

Cyril Alonso

ボージョレ地方
シリル・アロンソ

かつてのStyleを取り戻しての再出発！

ご存じシリル・アロンソは数年前までビジネス上のパートナー / フロリアン・ルーズと組み、ボージョレで『PUR』というブランドを基本とした活動に従事してきました。それは基本的に畑を持たず、周辺の優れたブドウ栽培家からブドウを買い醸造ネゴシアンに徹するスタイルでした。しかし、彼の心の中で徐々に変化が芽生え出します。いえ、古い記憶がずっと彼の心の中で引っかかっていたのかもしれない。

2017年1月の訪問時、その年の新しいヴィンテージを試飲しながら畑や醸造、ビジネス、人生、過去、未来の話などをした事があります。その際、『こないだ日本で都内の酒屋さんからシリルの古いヴィンテージを譲ってもらって飲んだけど、無茶苦茶美味しかったよ！今は結構styleちがったんだね。』と話したことがあります。その時、彼はとても悲しそうなお表情で遠くを見つめていました。その時の訪問が最後となり弊社との取引も2017年を最後に縁が途切れておりました。



そして2019年12月。弊社取締役役に1本のTELがかかってきます。シリルでした。

『今年1月でネゴシアンはもう、きっぱり辞めたよ。ブルイ近くのMarchamp村に引っ越してきて自分の畑を持ったんだ。ドメヌに戻ったよ！年明けの1月はフランスに来るだろ？ぜひ訪ねてほしい、再出発した初VTGを試飲してほしいんだ！』

行かない理由がありません。レニエ地区から南に下がりブルイ地区からやや外れるボージョレ・ヴィラージュ地区。ボージョレの中心地からさらに奥に入ったMarchamp村は自然たっぷりの小さな村。ここに彼は2019年1月に妻Karineと共に引っ越してきます。国道D9をはさんで2つに区画が分かれている急斜面、わずか1.5haの畑を購入して。

訪問時、満面の笑みで出迎えてくれた彼。心の刺がとれたように見て取れたのをよく覚えています。そして何よりワインの出来栄が彼の今を物語っています。かつての自由で大らかなスタイルを取り戻していました。もう言葉はいりません、ワインが答えです。

リヨンで生まれたシリル・アロンソは、まずモンペリエの大学でワイン醸造を学び、ポーヌでエノローグの資格を取得、その後ソムリエとしてワイン販売の経験を積みました。醸造家としての始まりは、スイス、ジュネーブ近郊のドメヌ・ヴィーニュ・ブランシュ。そこで数多くのブドウ品種の醸造を経験しました。次いでサヴォア地方ピュジエのドメヌ・デ・ヴィーニュ・ウーヴリエに移ります。寒冷地でブドウ栽培はとても厳しい場所でしたが、ここで多くの自然派生産者と親交を結びワイン造りに対する考え方を確立しました。その後、現在の本拠地ボージョレに戻り、ラピエールに独立を勧められ会社設立まで絶大な支援を得ました。この地でラピエールとのコラボで造り上げた、サヴォアで人気の「ピュジエセルドン」と同タイプのやや甘口のロゼパティアン「？」マークの「ポワン・アンテロガシオン」によりナチュラル・ワイン界で大きく知られる存在となりました。

醸造の哲学は、自然派ワインの生みの親「ジュール・ショウヴェ」から受け継いだ昔ながらの自然な醸造そのものです。その土地のテロワールを最大限表現するため、自然農法で育てられた健全なブドウのみを収穫し、除梗せずに発酵槽に入れます。その時も不要な圧力がブドウにかかるのを避けるためベルトコンベアを使い重力だけで落とすというやりかた。そして天然酵母だけの力でSO₂(酸化防止剤)等の添加物を一切使用せずにゆっくり時間をかけて醸造します。そしてブドウ本来のエキスを残すためノンフィルター(無濾過)ノンカラージュ(無清澄)で瓶詰めします。出来上がったワインの状況を見定め、必要があれば最小限・極微量のSO₂を瓶詰め時に加える場合もあります。『環境や条件によって柔軟に仕事の進め方を変えつつ、より良いものを…』長年の経験と多くの優れた栽培家との深い信頼関係に培われたアロンソが生み出す「とっておきのナチュラル・ワイン」なのです。

とここまででは、かつての彼のスタイルですが、再出発後はこのスタイルをベースに農業において『Permaculture and Agroforestry』という方法論も取り入れています。Permaculture(パーマカルチャー)とは、パーマメント(永続性)とアグリカルチャー(農業)、そしてカルチャー(文化)を組み合わせた言葉で、永続可能な農業をもとに永続可能な文化、即ち、人と自然が共に豊かになるような関係を築いていくための農業手法です。

Agroforestry(アグロフォレストリー)は、アグリカルチャー(農業)とフォレストリー(林業)を組み合わせた言葉で、1970年代から使用されるようになった言葉です。農業・林業を同じ場所で行い、お互いの恩恵を最大限に利用しながら豊かな森を育む、包括的でサステナブルな農業という意味の言葉で、この方法の大きな特徴は、従来のように森を切り開いて畑をつくるのではなく、さまざまな植物や木々と一緒に植えて、森を再生しながら収穫ができるという点にあります。

従来のピオの手法に新たなフィロソフィーも取り入れ今一度畑と向き合い始める事ができたシリル。取得した合計わずか1.5haでの畑は、長年ほぼ耕作放棄地となっていました。1930年～40年代に植樹された樹々が多く、非常に珍しいブドウ品種構成で混植となっています。コート・ド・ブルイと同じ鉄を含んだ花崗岩土壌。その地でピオロジックをベースとして、パーマカルチャー、アグロフォレストリーというスタイルも取り入れた栽培が実践されています。

『自然の中からWildな酵母が沢山いるよ、おかげで発酵が早く進むんだ！』と自然の中での妻と二人での仕事に本当に幸せそうです。2019ヴィンテージは再出発1年目。ここから5年、10年先とどのように成長していくのか。楽しみでなりません。

2019年は全ての品種において太陽に恵まれた年、まるで彼の再出発を照らしてくれたかのようです。

Diory

【35575】La Mousse À Ka ラ ムース ア カ 21				【35574】Ceci N'Est Pas Un Vin スシネパアンヴァン21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥10,000			参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	1500ml×6 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	350m・南東	0.25ha・33hl/ha		花崗岩	350m・南	0.23ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン、ソーヴィニヨングリ ガメイ・ヴィアラ(手摘み / 3 ~ 19年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ、ガメイ・ブラン・グロリオド (手摘み / 3 ~ 30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月14日収穫 / 木製水平式圧搾機でプレス 10hlのグラスファイバータンクで発酵 糖が残った状態で瓶詰め ノンドザージュ / 無濾過・無清澄			発酵・熟成	9月14日収穫 / 木製水平式圧搾機でプレス グラスファイバータンクで14ヶ月間 発酵・バトナージュしながら熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年11月		
SO ₂	無添加 トータル: 12mg/L			SO ₂	無添加 トータル: 11mg/L未満		
アルコール度	11.5%			アルコール度	13%		
特徴	奥様カリンヌ(ニックネームはKA)に捧げるムースというキュヴェ名です。ソーヴィニヨン2種とガメイ・ヴィアラをプレスし発酵、糖が残った状態で瓶詰めしたメトードアンセストラルです。ピーチネクターのような淡いオレンジピンク色、白桃の芳醇な香り、ほんのりプチプチ感がありクリーミーで洋梨の味わいが広がるジュシーな味わいで果実味と酸味のバランスよく心地の良い味わいです。			特徴	21年は降雨量の多い年でした。花崗岩土壌で育つシャルドネとガメイ・ブラン・グロリオドをプレスし、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。やや濁りのあるグリーンイエロー色、二十世紀梨や黄色リンゴ、ライチ、アップルミントのアロマ、爽快なアタックにスッキリとした味わい、心地の良い酸味とバランスの良い果実味、アフターには梨のジュシーな味わいを感じられる逸品です。		



【35853】Chants Vibratoire シャンヴィブラトワール22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,600		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	350m・南	0.23ha・28hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ、ミュスカ (手摘み / 平均5年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月9日収穫 全房で2ヶ月間醸し後、木製水平式圧搾機でプレス アンフォラで3ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年1月		
SO ₂	無添加 トータル: 15mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	花崗岩土壌で育つシャルドネとミュスカを9月上旬に収穫し全房で2ヶ月醸しプレス、アンフォラで発酵・熟成し瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、すりおろしリンゴや梨、完熟みかんの香りを感ずます。じわっと広がる旨味にほのかな酸味、シャープな果実味でドライな中にエキシ感心地よく、温度の上昇と共にジュシーさも感じられます。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

