

フィネスとエレガンスに磨きかかる、ド・モンティーユそして北海道 2020

ド・モンティーユそして北海道 (de Montille & Hokkaido) の待望の 2020 ヴィンテージをようやく試飲できた。ピノ・ノワールは年々洗練され、バランスとフィネスに磨きがかかっている。今年秋にはワイナリーが完成し、2023 年は自社栽培ワインを醸造する。

「ようやく」と書いたのは理由がある。2019 ヴィンテージのピノ・ノワールは 10 月の収穫から 1 年 9 カ月後の 2021 年 7 月に東京都内の試飲会でお披露目された。今回はそれより 8 カ月遅れている。昨年 10 月に函館を訪問したが、その時は試飲できなかった。ラベル表記をめぐって税務署とのやりとりに時間がかかった。ラベルはフランスで印刷している。それを受けて、瓶詰も遅れた。

ち密な選別と穏やかな抽出

ピノ・ノワールは余市のぶどうを手摘みし、ブルース・ガットラヴさんの 10R に委託して醸造している。2020 年の収穫は 10 月 19 日に始めた。

ジェネラル・マネジャーの矢野映さんはコロナ禍でオーナーのエティエンヌ・ド・モンティーユは来日できなかった。だがメールや ZOOM でルモンタージュの頻度や、亜硫酸添加するタイミングなど、醸造の進め方を緻密に打ち合わせた。

ド・モンティーユはパリで投資銀行家も務めたゼネラリストだが、ドメヌ・ド・モンティーユをビオディナミに転換して 3 つ星にしたヴィニュロンでもある。

「ド・モンティーユそして北海道 ピノ・ノワール ETUDE 【學】 2020」 (de Montille & Hokkaido Pinot Noir 【學】 2020) はラズベリー、クランベリー、オレンジの皮、生き生きしたシソ、柔らかい酸とスムーズなタンニンのバランスがよく、きれいに統合されている。繊細でうまみが豊か、活力あるフィニッシュ。補糖、補酸はなし。全房発酵は 65%、ブルゴーニュから取り寄せた開放式の樽で発酵し、古樽中心で 16 カ月熟成。アルコール度は 12.5%。8000 円。91 点。

1990 年代のブルゴーニュ想起させるバランス

ド・モンティーユそして北海道のワインはすべて補糖、補酸はせず、亜硫酸添加量も少なめ。ピノ・ノワールはブルゴーニュが涼しかった 1990 年代を思わせ。低いアルコール度でバランスがとれている。ド・モンティーユの目指す「フィネスとエレガンス」あるワインに近づいている。

「ド・モンティーユそして北海道 ツヴァイゲルト ETUDE 【学】 2020」 (de Montille & Hokkaido Zweigelt 【學】 2020) はストロベリー、ブルーベリー、ナツメグ、しなやかなタンニン、アーシーで骨組みがしっかりしている。丸みがあり、シームレスで、ごくごく飲みたくなる。補糖、補酸はなし。除梗 100%。ステンレスタンクで 14 か月熟成。6000 円。90 点。

「ド・モンティエユそして北海道 ケルナー ETUDE 【學】 2020」 (de Montille & Hokkaido 【學】 2020)は白桃、柑橘、ミント、ジャスミン、テクスチャーはリニア、ピュアで快活、塩味とうまみの混じる精妙な味わい。シームレスなフィニッシュが長く続く。余市町の安芸果樹園の0.25 haの畑から手摘み。樹齢27年。ブドウはほぼ有機栽培。補糖、補酸はなし。500Lのドウミューイとステンレスで14か月間の熟成。6000円。90点。

ヴィンテージごとに変える2020年のワイン名は発見や驚きを示す2019年の「SURPRISE 【驚】」から、学びを表す「ETUDE 【學】」に変わった。

ベースとなっているラベルの雪山の風景は、ド・モンティエユの撮影したニセコの画像がベースになっている。漢字はボーン在住の書道家の作品をド・モンティエユのセンスで選ぶ。山から昇る朝日が年ごとに大きくなっている。2022年に朝日の全体像が姿を現すという。

自社醸造で階段を1階昇る／フランス人に飲ませるのが夢

ワイナリーは9月に醸造スペースが完成する予定。木村農園のピノ・ノワールと10Rから分けてもらうツヴァイゲルトは2022年で終わり。2023年はケルナーと自社畑のピノ・ノワールとシャルドネを仕込む。

ワイン造りは初期投資が大きい。フランスではカーヴを間借りしたり、カリフォルニアではクラッシュパッドを使ったりする例は多い。ド・モンティエユそして北海道は、長期的なプロジェクトのため、当初は10Rに委託醸造を依頼し、ノウハウを吸収してきた。

自社醸造にすれば、瓶詰めの遅れなども避けられ、栽培から出荷まで機能的かつ正確に進められる。ブルゴーニュでドメヌの近くにあるブドウを収穫してすぐにワイン造りが始められるのと同じ格好になる。

自社畑の半分は自根の樹。ウィルス対策の消毒機具も導入している。2023年の生産目標は8000本。農楽蔵とドメヌ・タカヒコのワインを飲んで、ド・モンティエユは北海道の可能性を発見して日本進出を決めた。プロジェクトが2023年から階段を1段昇る。

2020年のケルナー、ツヴァイゲルト、ピノ・ノワールの3本セットはすでに売り切れている。