

フィリップ カンビとクロード フォンケルルのコンビが生み出す 土着品種を使った最高のワイン ルスタルブラン(白い家)

Coup de cœur 2003 Minervois-la-Livinière

Philippe Cambie et Claude Fonquerle
Loustal Blanc

L'ART DE SUBLIMER
LES CÉPAGES AUTOCHTONES

Claude Fonquerle, ex-vigner on en Ventoux (château Valmont) associé à l'œnologue castelpapal Philippe Cambie rêvaient de produire du saint-chinian. « Nous avions acheté des vignes à Berlou, mais la cave coopérative ne nous a pas facilité la tâche... » Les deux aventuriers ont finalement trouvé la paix plus à l'ouest, auprès d'un vigneron de la Livinière qui se sépare d'une dizaine d'hectares. Les voici depuis 2002 dans la maison de Blanche (Loustal Blanc). « Notre credo, c'est la défense des cépages autochtones », assurent-ils. Et de fait, ils jonglent entre des vins de table (cuvées Naïk) qui regardent du côté du cinsault, carignan en rouge, du grenache gris, macabeu en blanc, et les minervois, grenache et syrah. La démarche est précise, les vins francs et équilibrés. Après des 2002 remarquables, on s'enthousiasme pour leur petite récolte de 2003 (80 hl), du grenache soyeux, d'une stupefiante fraîcheur, au carignan centenaire à se damner, en passant par leur syrah dont la distinction revient à un écrémage de grand luxe. ■

Coup de Coeur 2003 ミネルヴォア ラ リヴィニエール
フィリップ カンビ & クロード フォンケルル
土着品種を昇華する術(すべ)

ヴァントウーの元ワイン生産者であるクロード フォンケルルと出資者で醸造家のフィリップ カンビは、サン シニアンを生産することを夢見ていた。「ベルルーに葡萄畑を購入したが、協同組合と折り合いがつかなかった...」二人の冒険家は更に西側に、10 数ヘクタールの土地を手放そうとしていたら リヴィニエールの葡萄栽培家に出会い、そこで話はまとまった。こうして 2002 年以降、「白い家」(ウスタルブラン)が誕生する。「私たちの信条は、土着品種を守っていくことです。」と二人は言う。実際、ヴァンド ターブル キュヴェ ナイックでは、赤にサンソー、カリニャンが、白ではグルナツシュ グリとマカブが使用されている。ミネルヴォワでは、グルナツシュとシラーが使用されている。彼らの考える生産方法は正確で、純粋かつバランスのとれたワインに仕上がっている。素晴らしい出来栄であった。2002 年の次には、少量生産(80Hl)の 2003 年が待ち望まれている。なめらかさと驚くほどのフレッシュ感を持つグルナツシュと樹齢 100 年になるカリニャン、そしてグラン リュックスともいべき卓越したシラーを使用している。「ルヴウド ヴァンド フランス N492」



イザベルとクロードのフォンケルル夫妻は、ヒュー ジョンソン「ポケット ワインブック」や「ワインアドヴォケイト」にも取り上げられているヴァントウーのシャトー ヴァルコンブでワイン造りをしていましたが、'00 年にシャトーを手放し、クロードの生まれ故郷のミネルヴォワに葡萄畑を購入しました。ちなみにクロードは、ヴァルコンブ以前にドメヌ ド ペール カボシュ(ロバート パーカー Jr.3~4 星生産者)で 10 年間働いていました。1907 年に設立されて最近 40 年は放置状態になっていたカーヴを建て直し、畑の手入れをしました。初ヴィンテージは'02 年です。ブルネルやアラリイにもアドバイスする南仏のエノロジスト、フィリップ カンビが一部出資をしています。ミネルヴォワ ラ リヴィニエールの地区に 9ha の畑を所有しています。カリニャンやグルナツシュが栽培されていますが、それらは 1948 年前後に植えられ、シラーは 68 年と 75 年に植えられており、全体を平均すると樹齢 40 年になります。畑での葡萄の栽培方法は化学肥料や除草剤は使用しないリュット レゾネですが、3~4 年後にはバイオダイナミの方針を採る考えでいます。収穫は 15kg 用のカゴを使用し、手作業で行います。カゴの容量がこの様に小さいことで、葡萄が押し潰されるのを防いでいます。収穫量は少なければよいというわけではなく、本当に葡萄が最高の味になる 25~30hl位が一番良いそうです。低温に温度管理されたトラックで収穫された葡萄を運び、そのまま一夜を過ごします。これは、白ワインにはフレッシュ感のあるアロマを保つ、赤にはプレ マセラシオン(発酵前の醸し)の効果があります。醸造所では専用のテーブルが設置され、厳しい選果を行います。タンクには一粒たりとも未熟な青い実などは入れません。醸造には内部塗装無しのコンクリートタンクを使用しています。このコンクリートタンクの形は珍しく、円形の筒型ですが、直径と高さが同じです。これでタンニンがよりきれいに抽出されます。除梗はせず、葡萄をタンクに入れ、その後 2~3 日間触らず放置して置きます。醗酵の最中には、ピジャージュやルモンタージュを行います。キュヴェゾン(発酵と醸し)の期間は 35~40 日間と長期に渡ります。このように長期にわたるキュヴェゾンについて、クロードは「25 日目以降から十分な抽出をしたワインが、柔らかく溶け出していくためにはとても重要である」と考えています。その後ブレンドをし、マロラクティック発酵をさせるために、木樽へワインを入れます。驚くほど濃縮された果実味がありかつパワフルですが、口中での柔らかい味もあり、滑らかです。



《ラベルとそこに描かれたそれぞれのものが意味するもの》

- 〔三角形のピラミッド型〕スピリッツ、天地の結びつき
- 〔渦巻き〕天空の動き
- 〔女神〕女神ミネルヴ。職人の女神
- 〔アーチ〕この地方に多いローマ式教会の入り口
- 〔手〕生産者の手
- 〔星〕遺跡、残存物
- 〔その下の臼〕小麦粉の臼。ミネルヴォワではこのような臼を引いて小麦粉を生産していた。昔から伝わるもの

《畑はサン シニアンにあります。R.パーカー Jr.「パーカーズ ワイン バーゲン」に掲載！！》

ヴァン ド ターブル ナイック

FB-129 NV Vin de Table Naïck 4

¥3,465 (本体価格 ¥3,300)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ ルスタル ブラン

葡萄品種:サンソー(50%)、グルナツシュ、シラー(20%)、カリニヤン(30%)

熟成:グルナツシュ → ドゥミ ミュイ(タルデュ ローラン)、シラー → 小樽、カリニヤン+サンソータンク 平均収穫量:22hl/ha

畑は、実は A.C.サン シニアンにありますが、醸造をミネルヴォワで行うため、ヴァン ド ターブルとなっています。ワイン名の「ナイック」は、3 人いる娘の内の次女の名前で、「4」は、'04 年を指しています。サンソーとカリニヤンは、A.C.サン シニアンの畑から収穫されます。醸造は品種別に行います。グルナツシュは有名なタルデュ ローランから購入したドゥミ ミュイで、シラーは小樽で、カリニヤンとサンソーはブレンドしてタンクで熟成されます。樽での熟成期間は、約8~10ヶ月間です。素晴らしい構成を持ち、新鮮な味わいの赤で、チェリーや赤いプラム、シナモンの風味があり、スモーキで網焼きにした肉の香りがあります。バーベキューと飲むのに最適です。

ナイックは、ロバート パーカー Jr.がお買い得なワインを選んだ「パーカーズ ワイン バーゲン」に掲載されています。「4」が、「クラスマン 2007」で15点、「ワインスペクテーター2007.07.31」で88点。

《最初からフィニッシュまで全速力でミネルヴォア！！》

ミネルヴォア

FB-130 2003 Minervois

¥5,880 (本体価格 ¥5,600)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ ルスタル ブラン

葡萄品種:グルナツシュ(45%)、シラー(10%)、カリニヤン(45%)

熟成:50% → コンクリートタンク、50% → グルナツシュ ドゥミ ミュイ、シラー 2年樽、カリニヤン 3年樽

50%が樽熟成されます。グルナツシュはドゥミ ミュイ(600リットル)の新樽で、シラーは2年目の樽、カリニヤンは3年目の樽を使用して熟成されています。残りの50%はコンクリートタンクで熟成されています。クロードは、ミネルヴォワは例年雨量が少なく、乾燥に慣れた土地であると言います。他のアペラシオン地域に比べてその傾向が強く、'03年のような年でもまとまりのある葡萄が収穫されます。クロードの目標は、この地方に古くからある葡萄品種の本来持つ素晴らしいを生かし、ミネルヴォワの土地らしさ、アペラシオンらしさを失わず、しかも最もハイレベルなワインを生産することです。濃いルビー色、ブラックラズベリーやプラム、プロヴァンスのドライハーブ、スモーキな香りです。濃縮された果実味があり、滑らかな舌触りがあります。

'03年が、「ワインアドヴォケイト Article Archive」で、90-92点、「クラスマン 2006」で7点、「ワインスペクテーター2006.01.31」で89点。

全速力の 2003 ミネルヴォアはよりクレーム ド カシスやリコリスのノートが、素晴らしいフルーツと共に、最初からフィニッシュにかけてずくと表れています。ボディは大きく、角は強くなく、グリセリンや甘味がたっぷりあります。今から5~8年が飲み頃です。

90-92点 「ワインアドヴォケイト Article Archive」

《80~120年樹齢の葡萄を使った上質のミネルヴォアは、官能的な香り味わい！！》

ミネルヴォア ラ リヴィニエール

FB-131 2003 Minervois La Livinière

¥8,190 (本体価格 ¥7,800)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ ルスタル ブラン

葡萄品種&樹齢:グルナツシュ(80%・80年)、シラー、カリニヤン(20%・120年)

リヴィニエールは、上質のミネルヴォアを産する村で、唯一村名を付けたA.C.が認められています。グルナツシュは80年樹齢、カリニヤンは120年樹齢です。ボトルを開けると、マール漬けのプルーンや黒果実の香りが広がり、官能的でさえあります。

「ルヴェド ヴァン ド フランス 482」の特集『ミレジム 2003』のラングドックのページで、ミネルヴォア ラ リヴィニエールが「クー ド クール」(選者のお気に入り)を獲得しています。'03年が「ワインアドヴォケイト Article Archive」で、91-93点、「クラスマン 2006」で8.5点。

アルコール度 16.5%の 2003 ミネルヴォア ラ リヴィニエール(グルナツシュ 80%、シラーとカリニヤン 20%)は、優れた濃縮感を誇っています。煙、ブラックフルーツ、リコリス、プロヴァンスのハーブ類、スパイスのアロマが立ち上ります。リッチで素晴らしいテクスチャ、油っぽいフルボディの口当たり、今から10年間は楽しめます。91-93点 「ワインアドヴォケイト Article Archive」

《ミネルヴォアのさらに上にランクするキュヴェ。その味わいは、シャトーヌフを彷彿とさせます！！》

ヴァン ド ターブル マエストゾ

FB-132 NV Vin de Table Mestoso 3

¥8,190 (本体価格 ¥7,800)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ ルスタル ブラン

葡萄品種:シラー、カリニヤン、グルナツシュ(各1/3) 熟成:樽(ドミニク ローラン)

これもヴァン ド ターブルで、ミネルヴォアのさらに上にランクするキュヴェです。有名なドミニク ローランのブルゴーニュの樽を使って熟成しています。この樽は、普通の樽の倍の価格で、材質が良く、厚みが倍あります。スモーキでスパイシなアロマと熟して濃縮したプラム、リコリス、キルシュの風味のある、エキゾチックな赤ワインです。スパイスやモカを思わせる長いフィニッシュです。シャトーヌフ デュ パブを彷彿とさせる味わいを持ったワインです。「マエストゾ」は、『莊厳に』という意味の音楽用語です。

「3」が、「ワインアドヴォケイト Article Archive」で、92-94点、「ワインスペクテーター2006.1.31」で88点、「クラスマン 132」で8点。

最後にヴァン ド ターブル マエストゾ 3(マエストゾ 2と同じブレンド)は、優れたシャトーヌフ デュ パブのような味で、胡椒やキルシュ酒のノートがあり、フルボディで、油っぽい口当たりです。2002と同様にすべてドミニク ローラン パーガンディ バレルで熟成されました(すべてバリックで熟成されています)。少なくとも10年間は熟成して良くなっていくはずですが。ラングドックのこの素晴らしい品揃えは、申し分ない畑とセラーでの仕事にとっての名誉です。92-94点 「ワインアドヴォケイト Article Archive」