

ホルダー  
シャトー・  
ラギャレット

オランブ・マンヴィエル



1998年、社会学者のイヴォンス・マンヴィエル氏がシャトーの所有権が移り、見事に復活。同年に有機栽培を、2003年バイオダイナミを導入。畑の歴史は古く、ローマ時代に遡る。醸造は主にオランブ夫人が担当、自然な調和を重視したワイン造りを心がける。

## 共通質問の回答

### 理念について

- ①グローバルな視点で見ると、前世紀以来、世界中の農村に変化の波が押し寄せ、最近50年間は深刻な状況。農村はモノカルチャー化し、分断され、農と人との均衡は崩壊、土地は砂漠化、地球は危機に瀕している。こうした状況の中、バイオダイナミは、とりわけブドウ栽培でひとつの解決法を提示。個人的には、バイオダイナミは人生の選択で深い信念だ。ワインは唯一無二となり、テロワールが刻印される。
- ②農業のエコシステムのバランス、私たちのドメヌの存在意義、ブドウ栽培の意味を考え続けてきた。祖父母や両親が伝えた道徳的責任を、子供たちに継承したい。
- ③人間には危険な工業的ワイン、人工的な「テクノ」ワインが世に溢れている。それらは、色、匂い、味、純粋さを容易に変えうる、有毒な化学化合物の添加が表示されていない。これはゆゆしき問題だ。こういったワインは、大規模な流通システムで守られている。

### 亜硫酸について

- ①無回答
- ②収穫時に極少量添加（添加量は毎年減少、採果、無添加にする）。
- ③無回答
- ④収穫前、後の二重選果、pHが良好な状態＝水素イオンが良好な状態で凝縮（色とタンニンにおいて重要）。醸造時は無添加だが、ワインに不快な香りが生成されたり、酸化、色の劣化が生じたりしたことはない。頻繁な観察とテイステイング、タンクや樽の監視など、多大な労働力が必要。極少量の添加もしくは無添加のワインは劣化しやすい、という説には異論を唱えたい。

## 個別質問&回答

**Q1.** 硫黄と硫酸銅を用いた防除層はあるか？

**A1.** とくにないが、ブドウ樹は大昔から続く土に育つ。ラギャレットの畑の土壌はローマ時代から続くもので、病害虫を防ぐ要素をすべて存する。肥料は極僅か、春先に元肥として極少量撒く。樹の様子で、自家製のイラクサ、スギナなどの、水肥や煎じ液を施す。畑の管理には、土、植物、天気、嵐、太陽、月を毎日観察し、予測することが必要。

**Q2.** 野生酵母の発酵のポイント？  
**A2.** タンク内のワインやマストの自然バランスを壊さないこと。常時観察し、自然に任せる。子供の成長を見守るように、ワインのきれいな命を見守り、介入し過ぎない。1次発酵は野生酵母で行ない、浸漬は最低の週間。マロラクティック発酵は、介入不要。自然に発酵が起きてしまったら、それはワインに呼吸が必要だったということ（雷雨や天候の状況にもよる）。

ジュラ  
ドメヌ・ミレイユ&  
アンドレ・ティソ

ステファン・ティソ



アルボワとコート・デュ・ジュラに32haの自社畑を持つドメヌ。父の後を継いだステファンは、栽培、醸造を大きく変革。1999年に有機栽培、2001年にバイオダイナミに行き着く。彼のワインはジュラワインの可能性を示してみせた。

## 共通質問の回答

### 理念について

- ①15年前は、45〜50hl/haの収量、除草剤散布、酵母添加など、父の手法を踏襲したワイン造りをしてきた。92年〜93年に自然発酵を試みたが限界があり、ブドウの質の追求なしにワインの品質向上はあり得ないとわかる。有機栽培、バイオダイナミの実践後、ブドウ樹のバランスが取れ、果粒は小さくなり、品質は向上。醸造段階での介入、過度の選果や過剰な亜硫酸などが不要となり、何よりもワインが凝縮し、複雑になった。
- ②バイオダイナミは植物の最適なバランスを追求するので、自分の感覚に忠実であれば、それに導かれるのは必然だ。収量を減少し（30〜35hl/ha）、ブドウが純粋であることの恩恵を受け、エコロジーを意識してテロワールと自身の健康を尊重すれば、私たちのテロワールとそのワイン造りが明確になる。自然を尊重したエコロジーな農業こそ永続的に続く。

- ③無回答
- ④テクニク駆使の、重くて量を飲めない現代的ワインにはうんざりしている。自然のワインは生きていて、飲みやすく、楽しく飲む、共通するミネラル分の味わいがある。

### 亜硫酸について

- ①亜硫酸を極微量（10〜20ppm）添加の場合、テロワールの違いはより鮮明になる。無添加の場合、ワインは「亜硫酸無添加的」になり、テロワールの違いは弱くなるが、純粋さと、亜硫酸無添加的のワインができる。過剰な添加は当然良くない。
- ②18キュヴェ中3つは、亜硫酸無添加。残りは、ブドウまたは果汁の段階で瓶詰め時に添加（トータルで30ppm未満）。
- ③瓶詰め時、スワリングで酸化抵抗性をみる。アロマ改善のために香りを見て（酸化のスピードを確かめて）、添加量決定。
- ④無回答
- ⑤揮発酸は、多少なら許容。酢酸、アセトアルデヒド、フェノールは認めない。

## 個別質問&回答

**Q1.** 比較的雨の多い地域では、どのように病気を予防しているのか？

**A1.** ブドウ樹を取り巻く全要素のバランスを観察し、それにより、スギナ、嵐、イラクサの煎じ液、少量の銅（1〜2kgの刺絡銅/年・ha）、液体カチの硫黄剤を使用。ただし、ジュラの場合は雨が深いものの弱い樹勢のため、散布はほとんど不要。

**Q2.** 瓶詰め時の濁度をどう考えるか？

**A2.** 濁度（ワインの澄み）が品質に影響する危険性（揮発酸や過度の還元状態を引き起こす）の存在、や残糖の過剰なワインは、ろ過を実施。ただ、サヴァニャンが入っているワインは、瓶詰め後の酵母の増殖に対して抵抗性を持つ。ワインの澄み自体は悪いものではない。

ロワール  
ラ・フェルム・ド・  
ラ・サンソニエール

マーク・アンジェリ



1990年、ドメヌスのスタートと同時にバイオダイナミを実践。以来、畑の耕作は馬で行ない、化学合成剤とは無縁の栽培を実施。環境への配慮を忘れず、誠実にブドウ、ワインと対峙する姿勢から生まれたワインは、多くの人を魅了してやまない。

## 共通質問の回答

### 理念について

- ①目的は数知れない。私には守りたい子供、私のワインのファンがおり、彼らの健康を守ることはもちろんできない。偉大なワインを造る、自身の健康を守る。地球を守ることは当然だが、私たち誰もが、戦争や世の悪事を引き起こすエネルギー問題、誤った教育、商業主義にまつわる深刻な問題を認識すべき。
- ②もちろん。
- ③無回答

### 亜硫酸について

- ①輸送に耐え、どこでも飲めるようにするため。また無熱め直後すぐに飲めるようにするため。本音を言えば、すべてのキュヴェを亜硫酸無添加にしたい。
- ②白ワインの場合は、プレス時（極微量添加する際は除梗後、プレスの直前に添加）。
- ③無回答
- ④十分に熟したブドウのみ収穫、低収量、生きた土壌（土壌中の微生物が活発なこと）、灰カビに罹っていないブドウの使用。現在、天然の火山の硫黄を使うことを検討中。
- ⑤酢酸、揮発酸、アセトアルデヒド、フェノール、すべて認めないが、揮発酸を軽減するには、収穫時期を遅らせて、十分に熟したブドウを収穫する。

## 個別質問&回答

**Q1.** 台木についてどう考えるか？

**A1.** 品質に影響する重要な要素と考えている。フィロキセラの心配さえなければ、台木は不要。品質向上には唯一リハリア・グロワール（フィロキセラへの抵抗力があるとされている。ヨーロッパでは樹勢が抑えられ、収量制限にむく）が適している。

**Q2.** 理想的な仕立て、剪定方法は何か？

**A2.** 樹勢の強いブドウ、土地には不向きだが、ワイヤーを用いないゴブレ式がよい。風通しが良くなり、灰カビも付きにくい。太陽光線を一日中浴びてブドウは生き生きとする現在、自社畑では現段階で樹勢を弱くできる樹にのみ適用している。また春、夏期とも剪定は実施しない。現在は剪定を最小限にする方針。剪定によって収量は減少、ブドウの品質は向上し、ブドウ樹の寿命も長くなる。

**Q3.** 日本の肥沃な土壌にも対応は必要？

**A3.** 全く不要なし。

**Q4.** フランスの農法で、日本の栽培に適用できる手法は？ また、日本では何から始めればよいか？

**A4.** 偉大なワインを目指すなら、土壌（斜面の畑）、低収量、台木の選択（リハリア・グロワール）、品種、醸造方法の、この5つの条件に気を配るべき。

Domäne Mireille et André Tissot / Stéphane Tissot

La Ferme de la Samsomière / Marc Angelet