

Philippe Vandelle

フィリップ・ヴァンデル



美食の地ジュラにおける最上の白ワイン産地、レトワール。樹齢50年の高貴な土着品種サヴァニャンからは、6年以上の熟成を経てフィネスある美しいヴァン・ジョーヌ（黄ワイン）が生まれる。「群を抜いた作品」と評価されるジュラを代表する生産者。



ブルゴーニュ地方のボーズから東へ約100km、スイスとの国境に近い丘陵地帯に畑が点在するジュラ地方は、長いワイン造りの歴史を持ち、19世紀中ごろには2万ヘクタールに40品種が植えられていたという。19世紀末のフィロキセラ禍により栽培面積は大きく減少したが、ワインの多様性と独自性は守られた。シャンパーニュ製法で造られるクレマン・デュ・ジュラを始め、白、赤、ロゼ、そしてこの地の高貴な土着品種サヴァニャンから生まれる美食のための偉大なワイン、ヴァン・ジョーヌ。更に、この地方はワインだけではなく、プレス鶏やコンテなど、食を探求する者にとって特別な魅力があると評される。

そのジュラの中でも、ヴァン・ジョーヌを含め、白に特化した別格の産地がレトワールだ。小さな星の形をしたウミユリの茎の化石がよく見られること、また、畑が広がる5つの丘の配置が星のように見えることから、フランス語で『星』を意味する名を持つこのサブ・アペラシオンは、ジュラの中央部に位置し、エトワール村を中心に合計4つの村で構成される。総栽培面積は70haにも満たないため、日本はおろか、現地フランスでも目にすることが珍しいワインだが、その名の通り綺麗な星のごとく優れたワインを生み出している。

フィリップ・ヴァンデルは、ワイン評論家ヒュー・ジョンソンが、レトワールのトップ生産者に名を挙げる造り手だ。1883年からレトワール村に続く生産者の6代目となる彼は、父と叔父が共同で運営するシャトー・ド・レトワールでワインを手掛けていたが、2001年に畑の一部を相続して独立し、自身のドメーヌを設立した。

13haの畑は全てレトワールにあり、主に粘土石灰質土壌にはシャルドネを、この地特有の灰色をした石灰質土壌にはサヴァニャンを栽培している。レトワールのレトワールの表現を目指すフィリップは、持てる限りの時間を畑で過ごしている。畑仕事はリュット・レゾネで行い、土を鋤き耕し、また凝縮したブドウを得るために収量もアペラシオンの許容値の約60%まで制限している。

フィリップにワイン造りについて尋ねると、代々受け継いできたジュラの伝統的な手法こそ自分のスタイルだ、という答えが返ってくる。白ワインはアルコール発酵後、ブルゴーニュの228Lの古樽のみで長期間熟成されるが、その間、目減り分を継ぎ足すウイヤーージュの作業は行わない。そのため、樽内ではワインの表面にフルール・デュ・ヴァンと呼ばれる酵母の膜が形成され、ワインを酸化から守る。同じく産膜酵母とともに熟成させたワインであるシェリーと比べると、この酵母の膜は薄い。クリームのような厚い層になるとワインにマッシュルームや古くなったバターの風味をもたらすからだという。ヴァン・ジョーヌには最大限熟すまで待って収穫したブドウが用いられ、その熟成期間は6年を超える。

醸造にはSO2をほとんど用いず、常にクリーンな醸造を心がけている彼のワインには、ジュラ独特の酸化の風味は他の多くの生産者よりも控えめで、ミネラル豊かな味わいは非常にピュアで美しい。クオリティの高さに注目が集まるレトワールのクレマンにおいても、フィリップの作品は群を抜いている。フランスの主要ワインガイドのひとつ、ベターヌ&ドゥソーヴで、「申し分ないクオリティが非常にリーズナブルな価格で揃っている」と評される通り、クレマンからヴァン・ジョーヌまで、一貫したクオリティの高さはエトワールのみならず、ジュラを代表する白の生産者と呼ぶにふさわしい。



クレマン・デュ・ジュラ ブリュット

NV Cremant du Jura Brut

定番 希望小売価格 ¥3,600

- 産地: Cremant du Jura
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: 24ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ●ドサーージュ: 6.4g/L

上質なシャンパーニュ製法のスパークリングワインの産地として評価が高いジュラの中でも、傑出したクオリティに注目が集まるレトワールのクレマン。リンゴやシトラスのエlegantな香り。ピュアな果実と生き生きとした酸を備えた味わいは滑らかで緻密。充実感と軽やかさが共存する美しいブラン・ド・ブラン。



シャルドネ トラディション

2022 Chardonnay Tradition

限定 希望小売価格 ¥3,550

- 産地: L'Etoile
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック18ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

トラディションの名の通り、ジュラ伝統のヴァン・ジョーヌと同じくウイヤーージュをせず、薄く張った酵母の膜の下でワインを熟成。リンゴや桃のコンポートの香りにプリオッシュやナッツのニュアンス。シャープなアタックに続き、ふくよかな果実が口蓋を包む。品の良い独特の風味を備えた豊潤な味わい。



サヴァニャン

2019 Savagnin

限定 希望小売価格 ¥4,600

- 産地: L'Etoile
- 品種: サヴァニャン100%
- 熟成: バリック36ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

ジュラ伝統のヴァン・ジョーヌと同じくウイヤーージュをせず、薄く張った酵母の膜の下でワインを熟成。ハチミツやセミドライのリンゴに、クルミやアーモンドのニュアンスが漂う複雑な香り。広がりのある繊細な味わいは豊かな酸とミネラル感に満ちている。ナッツやスパイス香るドライな余韻は非常に長い。



ヴァン・ジョーヌ レトワール

2017 Vin Jaune L'Etoile

限定 希望小売価格 ¥9,200

- 産地: L'Etoile
- 品種: サヴァニャン100%
- 熟成: バリック75ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 14.5%

ジュラの高貴な土着品種サヴァニャンに適したレトワールの灰色の石灰質土壌が、フィネスを備えた落ち着きのある味わいをもたらす。樹齢50年の古樹の区画のブドウが最大限熟するまで待って収穫を行い、最低6年ウイヤーージュをせず薄く張った酵母の膜の下で熟成。クルミやローストアーモンド、クミンシード、ナツメグ、パニラ、ハチミツ、ドライフルーツが複雑に絡み合う芳しい香り。旨みあふれるまろやかな味わいには、申し分ない酸と豊かなミネラルが存在を示す。

