

世界のワイン&スピリッツのビジネス専門誌ウォンズ

The International Wines & Spirits Magazine For The Trade In Japan

WANDS

9

SEPTEMBER 2019

ウォンズ No.406



特集

世界のオーガニック、バイオダイナミック認証一覧付き！

オーガニックワイン2019

WANDS BUYER'S GUIDE ヌーヴォーばかりがガメイじゃない

ガメイの本質を探れ！

2019年秋冬ワイン市場を読む

産地徹底レポート シチリアワイン

フランス・ロワール地方の ビオ、ビオダイナミのその先へ 地域をあげて未来に繋げるエコシステムの構築

去る6月30日、第8回目の試飲イベント La Paulée de l'Anjou (ラ・ポレ・ド・ランジュ、アンジュのブドウ栽培農家の祭り) が開催された。ビオ (オーガニック) やビオダイナミ (バイオダイナミック) を実践するアンジュ、サヴニエール、コトー・デュ・レイヨンなど地元の若手生産者が集結。ビオダイナミの伝道師ニコラ・ジョリのラ・クレ・ド・セランを会場に、地域を挙げて取り組んでいる活動が紹介された。

取材・文 井上智子

自然のエネルギーを活用し、未来へと繋げる

ロワール地方は、ビオやビオダイナミ農法に対する意識の高い地域だ。ニコラ・ジョリやマルク・アンジェリ、ジョー・ピトンら、その先駆けとして名高い生産者もいる。また彼らに続く世代も育っており、近年ダイナミックな展開を見せている。

ビオダイナミの指導者ニコラ・ジョリの話は、いつも広大で深くそして熱い。彼は長きにわたって、土地に根差したエコシステムの重要性を提唱している。人間、植物、鉱物など、生あるものは皆、なにかしら関係し合いながら生きている。その関連性を大切に守り育てていく思想とその農法を世界に向けて発信し続けている。

今回会場となったニコラ・ジョリのドメースであるラ・クレ・ド・セランは、2018年に888回目の収穫を迎えた、12世紀からの古い歴史を誇るブドウ畑だ。その昔シトー会の修道士によって開墾されたこのサヴニエールの土地は、「人と関わりを持つ地にしたい」という思いがこめられているようだ。

長い歴史の中で、国家や異なる宗教間の争いを乗り越えて畑は受け継がれてきたが、現在新たな戦いに直面しているという。それは破滅的な農法との戦いだ。様々なテクノロジーを使ってよりよいワインを造ろうとするあまり、ワインの生まれた土地ならではの個性がないがしろにされる。それは自然のシステムやその活力の破壊に繋がってしまう。「たとえ選り抜かれた天才の集まりでも、皆が同じではつまらない。異なるからこそ価値があるのだ。」とニコラ・ジョリは力説する。

彼が唱え続ける「AOCのルネッサンス」は、階級制としてのAOCではない。ブドウの生まれる土地そのものである原産地の復興だ。そしてその復興は更なる段階に突入している。ハーブの調剤や牛の堆肥の使用など、ビオやビオダイナミ農法の細かな規約に基づく実践だけにとどまらない。生き物そのものとの共生が近年のテーマとなっている。その土地に生息する生き物と共存しながら、彼らから得られる自然のエネルギーをうまく活かす。それを今、未来に継承するための農法として、ロワール地方で展開しているのだ。

ブドウ畑を活気づける生物との共生

今回開催されたラ・ポレ・ド・ランジュには、アンジュを中心とした53のビオ、ビオダイナミ生産者たちが集まった。もともとアンジュの地域は、パリ盆地とアルモリカ山塊が交わる場所だ。異なる2タイプの土壤があり、ノワール (黒) とブラン (白) に分かれている。西側はアンジュ・ノワールと呼ばれ、より古代に形成された濃厚な色合いの土壤で、片岩や片麻岩、花崗岩が主体の地域。東側のソミュール近辺はアンジュ・ブランと呼ばれ、石灰岩土壤で、主に砂質、砂岩、白亜、海の堆積物で形成されている。

この2つの異なる土壤でブドウを育てる生産者が一体となり、近年ダイナミックに展開する「生物多様性」への試みが紹介された。単一栽培にとどまらない。ビオやビオダイナミなどの栽培方法からさらに前進し、異なる生物や植物の共存を促進する。所有地のすべてをブドウ畑にすることも可能だが、あえてその一部は他の木々や植物を植える。それがブドウ畑をより活気づける方法だと考え、自然科学者たちと研究を重ねながら、地域全体で取り組む。

例えば「生物多様性」の中で今回フォーカスされたのは、コウモリだ。夜間素早く静かに活動するコウモリは、灰色カビ病を引き起こす害虫などを餌にする。つまりコウモリの生息は最も自然な病害対策になるのだ。ブドウ畑にとって有益な生き物であるコウモリは、ここロワール地方では21種類も観測されており、国内でも有数の生息地だという。コウモリのほかには、敷地内で養蜂をおこなったり、鳥類の活動の場を設けるドメースも増えてきた。その土地ならではの生態系を活性化することによって、土壤も息を吹き返す。こうして土地に根差したエコシステムの構築が進められている。



ロワール川のように淀みなく語るニコラ・ジョリ。地球、生物、環境と、彼の思想は広大で深淵だ。



病害対策として期待されるコウモリ。



(左)ドメス内に設置されたハチの巣箱。(右)畑を囲む森の横はロワール川が流れる。

ラ・クレ・ド・セランにおける ニコラ・ジョリの取り組み

畑の基礎を緻密に整える

バイオダイナミは1980年から開始し、1984年には畑全体を転換した。第一段階として畑の基礎を整えた。

まず除草剤は一切使用しない。土壌の成り立ちを壊し、変貌させる恐れのある化学肥料も一切使用しない。病害対策においても、化学薬品は一切使用しない。遺伝子組み換えや風味付けされた酵母は一切使用しない。厳格なポリシーに基づき、その代わりに使用するものは、土地に根付いた自然な素材だ。例えば土壌の微生物を活性化するために、堆肥や有機肥料を使用する。地元のナント牛とともに、水辺での生息に慣れているハイランド牛や雄牛などをこの地で育み、餌とするのは地元の穀物や甜菜、干し草だ。そのため得られる堆肥も「地元色」が育まれる。

絶滅危機にあるナント牛を他種と共生させることによって、人工授精による「自然のアンバランス」を回避することにも繋がる。10種類ほどの植物をブドウの樹と共存させることで、単一栽培の負の側面を避けることができる。そして異なる微生物の働きのおかげで、より緻密な土壌となる。

うどんこ病対策にはミルク

病害対策においては、バイオダイナミの基本ののちとって異なる植物の煎じ薬を施す程度。セージやスイバ、ヤナギ、イラクサ、コノテガシワなどで、そのほとんどがドメス内に生息しているものだ。

痕跡元素として有益な銅は、一部の区画を除いて、ごく微量、年間3~5kg/haほど畑に撒く。硫黄も撒布することはあるが、年々代用しているのがミルクだ。1回の撒布は5~10ℓ/haほどで、うどんこ病対策として効果があり、ブドウ畑にも健全な対策となっている。

醸造過程もさらに厳格に

収穫は手作業で行い、完全な成熟具合で摘み取るよう、何度も畑を行き来する。3~4週間かけて、3~5回の選果、摘み取り

をする。発酵前のオリ引き作業であるデブルバージュは行わない。なぜならバイオダイナミ農法で得られるブドウは、ネガティブな腐敗が含まれることはほとんどなく、オリの中にも発酵を促進するポジティブな要素があるからだ。酒石を取り除き、酸度を下げたための冷却も行わない。健全な状態で収穫していれば、調和の取れた酸が育まれているはずで、ブドウの「生」に反する行為となるからだ。

そして発酵も自然な流れを尊重する。バクテリアや化学品、促進剤などは一切添加しない。もちろん市販の酵母は使用しない。市販品はたいてい独特の風味があり、土壌ならではの風合いを損なうからだ。バイオダイナミ農法によって得られたブドウには、毎年異なる種類の野生酵母が含まれている。それがむしろヴィンテージの特徴にも繋がる。

発酵の温度調整も行わない。一定の発酵温度に強制的にコントロールすることは、新たな状態に変化を遂げようとする自然の力に反するからだ。発酵過程は直線的でなく、2~4か月かけて等間隔に曲線を描きながら進展する。

酸化作用促進のためのスーティラージュ

ブドウ果汁の自然なバランスを尊重し、酸度や糖度の調整は一切行わない。そして熟成時の新樽使用は3~4%にとどめている。樽の素材である木は、ワインが呼吸するのに好適であり、さらに球状である形も生命力を集中させる効果がある。

「しない」尽くしの中で唯一行なうのは、スーティラージュ(オリ引き)だ。ワインが空気に触れることによって、酸化作用が促進される。バイオダイナミのワインは酸化の恐れはなく、むしろ還元不足による揮発的な風味に留意すべきだからだ。酸化作用は熟成力であり、バイオダイナミのワインにとって生命力の源だ。例えば抜栓後、残ったワインのボトルに再び栓をして保管したら、3~4日後により美味しくなるケースもあるほどだ。

亜硫酸無添加も可能だが、オリ引き時に毎回約2gと微量の亜硫酸を添加する。これはワインを輸出する際の長旅で、酸化防止の役割を果たす。清澄作業は一切行わず、滅菌濾過や2ミクロン以下のマイクロフィルターを使用しての濾過は行わない。

生物多様性を守り育む 若手生産者の試み

先駆者たちに続いて、ロワールの若手生産者たちの取り組みも活発だ。ドメヌ内でのビオ、バイオダイナミ農法の実践を超えて、今後の気候変動を意識した環境作りにも取り組んでいる。ラ・ボレ・ド・ランジュに参加していた生産者の話を伺った。

ドメヌ・ヴァンサンドー

Domäne Vincendeau (Liv Vincendeau)



ロワールで果敢に挑戦するドイツ人女性生産者
リヴ・ヴァンサンドー

©Jocelyn Clair pour le Courrier de l'Ouest

生産者への質問

- Q1. ビオ、バイオダイナミのどちらを
実践していますか？
- Q2. いつから始めましたか？
- Q3. 動機は？
- Q4. 除草剤を使う代わりに対策は？
- Q5. 殺虫剤を使う代わりに対策は？
- Q6. ペト病、うどんこ病、
ボトリティスなどの病害対策は？
- Q7. 化学肥料を使う代わりに対策は？
- Q8. ビオ、バイオダイナミの認証を
得ていますか？
- Q9. 実践し始めて何年目くらいから、
どのような変化が出始めましたか？
- Q10. 醸造的にもナチュラルな取り組みを
していますか？
- Q11. あなたにとって、
ビオ、バイオダイナミの意義は？

ドメヌ・ヴァンサンドーが居を構えるロッシュフォル・シュール・ロワールは、ロワール川を挟んでサヴェニエールとの対岸に位置している。精彩に富んだ風光明媚な地域だ。ドイツ生まれのリヴ・ヴァンサンドーは、英国やストラスブールでの学業を経て、2000年にアンジュの地でブドウ栽培や醸造学を修得した。そして2014年から7ha（ブドウ畑は4ha）のドメヌでワイン造りを開始。緑や紫の片岩、青緑の火成岩、石英などミネラル分を多く含む土壌で、畑の半数以上はシュナン・ブランが植えられている。マルク・アンジェリ、ルネ・

モス、ジョー・ピトンらのエスプリを継承し、今秋からはニコラ・ジョリに教えを請いながら、バイオダイナミを実践する予定だ。

生産者の回答

A1, A2. ドメヌを創立した初日からビオを実践しています。今後はdemeter取得を目指して、今秋からバイオダイナミに取り組む予定です。

A3. 生まれ育ったドイツでは、自然や環境保護の意識が高く、私の親も専門店や農場でビオ製品を購入していました。そのおかげで私自身も自然な流れで、環境への配慮を意識するようになりました。

A4. 馬やトラクターで草を取り除いたり、鎌による手作業で草刈りをします。

A5. LPO（鳥類保護連盟）の「ブドウ栽培と生物多様性」のプログラムに則って、鳥やコウモリとの共存を促進しています。全7.2haの敷地のうち、4haのブドウ畑と約2haの牧草地のほか、森や生け垣などがあり、生物多様性の環境保護に努めています。

A6. ボトリティス対策としては、冬の整枝作業で枝の向きを調整したり、枝をワイヤーに固定するパリサージュや除葉作業を手作業で行い、葉や房が密集しすぎないようにします。ペト病やうどんこ病などの病害に対しては、常日頃から生き生きとした土壌にするよう努めることが予防策となります。例えば土壌改良や耕作、AB認証にのっとった銅や硫黄の撒布などです。今年からハーブの煎じ薬を施すことにしました。

A7. 牛や他の動物のコンポストを使用しています。現在は他地域の農場からのコンポストですが、今後は地元の農場から取り寄せることも考えています。

A8. 現在はEcocertの認証を得ています。今後はバイオダイナミのdemeter認証を目指しています。

A9. 変化を感じるまでに3年はかかりました。

A10. クレマン・ド・ロワールの瓶内2次発酵以外の発酵は、すべて野生酵母によるものです。瓶内2次発酵においても、現在試行錯誤中です。亜硫酸の添加はほとんどにして、瓶詰め時に、また収穫時の状況によっては収穫直後に少量添加することもあります。現在濾過は行いますが、清澄作業はほぼ行いません。

A11. 生きる上でのフィロソフィーです。その土地や水、作業する人々、味わってくださる顧客や家族、友人のために努めています。ビオやバイオダイナミによる農法は、相当な配慮と作業量が必要ですが、仕事に対する気持ちやエネルギーを前向きにしてくれます。そして植物、土壌、人、地球全体を健全な状態に導いてくれます。つまり持続可能で聡明な農法だと考えています。



アンジュ・ブランのキュヴェ・ル・ラグネ2016年は、
ピュアでふくよか。シュナンの魅力に満ちている。
©Domäne Vincendeau

シャトー・ド・フォス・セッシュ Château de Fosse-Sèche (Guillaume Pire)



シャトー・ド・フォス・セッシュのギヨーム・ピール。環境への配慮やこだわりは並々ならぬものがある。



ソミュールの赤であるキュヴェ・エリオートは、99%がフランス、カベルネ・ソーヴィニオンが1%ブレンドされている。

シャトー・ド・フォス・セッシュは、ソミュールの南西のプロセー村に位置する。ベネディクト会の修道士によって造られたドメーンで、1000年以上に及ぶブドウ栽培の歴史を誇る。1998年からは、それまでマダガスカルでブドウ栽培を営んでいたピール家がシャトー・ド・フォス・セッシュを所有し、現在はギヨームとアドリアン兄弟が切り盛りしている。この地域のブドウ栽培農家の中で、環境保護に対する意識の高いドメーンとして知られている。

約20年前から生物多様性を保全するためのエコシステムの構築に取り組んでおり、全45haのうち15haがブドウ畑で、他の30haはエコシステムのために使われている。敷地には森の一部が含まれているほか、2013年にはブドウ畑の周りに3000本の植樹をしている。そしてLPO(鳥類保護連盟)の助言に従って、100か所以上の動物相の保護地も設置した。また送粉の役目を果たす昆虫類のために、30種以上の花の区画を設け、水辺の湿度の高い区画では、両生類などの生物が育つような環境を整えた。このように多様な生物が共存することは、害虫を餌にする鳥類やコウモリの生息にとって重要であるからだ。

さらにドメーン内の土に含まれる有機炭素の割合や木々の葉に含まれる窒素15(窒素の安定同位体のひとつ)の割合の調査も開始した。2019年5月から始めたこの調査は、今後3年から5年ごとに継続し、気候変動の影響を分析する予定だ。

ワインは土壌をはじめ、ブドウが育まれる環境を整えることが重要であるとい

うフィロソフィーは、醸造や熟成にも表れている。土壌やブドウ由来以外の過度な風味がつかないように、熟成は樽ではなく、すべて卵形のセメントタンクを使用している。

生産者の回答

A 1. ビオ認証の取得に向けての作業は、2006年に開始しました。ビオディナミも実践しており、EcocertからBiodivinの認証を得ました。

A 2. 2013年にBiodivinのグループに加入しました。

A 3. ビオディナミのワインの試飲を相当数重ねた結果、将来性のある農法だと確信しました。

A 4. 草の刈り取りは、ちょうど畝の幅に刃を備えた作業機を使用しています。株の根元付近は、鍬やつるはしを使います。1区画は馬で耕作しています。

A 5. ドメーン全体として殺虫剤を一切使用しません。ソミュールで唯一、害虫駆除のコンフュージョン・セクシェル(フェロモン・トラップ)を活用しています。

A 6. 病害対策として、べと病には銅、うどんこ病には硫黄を使用しています。ボトリティス対策は何もしていません。銅の使用量も極少量にとどめています。新たな規約では4000g/haの使用が認められていますが、過去4年間の平均使用量は1203g/haです。うどんこ病に苦しんだ2016年や2018年でさえ、1515g/ha、1700g/haと少量です。このように銅や硫黄を使用するほか、エッセンシャルオイルや植物の煎じ薬、ホメオパシーの一種など、ビオディナミの調合を使用

しています。

A 7. 化学肥料は一切使用せず、マリア・チューンの調合堆肥を使用しています。

A 8. EcocertとBiodivin

A 9. 認証を得る以前から実践していたので、ビオやビオディナミにおける変化は早い時期から感じました。

A10. 醸造においても自然な手法を意識し、瓶詰め前に少量(15~25mg/l)の酸化防止剤を加えること以外、手を加えないようにしています。発酵も野生酵母によるものです。清澄作業は行わず、瓶詰め前に一度だけ濾過します。

A11. 私たちにとってのビオやビオディナミは、規約を守ること以上の意味合いがあります。人が大きな関わりを持つため、「人間味」という意味合いも重要です。全45haの敷地のうち、中央に位置する15haの単一区画がブドウ畑で、7人のスタッフで入念に手入れをしています。

各ドメーンの取り組みに注目

近年のビオやビオディナミ生産者の活動は、規約にのっとった栽培やその手法で得られたブドウの特徴を尊重した醸造、熟成だけにとどまらない。各ドメーンがその場所に適した自然の生態系を守り育もうと試みる。そして他の生物と共生しながら、得られるエネルギーを享受するよう取り組んでいる。緻密で広大な、環境そのものを育む挑戦なのだ。

