

Domaine Anne Gros et Jean Paul Tollot

ドメーヌ アンヌ・グロ エ ジャン・ポール・トロ



ヴォーヌ・ロマネの名門 アンヌ・グロ × ショレイ・レ・ボヌの名門 トロ・ボー。
著名生産者夫婦が理想的なテロワールで生みだす絶品ミネルヴォワ！



ラングドック地方の中でもとりわけ認知度の高いAOCミネルヴォワ。このAOCの最北東端にカゼルと呼ばれる集落がある。人口およそ30人、平均年齢が65歳というこの辺鄙な土地に一目惚れをした一組の夫婦がいる。ヴォーヌ・ロマネ屈指の醸造家であるアンヌ・グロとショレイ・レ・ボヌの名手ドメーヌ・トロ・ボーのジャン・ポール・トロである。醸造学校時代に共通の知人を通して研修先のオーストラリアのワイナリー、ローズマウントで出会った二人は、その後ブルゴーニュに戻ってそれぞれの親からドメーヌを引継ぎ、第一線で活躍する中でパートナーとなるが、それでもお互いのワイナリーに関与することは一切なく、それぞれの仕事に没頭する日々が続く。こうした一方で、二人の中にはお互いに培ってきた知識・経験を共有し力を合わせてワインを作りたいという思いが次第に強くなっていった。「40歳という節目を迎え、何か新しい挑戦がしたくなった。ブルゴーニュでのワイン造りは先代から引き継いだものだったので、自分たちでゼロから何か新しいものを生み出したかった。」というアンヌは、当初南フランスを何度も訪れ、理想とする場所はないかまなく探し回ったが、なかなか見つからずに苦労したという。そして、ようやく決まったのがブルゴーニュから車で5時間、500kmも遠く離れたカゼルだった。

この地を選んだ理由は、モンターニュ・ノワールと呼ばれる山の麓に位置しながらも地中海の風の影響を受けることができ、かつミネルヴォワで最も標高の高いエリアの一つで、ヴォーヌ・ロマネ村と等しい標高(220m)を持つという土地の優位性に加え、モザイク状に広がる石灰、粘土、砂岩、マールという土壌の多様性があつたこと。さらに、ブルゴーニュにはないサンソー、カリニャン、グルナツシュ、シラーとの出会いもこの地に惹かれた理由の一つである。「これらの品種がどういった個性を発揮するのか最初はわからなかった」というアンヌは、土壌のタイプや区画ごとに分けて醸造するというのが主流ではないこの地で、当初から分けて醸造・熟成を行うことでこの土地の個性と品種の特性を深く学んでいった。



ワイン造りはブルゴーニュと同じ哲学で行っており、栽培はリュット・レゾネ。空気の循環を良くするためキャノピーマネジメントを一段と意識し、ラングドックではあまり一般的でない芽かきも行ふ。ブドウは全て手で収穫され、100%除梗の後、自然酵母を用いてステンレスタンクで発酵を行う。キュヴェごとにステンレスタンクとフレンチオークバリックを使い分けて熟成。樽はブルゴーニュで使用しているものと同じものを使用しており、区画ごとに醸造したワインをボトリング前にブレンドする。

ラングドックで造っているにもかかわらず重たさや暑苦しさを全く感じさせない二人のワインは、2008年のファーストヴィンテージからジャン・シス・ロビンソンに「まるでブルゴーニュを飲んでいるかのよう」と絶賛される。また、WA誌では「南フランスでありながらここまでの果実味と張りが両立するエネルギー的なワインはめったにない」と太鼓判を押されている。一般的に、この地で造られる高得点のワインは力強さや重さを持つものが多いが、エレガンスや張りといった真逆の要素でここまで高い評価を年々受け続けている生産者は他に例を見ない。

ミネルヴォワのカゼルという土地のテロワールを発信し続けてきた彼らであるが、近年この土地に対する理解がより深まったことから、新たな可能性を広げるためにピノノワールやシャルドネをはじめとする新しい品種のリリースを計画している。常に高みを目指しまい進する彼らの今後に、ますます目が離せない。



ラ・サンコト・サンコト 2020 La 50/50

定番 希望小売価格 ¥3,500

- 産地: IGP Cotes du Brain
- 品種: シラー35%、グルナツシュ30%、カリニャン30%、サンソー15%
- 熟成: ステンレスタンク14ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 14%

カゼル周辺のIGPコート・デュ・ブリアンにある合計3haの畑。標高は220mで砂岩、マール、粘土石灰質土壌。アンヌとジャン・ポール二人が力を合わせて造ったこと、ワインを飲む際に誰かと共有してほしいという意を込めて50/50とした。フレッシュなプラム、スミレやブラックチェリーに、スパイシーなハーブ、微かなミネラル香を感じるアロマ。豊かな果実味に軽やかなタンニン、エレガントで美しい酸が溶け込むミディアムボディ。終始一貫してクリーンで張りがあり、ビュアな果実味は輝かしいフィニッシュへとつながっていく。どんな料理も引き立たせ自然と杯が進む、真のテーブルワイン。



ロ・ド・ラ・ヴィ 2020 L'O de la Vie

定番 希望小売価格 ¥3,900

- 産地: Minervois
- 品種: シラー90%、グルナツシュ10%
- 熟成: ステンレスタンク&バリック14ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 14%

カゼル南部にあるレク・デル・ヴィ(オクシタン言語で生命の水)と呼ばれる2haの区画。標高は220mで粘土石灰質土壌。2008年植樹の若いシラーを使用。名前の由来は区画名とフランス語の水の発音O(オー)を掛け合わせたものから。スミレ、ブルーベリー、リコリスにスパイシーなハーブのアロマ。フレッシュでビュアな果実味、クリスタルのように輝く酸とミネラルを感じる。南向きの畑で育つ若木のシラーとは思えない程焦点が定まっており、エレガントな仕上がり。



レ・フонтаニーユ 2020 Les Fontanilles

限定 希望小売価格 ¥4,200

- 産地: Minervois
- 品種: シラー25%、グルナツシュ25%、カリニャン25%、サンソー25%
- 熟成: バリック50%&ステンレスタンク50%で14ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 14%

カゼル北東に位置する3haの区画。他の畑は粘土石灰質主体かつ南向きというものが多く中で、ここは砂岩質主体の北西向きの畑であるため、よりフレッシュさとスパイシーさが引き立つ。ブラックベリー、カシスやペッパー系スパイスにミネラルを感じさせるエネルギー的なアロマ。土壌・区画ごとに醸造し、品種ごとにステンレスタンクと樽を使い分けて熟成しブレンドされるため、4品種の個性が絶妙に混ざり合い、円熟感とフレッシュさを同時に楽しむことができる。



ラ・シオード 2019 La Citude

限定 希望小売価格 ¥4,950

- 産地: Minervois
- 品種: カリニャン60%、シラー30%、グルナツシュ10%
- 熟成: バリック80% (新樽20%)&ステンレスタンク20%で12ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

カゼル南にある3.1haの畑。標高は220mで南向きの粘土石灰質土壌。石灰岩の比率が非常に高く、畑は一面真っ白。全品種で古樹を使用するが、とりわけカリニャンは1904年植樹の100年超の古樹。ブラックベリー、土っぽさ、ミネラルを豊かに感じるアロマ。古樹に由来する複雑味・凝縮感と完熟したタンニンが驚くほどシルキーな口当たりを作る。そこにテロワール由来のミネラルが張りをもたらすことで黒果実のニュアンスと幾重にもわたって層を成していく。まさに南の太陽と、地中深くからエネルギーを与えてくれる土壌との魔法のコネクションであり、ミネルヴォワのグラン・クリュと呼ぶにふさわしいワイン。