収穫を始め、夜(Nuits)に発酵を始める事からニュイタージュ(Nuitage)と呼ばれる手法を採用している。6℃まで低温で期間は1年に及ぶ事もある。そうすることで、ふくらみのある果実味が表現できるという。SO2もビン詰め時にわずかに加えるだけ。補糖や補酸はもちろんしない。フィルター掛けもせずにビン詰め。

仕上がったワインはきわめて優しく、ブドウの自然な甘みが伝わってくるだけでなく、絶妙なバランスの酸、しっかりしたミネラルに支えられどこか力強さやたくましささえも感じさせる。「ワインには作り手の人柄が出る」とはよく言われますが、ペノ氏の場合もまさしくそうなのだろう、と素直に感じる。

また、経営面では最大の危機に見舞われた07年も出来の面では自己最高のものだったそう。開花にばらつきがあり、夏の天候も不順だったものの、秋は好天にめぐまれた。他の生産者が収穫を始めても、じっくりと待ち、段階的に収穫を行ったため、健全でよく熟した果実が得られた。

この07年のミュスカテはヴァン・ド・ターフルながら異例にもエリゼ宮のワインに選ばれた。

そんな氏のミュスカデも現在はヴァン・ド・ターフル。ミュスカデを名乗れる資格を持ち、素晴らしい味わいをもちながらも、他の多くの量産型のミュスカデと比べ「味わいが異なる」という理由で等級の上では格下になってしまう・・・

この度の経営上の危機もこういったフランス各地で見られる問題・現状と大きく関わっています。ブドウ栽培、ワイン作りに情熱を持ち、収量を抑えて品質に重きをおいても価格にストレートに反映されなければ、量産型の生産者と比べ、少なくとも経営面では不利になり、存続そのものが危ぶまれてしまう。かといって経営に重きをおいて品質が置き去りにされる風潮が大勢であれば、「本来の味わい」・「伝統」といったものが変質し、ひいては失われてしまう・・・

文化と伝統、世相との兼ね合い、作り手、飲み手ともに世代間のギャップ。そういった大きくうねるダイナミズムの渦中の出来事だったのです。

私自身、一人の飲み手として、また日頃の営業を通じてお客様にワインをお届けする者の一人として、非常に考える事の多いセミナーとなりました。

目の前にあるワインに素直に、新鮮に、先入観なく向かい合いたい。味わいや香りもさることながら、それ以上に作り手さんのメッセージやポリシーも感じ取って、お客様にお伝えできるようになりたい。またそうしていく。決意新たにする機会を戴けた事に感謝しています。

そして！！あの素朴で一見すると気難しそうなペノさんが、ワインの話になると見せる少年のようならんらんとした、熱気を帯びた、やさしい目。

あの目で育てられたブドウ達が08年もワインになって、眠っています！！私達に会う日を待っています！！もちろん私も待っています！！！！

新たな出発を飾ったペノ氏に期待しましょう！！



新たに導入されたプレス機（中央）
ペノ氏もご満悦とのこと