

Domaine de Pechpeyrou ルーシヨン地方 ドメヌ・ド・ペシュペイルー

ブルノに弟子入り 几帳面な男が造る果実感とタンニンのバランス

南仏、バニユルスでブルノが志高い醸造家達を集めたプロジェクト、皆で助け合う仲間達の醸造所建設の第二弾のご紹介です。ティエリー・ディアツを第一弾として昨年すでにご紹介させて頂きましたが、同じ時期に始めたもう1人の生産者があります。

その名はBernard de Guitaut(ベルナルド・ド・ギトー)。1957年7月23日生まれ、元々フランスの植民地であったマダガスカル生まれのフランス人。彼はそこで農業の仕事に従事しておりました。当時数学の先生をしていた、パリ生まれの奥様とはマダガスカルで出会ったのです。

しかし2002年に本土フランスに戻る事を決意する事件が起きます。それは子供が喘息になり、お医者様が1000kmも離れており、治療継続が難しいと…。

最初はパリに帰国を考えておりましたが、彼は農業しか知らない、そして太陽が好きだったので、一番南のバニユルスを選びました。そこで何の農業をしようか???

彼の家族は元々ブルゴーニュだったので、ワインは大好きでした。そんな背景からワインを作ってみよう！と思いついたのです。そして畑を2002年に購入し2003年から作り始めました。ところが作っても作ってもなかなか販売がうまくいきません。元々彼の作るワインは古典的なタイプ、だんだんワイン経営を難しく考えるようになり、他のワイナリーに弟子入りしました。しかし答えは出ませんでした。



そんな時、あるサロンでブルノと出会い、ナチュラルワインを飲んで吃驚しました。

自分もこういうワインを作りたい！と…。そこで無農薬の大切さに気が付き、農法をガラッと変えました。ナチュラルワインに切り替えるのは勇気が必要です。しかし判らない事があるとブルノが丁寧に丁寧に説明してくれたのです。

そんな時2013年にブルノから新しいプロジェクトで、同じ敷地内でワインを作らないか？との誘いがあり、直ぐにOKしました。それ迄はたった1人で頑張っており、ワインの殆どをベルギーに売っておりましたが、新しい世界にチャレンジです。

持ち畑は2.5ha、石ころだらけの畑ですが、そこにはグルナッシュノワール、グルナッシュブラン、グルナッシュグリュ、カリニャン、カリニャンブラン、ムールヴェドル、カベルネフランと、色んな品種が植わっている昔の仕立ての畑です。

彼の性格はフランス人とは思えない程、几帳面。醸造所を見ると大体その醸造家の性格が解りますが、瓶詰めの方法やワインの熟成等々、ドイツ人的イメージです。血液型を確認したら、やはりフランスには珍しいA型でした。やけに納得です。

「今、ストックはどれ位ありますか？」と質問すると「普通のボトルが581本、マグナムが38本、ジェロポアムが17本です」と返事が返ってきます。瓶詰めした後、それ程広くない場所に拵けて、ゆっくり落ち着かせてから横にする作業は理想的ですが、なかなか日常の作業的機能性から誰も行きません。でも彼はやり遂げます。そのベルナルルのワインを是非お試し下さい。

(2015.2.22第3回目訪問 新井順子)

《9カーヴ内の彼の醸造所》



【42178】El Angel エル アンヘル15				【41921】Hi Ho イオ14			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Collioureコリウール		
参考小売	¥3,000			参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
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
	泥土 シスト	50m・北、東、南、西	0.35ha・10hl/ha		泥土	10m・南東	0.13ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュノワール100% (手摘み/平均30年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュノワール25% グルナッシュグリ25% カリニャン25% シラー 25%(手摘み/平均65年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	醸し後、15hlのトロンコニック樽で32日間発酵			発酵	10日の醸し後、7hlの開放桶 [23℃] で20日間発酵		
熟成	220Lの木樽で13ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め2016年5月			熟成	ステンレスタンクで9ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	14.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	2016年までブルーノ率いる9caveの一員であったペシュペイラーのベルトランがグルナッシュ 2品種をステンレスタンクで発酵、そのまま9ヶ月熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。濃い紫の外観からドライボルデーニの香りを感じます。少しの収斂味と香ばしいナッツや乳製品のニュアンスを感じる味わいに、きめ細かいタンニンが溶け込み、熟成と共に遂げる変貌に期待が高まります。			特徴	ブルノプロジェクトの一人ベルナルド・ギトーが、カタルーニャ語で畑を耕す時に雄ラバを追いつける表現HIHOを戦前のヴィニユロンに敬意を表しワイン名にしました。樹齢65年以上のブドウを開放桶で発酵、ステンレスタンクで9ヶ月熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。やや濁ったガーネットの色調、プルーンやブルーベリーの香り、程よい凝縮感とタンニンのバランスが秀逸です。		

SOLD OUT



SOLD OUT



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)

《畑の様子》



Diony