

Romuald Valot

ボージョレ地方
ロミュアルド・ヴァロ

ボージョレのナチュラル星人 低収量、樽発酵で比類なきピュアさ

「まだまだすごい造り手がいるんだな。。。この懐かしい味わい。。。」
これが試飲したファーストインプレッションです。

Sud Westの造り手・ロスタルから、「友人のボージョレの生産者は一度、会った方がいいし、彼のワインは飲んだ方がいいよ。」と連絡を受けたのが2017年の6月。ボージョレのナチュラルな生産者は出尽くした感があるのでは、と半信半疑でコンタクトをとりボージョレ・ヴィラージュ地区・ボージュ村の教会で待ち合わせ。かなり使い込んだ四駆で笑顔全快で窓から手を振りやってきたのが、約束していたロミュアルド・ヴァロ。まっすぐな瞳と底抜けの笑顔が強烈な印象として記憶に残っています。

両親はオートコートデュイでブドウ栽培を生業としており、かつては自社ブドウでワインも造っていたそうです。そんな両親のもとで育ち、自然とワイン造りに興味を持った彼は、高校卒業後の2年間、ブドウ栽培の学校で学びます。卒業後はプロヴァンス地方バンドールのシャトーヴァニエールで働き出します。この蔵で農薬不使用の自然なブドウ栽培、昔ながらの天然酵母での自然な醸造に触れたことがその後の彼の人生に大きく影響しました。

一度、ブルゴーニュの実家へ戻り両親のブドウ栽培を手伝いますが、残念なことに、彼の両親はその後の離婚を機にワイン造りから離れてしまいます。それを機に彼はシャンボール・ミュジニーのドメヌで長年働くことになり、それはなんと今も続いております。

この蔵元はフェヴレイにもブドウを売っているそうですが、亜硫酸に対してアレルギー体質を持っていた彼は、生物多様性がある農業とピュアなワインを造りたいとの気持ちを年々強くしていきます。

念願かなって2013年に畑と醸造所を取得。真にナチュラルなブドウ栽培を志すなら周りに農薬を使用している畑や環境があってはならないと常々考えており、縁があり選んだ地が自然と緑が溢れるボージョレでした。醸造所兼自宅はモルゴン、レニエの西側のボージョレ・ヴィラージュ地区Beaujeu(ボージュ)村から小高い丘の急勾配を東へ200mほど登った場所にあります。車一台がやっと通れる道を上ったそこには畑と彼の醸造所兼自宅しかありません。

現在、畑は自宅そばのボージョレ・ヴィラージュを2区画(3ha)、シエナス(2ha)、コートブルイイ(1ha)、レニエ(0.5ha)、シャルドネ(0.6ha)、合計約7ha。

生物多様性ある農業を志す彼は畑にブドウだけでなく、アプリコットや桃の樹を混植、基本的に一切耕さず一切ボルドー液も使いません。平均収量は20hl/haと驚異的な低収量、収穫はこまかく選果しながら行います。彼の畑のブドウは、実が小さい状態のまま光合成を繰り返して熟していくので、ゆえにブドウ粒の内側の果肉やエキスはしっかりつまっており、良質な酸も残るそうです。

彼のワインはどこまでもピュアで素直、さらに上品さも纏っていますのは、お飲み頂ければご納得頂けるかと思えます。「キーは低収量、樽発酵、樽熟成なんだ！」だと彼はいます。亜硫酸添加を嫌う彼は、その上、発酵から瓶詰めまで一切添加物なしの醸造です。

そして美味しさの最終仕上げは時間。ゆっくりと1年から2年ほどかけて樽で寝かせます。瓶詰めは月の満ち欠けを考慮してその日を選びます。

ブドウ栽培から瓶詰めまで、じっくりと手をかけ暇をかけ想いをかけ、一本一本のワインを仕上げていきます。彼の姿勢や生き様は、視線や纏う雰囲気如実に表れており、それは写真を見てもらえば感じ取って頂けるかもしれません。あまりにまっすぐな生き方を貫いているためか、経営的にはまだまだ厳しいものがあるようで、前述したシャンボールの蔵元でも今も仕事を続けており、二足のわらじを履いております。

「畑もワインも、きれいなものを、ピュアでナチュラルなものを造りたいんだ。ワインが好きな人にも普段飲まない人にも、様々な人に自分がつくった純粋な美味しさを手頃な価格で届けたい。」と夜まで飲み語った際に、静かに暖かいまなざしで語ります。

「俺が生きたいように生きている。それこそが冒険さ。」と笑う彼は今もセラー2Fの質素な部屋で一人住まいを貫き畑に向き合っています。



Diony

[36199] Beaujolais Village ボージュレ・ヴィラージュ 22

呼称	Beaujolais Villages ボージュレ・ヴィラージュ		
参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジックビオディナミ/-		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	水晶が混ざった花崗岩	400m・南西	2.5ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 60 ~ 80年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で、セメントタンクでマセラシオンカルボニック		
熟成	垂直式圧搾 セメントタンクと古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:16mg/L未満		
アルコール度	11.8%		
特徴	水晶が混ざった花崗岩で育つ低収量のガメイをセメントタンクでマセラシオンカルボニックした後プレスし、セメントタンクと木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかなパープル色の外観、フランボワーズやレッドチェリー、リンゴのアロマ、柔らかなアタックに心地の良い酸味と落ち着きのある味わいで冷涼でドライな仕上がります。		



[36201] Qui Lui Cru キルクリュ 22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジックビオディナミ/-		
テロワール	土壌	標高	収量
	水晶が混ざったピンク花崗岩 石英	350 ~ 400m	11hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / ComigSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	シェネスとシルーブルのガメイを8月27日に収穫		
熟成	全房でセメントタンクでマセラシオンカルボニック 垂直式圧搾後、発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:16mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	ロミュアルドが守り続けるシェネスとシルーブルの畑で育つ低収量のガメイをセメントタンクでマセラシオンカルボニックした後プレスし、発酵・熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。鮮やかなパープルガーネット色、ブラックチェリーやフランボワーズ、木材や湿った葉の香り、柔らかなアタックで上品な味わい、しなやかで中程度の果実味と短めの余韻です。		



[35173] Cuvee キュヴェ 21550 20

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジックビオディナミ/-		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	ComigSoon	ComigSoon	ComigSoon
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / ComigSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で、マセラシオンカルボニック		
熟成	垂直式プレス機でプレス後、発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:29mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	ラドワセリニで育つピノノワールですがラドワセリニを名乗れないため、番地21550をキュヴェ名にしました。ピノノワールを全房でマセラシオンカルボニック後プレス、発酵・熟成しました。濃いパープルガーネット色、中程度の粘性、ザクロやフランボワーズ、ナツメグ、なめし皮の香り、上品なアタックで柔らかいエキスが拡がり豊かな果実味と赤リンゴの酸味が心地よい味わいです。		



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)

