

## Table des matières

### 目次

# La parole de Pierre

ピエール・オヴェルノワ 実りの言葉

ヴァン・ナチュールはこうしてつくる

まえがき	5
この本に出てくる4人の聞き手	7
この本ができるまで	9
「過去は伝える必要があるのだろうか?」とピエールは疑問に思う	13
対話1: ピエールの家族、幼少期、思い出、職業研修	14
対話2: ピエールを支えた人たち	30
対話3: ピュピヤン村のぶどう畑の土とその管理	40
対話4: ジュラ地方の品種	50
対話5: 耕作作業	62
対話6: 開花: よい収穫を生む大事な行程	78
対話7: そして収穫のとき	82
対話8: 発酵	90
対話9: メゾン・ピエール・オヴェルノワの熟成	103
対話10: ピエールとワイン関連組織との関係	128
対話11: ピエール・オヴェルノワとピュピヤン村	138
対話12: ピュピヤン村およびアルボワ地方の人物について	146
対話13: ピエール・オヴェルノワ家の跡継ぎ: エマニュエル・ウィヨンとその家族	155
対話14: インタビューの終わりに	166
献辞	173
この本との出会い	174
ジュラのヴィニュロン3人の証言	177
資料写真 地図 図表	182

この本に出てくる4人の聞き手

ピエール・オヴェルノワの言葉を引き出すのに、ひと冬をかけた4人の友人たち。彼らのおかげで、ピエールの話が徐々に集まり、一つにまとまった。

ベルナール・アミアン	アルボワ市長
ミッシェル・カンピ	地質学者、ブルゴーニュ大学名誉教授
ミッシェル・コンヴェルセ	弁護士、ジュラの優れたワインテイスター
ロジェ・ジベイ	生化学者、フランシュ・コンテ大学名誉講師

日本の読者の参考のために、P.183、184にジュラ地方のぶどう品種と地図を掲載しています。



Cliché Alain Tournier

ピュピヤン村の遠景。

## L'élevage des vins à la Maison Pierre Overnoy

### メゾン・ピエール・オヴェルノワの熟成

ピエールは、よいカーヴがないとよいワインはできないと言う。

広義で言うカーヴは、三つの場所に分けられる。醸造場（発酵させるところ）、樽熟成（エルバージュ）のカーヴ（ワインが入れられた大樽かタンクを置くところ）、熟成庫（瓶を置いておくところ）だ。熟成はタンクや様々な大きさの樽で行われる。

容器は、大樽にステンレスタンクも加わった。小さい容器は小樽だ。角がないので、樽のかたちは熟成によりふさわしい。樽の中のゆっくりとした対流がワインをよく攪拌する。ピエールのところには最近卵型のタンクがあるが、このような対流をしてきているはずだ。

ワインの状態を追っていくのには、テイastingが一番大事な作業だ。ピエールのところでは、ワインは頻繁に試飲され、そこで働くすべての人が参加する。一日の中で、試飲には午前中の終わりが一番適した時間だ。ワインを樽から採取するときはいつも同じ深さから採る。場所によって味が変わるからだ。

試飲が、熟成を継続するか、次の瓶詰はいつかを決める。

ピエールはシャルドネを常に補液している。そして、ジュラ地方でサヴァニャンを補液した最初の人々の一人だ。この発明は、他のたくさんのヴィニキュロンによって続けられている。ピエールのワインはバトナージュをせず、清澄をせず、フィルターもかけない。純粋で生きたワインの香りを保つことができ、それが個性になっている。

定期的に瓶詰することは、最近のことだ。

昔は、「コルクしたワイン」は珍しく、大切な機会にだけ飲まれたものだった。

**ミッシェル・カ** カーヴでワインはどのように変化するの？

どのような世話をしているの？ ワインの熟成について話そう。ここにいるみんなが、ワインの熟成について聞かなくてはならないことがある。「発酵の後から瓶詰までのお世話は、ワインを安定させ、最高の品質に導くためにある」。この定義は、お気に召すかな？

**ピエール** ああ。だいたいそうだね。

### よいカーヴなしによいワインはできない

**ミッシェル・カ** まず最初に、一般的な質問をしよう。つまり、カーヴとか容量とかだ。

君のカーヴをどのように思う？ それはよいカーヴかな？

**ピエール** カーヴについて話すとき、発酵が行われる醸造場と、熟成のカーヴと瓶熟のカーヴと分けなくては行けない。昔は、全部のカーヴは持っていなかったよ、でも今は、すべて同じカーヴでは作業しない。

何人かのヴィニキュロンは発酵と熟成を同じカーヴでしていて、とてもよいワインをつくっているけどね。

**ミッシェル・カ** 発酵の場所には、主にタンクがあるの？

**エマニュエル** 赤はそうです。主にタンクが置いてあります。白は小樽、もしくは大樽で直接仕事をしています。というのも、大きな量で仕事したほうがよりよい結果が出るので。100個の小樽を見ると、6個の大樽を見るのは同じことではないですよ。少なく始める。もちろん年によるけれど。

醸造場を持っている利点は、タンクごとに発酵温度を管理できること。ときには、赤ワインを冷やし、白ワインを温める必要がある。醸造のときに、赤と白が必要とするものは違います。

**ピエール** 違う場所に3つの醸造場がある。ここ、つまり自分の家にすべてを冷やせる醸造場がある。各タンクを温めたり冷やしたりできる。マニュの家には大樽があり、温度交換機を入れることで、冷やすことができる。また私のところに小さい冷蔵部屋がある。二つの場所にエアコンがついていて、温度を管理できる。

**エマニュエル** 利点は、小樽にも冷却システムがあること。小樽の木は温度制御が難しいものです。赤と白を別に醸造しないと。

**ピエール** そうなんだ。赤がすでに発酵しているときに、白が入ってくるから。それで、違う温度にすることが必要だ。年による、つまり早熟な年かどうかにすべてよる。今の心配は、どんどんぶどうが早熟になっていることだ。夜は昔より涼しくない。2008年のように収穫が10月だったら、冷やす必要はない。夜の涼しいときにカーヴを開けるだけですむ。でも収穫が早すぎると、エアコンに頼らざるを得ない。

昔は、このように管理する必要はなかった。10月に収穫したから、カーヴの奥はだいたい涼しかった。夜はカーヴを冷やすために扉を開けた。18hから20hの大樽、これもすべてがだいたい普通に調整された。

す。この形は樽の形に近づいています。でもまだテストはしていません。結果が出たらお知らせします。

そしてこの新しいタンクは、特に白の熟成用に使っています。私たちは、ステンレスで熟成することはしません。このタンクの利点は、呼吸をすることです。断熱も少ししながら、それでも呼吸もします。

**ミッシェル・カ** コンクリートを通して呼吸？ 可能な？  
**エマニュエル** はい。特別なコンクリートです。粘土がベースです。

**ミッシェル・カ** このタイプのタンクは特別な名前がついている？

**エマニュエル** これは「ノンプロ」タンクですが、特定名かどうかは知りません。つまり、ノンプロが販売していましたが、名前を変えたんです。卵型のタンクです。

**ピエール** 樽には、底と横の板のつなぎ目があり、そこに角が生まれる。下の丸い底によく澱が引っついてるよ。垂直の壁にはなにもついていない。私は樽の中のワインにはよい影響があると思っている。

**ロジェ** 樽の中のワインの動き、それは「対流の動き」と呼ばれている。ワインのゆっくりとした動きで、特に昼と夜の温度差によって発生する。液体が大量にある場合、このような連続した回転の動きが発達する。死角にはこの動きはない。卵型はこの動きをなにも妨げない。

**エマニュエル** このタンクは、今年試す予定でしたが、残念ながら、1ヶ月遅く到着しました。発酵中のシャルドネをワインにするために入れたかったのですが。

**ピエール** メーカーはすぐにワインを入れることができると言っているが、そのリスクは取りたくないものだ。

**エマニュエル** そして同時に、発酵途中に、タンクの壁面に酵母をたくさん棲まわせることができます。壁はちょっとだけ穴が開いています。酒石酸をつけて、ワインに影響が及ばないようにします。様子を見ましょう。

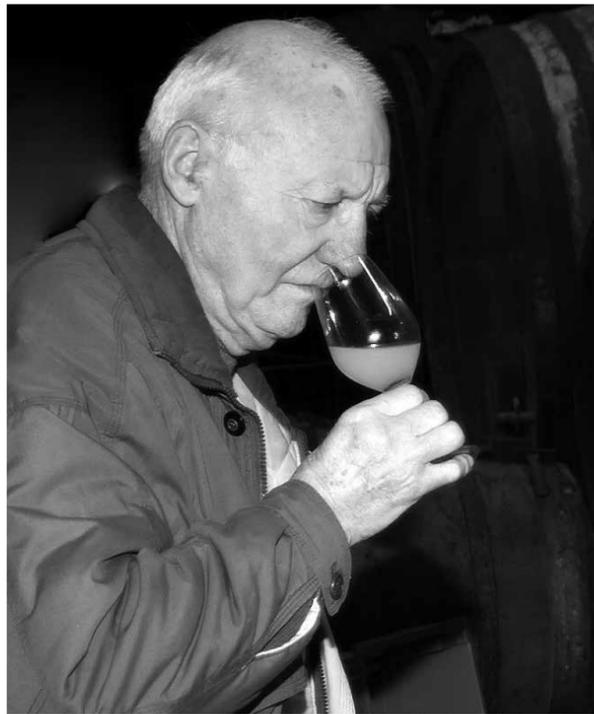
私たちが求めているものは、特に容器の中立性です。ムだけがワインの要素を持ってくるように。ぶどうだけでワインをつくるアイデアを本当に実現するためです。

## テイステイング

**ロジェ** 君はワインを定期的に試飲すると話していたが、どれぐらいの頻度なの？

**ピエール** 最初の段階では、試飲は頻繁にやる。赤は、ほとんど毎週試飲する。そのあとは瓶詰めによる。瓶詰めが近づくと、頻繁に試飲する。日によって試飲の印象が変わるからだ。アンリ・ブヴレと、よくそれについて話をしたものだ。特にサヴァニャンはそうだ。ある日試飲して、こう思う。「ああ、私のワインはおいしくない！」とね。若いときはパニックになった！「ワインが空っぽだ！」。夜の間に、考えた。翌朝起きてすぐ、試飲した。すると、ワインが華やかだと感じた。

**ミッシェル・コ** サヴァニャンは上と下がある正弦波だとい



Cliché Alain Tournier.

テイステイングをするピエール。

うことが知られている。ある時期、熟成の期間を6年から4年に減らそうとした。確かに3年から4年ですばらしくなり、本当のヴァン・ジョンヌの味がした。でもそれは、ワインがよい位相にあるときに試飲しただけだ。味はまだ安定していない。ピエールが自分にこう言ったように。「夜悪く、朝おいしい」と。この正弦波は最低6年で平らになる。

**ロジェ** 毎回同じ時間に試飲をしているの？

**ピエール** そうだよ。一般的に11時に畑から帰って試飲をする。一番条件のよいときだ。11時からお昼。でも大事なものは、いつも樽の同じ深さのところからワインを採ることだ。サンプリングするホースの、ある高さのところにテープをつけている。最近、オレリアンと試飲した。採取するとき、マニュより深くホースを入れた。違う深さのところから採ったワインを試飲すると、全然違う結果になった。ホースにつけた目印のテープで、誰でも樽から同じ深さから採取できる。サンプリングに大きな差が出ないようにするべきだ。

**ミッシェル・カ** そして、瓶に詰めたときに、味はまた変わっていく。

**ピエール** そのとおり。これについては逸話がある。ある日、マニュと試飲した。ワインは20hlの大樽に入っていた。上の栓からサンプリングするのに梯子を持ってこなくてはいけなかった。樽から飲んで、こう思った。「おお、2ヶ月後にまた試飲しよう。今は瓶詰めに考えるときではない」と。

当時、マニュの息子のパティストは小さくて、カーヴの奥から瓶の音が出た。すぐにこう思った。「やってしまった。パティストが下の瓶の棚から一本抜いたな！」

マニュは走って子供を探しにいき、私たちのところに連れてきた。そして、次の樽に行った。

試飲して、「あ、これはいい。これは全然さっきのと違う！早く瓶詰めをするために、またすぐ試飲しないと」と思った。

ところが、マニュは梯子を動かす準備をして、すぐに気づいた。「今、同じ樽を2回試飲したよ！」

同じ樽を2回試飲していたんだ。でも2回目は、ホースをちょっとだけ深く入れた。それで同じ樽なのにまったく違う決定をしていた。よく考える前に、このような大きな決断をしてはいけない。

**ミッシェル・カ** 試飲はいつも数人で行うの？

**ピエール** そうだよ。でも多すぎてもいけない。ジャック・ネオポールが来たとき、彼と私しかいなかった。あるとき、彼が親友の一人と来た。「あ、試飲するんだね。参加できるなんてうれしいよ」と喜んでた。でも、彼に「いや、君はここに残って！」と言った。その友人はびっくりした。「ノン、ノン、ピエールと二人で、二人で試飲する！」と叫んでいたよ。

樽から試飲するとき、前回どのようだったか思い出さないといけない。まず、樽の上にある紙（前回の結果が書いてあるメモ）を取らない。紙を見ないで試飲する。このようにして

るんだ。そして、考えてみる。「前回とはどんな味だったろう？」と、思い出してみる。試飲したあと初めて、前回記入したのを見てみる。もしほかの人がいて、質問をされると邪魔になる。そして、そこにいるだけで邪魔になる。なのでこう言われる。「秘密があるからだろう！」とね。

そうじゃない！単純に、試飲はたいへんな集中力を必要とするんだ。

今は、アデリーヌとオレリアンがいる。ときどき4人で試飲する。4人でやっているからだ。でも大きな集中力を必要とする、前回どうだったか思い出するために。

三つのことをまとめる。1試飲、2前回どうだったか、3後で紙を見る。この三角形が私たちに決定を促す。

**ミッシェル・カ** そして、樽ごとに瓶詰めをするの？

**ピエール** そうとも限らない。一つがより硬くて、他のが柔らかかったら、メスシリンダーで割合を見ながら合わせる。

赤は、ほとんどいつも合わせている。最近議題になっているのは特に白のほうだ。ある樽を飲むと硬すぎる、ある樽は柔らかすぎる、なので合わせる。あるときは、割合で調整する。あるときはシャルドネとサヴァニャンを合わせた。それも割合でだ。

瓶詰めは、赤と白で方法が少し違う。白は、どちらかというと少量なので、4つノズルのある瓶詰機を使う。



Cliché Alain Tournier.

新しいキュヴェについてオーレリアン、エマニュエルとピエールが考え、議論する。

すべての説明が可能だが、なにも科学的に証明されていない。エタナールが瓶の中でも変化するかどうかを知ることは、とっても興味深い。でも知られていないね。

**ピエール** とても古いヴァン・ジョンヌ1774年は249mgのエタナールがあった。多くはないね。

**ロジェ** 1774年から、ちょっとした枯渇があったんだろう！少し溶けてしまった分子を許してやろうよ。

**ミッシェル・カ** 補液したサヴァニャンは、すぐにお客さんが見つかった？

**ピエール** 見つかったよ。最初は、私がサヴァニャンを持っているか尋ねられたが、手元に置いておいた。「1ケースは売らないよ！まず飲みに来て。というのも間違いなく驚くから」と言って。飲んでみると、しばらくの間とても驚くが、そのあと大好きになってくれた。

**ミッシェル・カ** で、今は、補液したサヴァニャンだけを目当てにくるお客さんがいるの？

**ピエール** そうなんだよ！

**ロジェ** 君のお客さんは他で見つかるようなクラシックなサヴァニャンを求めている。君のスペシャリティはサヴァニャン補液とジョンヌだ。

**エマニュエル** そうです。例えば、今だと、2006年の補液したサヴァニャンがあります。まだ若いです。

**ミッシェル・カ** 販売している補液したサヴァニャンの平均年齢は？

**エマニュエル** 18ヶ月から36ヶ月です。

そして8年から12年樽に入れている古い補液したサヴァニャンもあります。年と私たちのテイスティングの感覚によります。

## 瓶詰め

**ミッシェル・カ** どのようなワインでも、そのワインが出し得る最高の点に達したと思われるときにしか瓶詰めをしないよね。

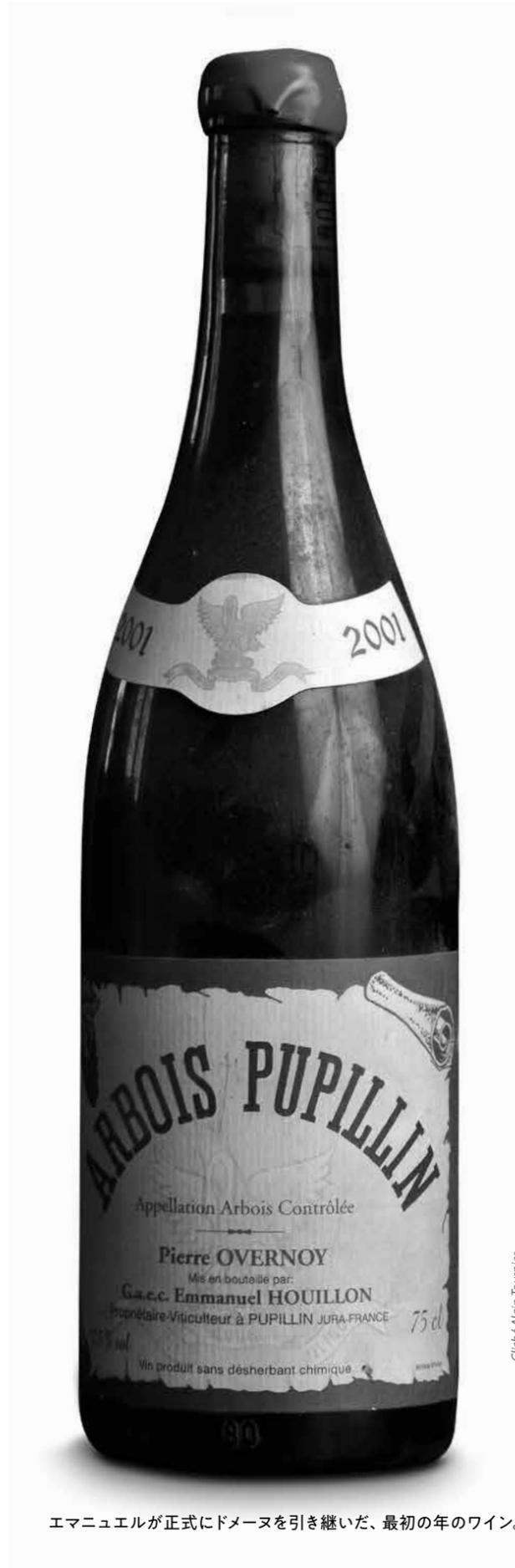
**エマニュエル** 目標はそのとおりです。補液したサヴァニャンについて、ピエールはもっと遠くへ行く、つまり将来どのようなかテストをしながら判断していったと思う。

**ピエール** どこまで行けるかを見るために。

**ミッシェル・カ** 樽の半分を瓶詰めして、残りの半分をもっと後のために置いておこうという考えを持ったことはないの？

**エマニュエル** すべて最大限熟成させます。瓶詰めをするのは、そこでなくてはならないときだから。

**ピエール** ミッシェルが言いたかったのは、もし例として、1987年は、6/7年（1986年と87年）に一つの樽を瓶詰めし、一方を8/9年で瓶詰めしたことだろう。ある日、アラン・



エマニュエルが正式にドメーヌを引き継いだ、最初の年のワイン。

ラベが試飲しにきた。

二つの1987年を試飲した。樽熟が少し短かったほうがよりよかった。でもたまたまこの2本がそうであって、一般化してはいけない。樽熟が短かったほうが、より将来性があったので、気に入った。すると、樽熟を短くして、瓶熟を長くしたほうがいいのかということになる。

**ミッシェル・コ** ワインが樽の中に入っている期間が長すぎると、乾いた感じになり得る。

**ピエール** それなんだ！あとは、ワインの骨格による。もし骨格がよりしっかりしていれば、長い間樽に入れておける。でも例えば、この1986年のよい樽は14年間樽熟して、とっておき過ぎたと後悔した。でも試飲することによって、長い間取っておいた。ある日、いきなり、よくなかった。なのですぐに瓶詰めし、何かを失ったと思っていた。おそらく、今はそれを取り戻している。

**ミッシェル・カ** 瓶詰めには命令的な経済の側面がある。もう売れるシャルドネがない場合、瓶詰する？

**エマニュエル** すべてのヴィニキュロンがこの問題と対峙しています。でも準備できてないときは、準備できてないと言うしかない！

**ミッシェル・カ** 「ない」というほうがいい。

**ピエール** そこについては、和解できないな。

**ミッシェル・カ** 在庫切れということも時々あるの？

**ピエール** あるよ。カーヴはワインでいっぱいだが、瓶詰めできないんだ。ときどき問題になる。個人的にはまったく譲らない。破れているプルオーバーを来ているほうが（特に夏は）最高でない状態のワインを瓶詰めするよりいい。ちょっと大きさに言ったが、でもそれが私の哲学だ。

なぜなら私たちが間違えたり、瓶詰めの日を間違えて設定したりしている可能性があるから。

**エマニュエル** 今、美しいシャルドネ2007年があります。もし瓶詰したいならば、フィルターをかけないと。まったく心配していません。もっとあとでもっとおいしくなります。瓶詰めするには数ヶ月余計にかかります。でも待てます。

**ミッシェル・カ** なぜ「ジュラ」の瓶（ブルゴーニュ瓶より肩が張った形の瓶）を使わなかったの？ 驚きだ。

**ピエール** それができるとき、使いたかった。その当時、いくつかの大きい顧客がおり、私たちにこう言った。「あなたたちの『ジュラ』の瓶は厄介だ。カーヴで積み上げられない」とね。一度に大量のワインを購入する人たちだった。そのうちの一人が、私にこうまで言った。「聞いてくれ。もし『ジュラ』の瓶を使い続けるなら、品質がどうあれ、もうあなたのワインは買わないから！」と。

そして、出遅れた。もうちょっと先で判断しよう。ちょっと除草剤の話に似ている。すぐにそれに飛びつかなかったんだ。そしてあとで、一線を画してしまう。でもつねに「ジュラ」の瓶に入れたいと思っている。たくさんの人が私に言う。「君はいつも他の人と一線を画している。そのままそうでい

ない！」

このようにして、遅くなった。そしてあとで、マニュが参加したとき、彼に言った。「ほら、変えるいい機会じゃないか」。そして、しなかった。

**エマニュエル** 問題は、私たちは大量にストックすることです。非常にたくさん積み上げるんです。ときには販売前に1年間ストックしておく。「ジュラ」の瓶は積み上げるのがとても難しい。

**ミッシェル・カ** それで君は「ブルゴーニュ」派に留まるんだね。

**エマニュエル** はい。もう一つ私を留めている理由があります。新しい規則ができたとして、係員が家に来てワインを試飲して、こう言います。「このようなタイプのワインからはAOCを剥奪します」と。もし「ジュラ」の瓶に入っていたら、全部の瓶を開けて、他に移さなくてはいけません。なんて量の仕事だろう！もしこの問題がおきても、ブルゴーニュ瓶なら心配はない！ワインはさらに余分な酸化をしなくて済む！

私は「ジュラ」の瓶はとてもきれいな瓶だと思う。もちろん！でも私たちが負わなくてはならない操作を考えると、利点が見えない。

**ピエール** でもときどき、いくつかジュラの瓶のパレットを使ったよ。実験はした。

**エマニュエル** とってもきれいだ、扱いはいい。細い木が必要になる。湿ったカーヴでは木にカビが生える。

**ミッシェル・カ** そのやりづらさがあっても、今はみんな使用している。問題はもう起きていない！

**ロジェ** 少し前、コルクを変えようと言っていたが。

**ピエール** 私の意見では、テストをしなくてはいけない。ガラスの栓がよく思える。

**ロジェ** でも高いよね！

**ピエール** そうだね。高い。

**ミッシェル・コ** 瓶のガラスと栓のガラスはどうやって繋げるの？

**ピエール** 小さいパッキンがついている。

**エマニュエル** 密閉するためにキャップシールがついているんです。栓を開けるときには、その有名なキャップシールを外さないといけな。そしてガラスの栓が問題なく外れる。コルク抜きなしで。利点はブジョネ（コルク臭）がないこと。

**ミッシェル・カ** プラスチックは、問題外？

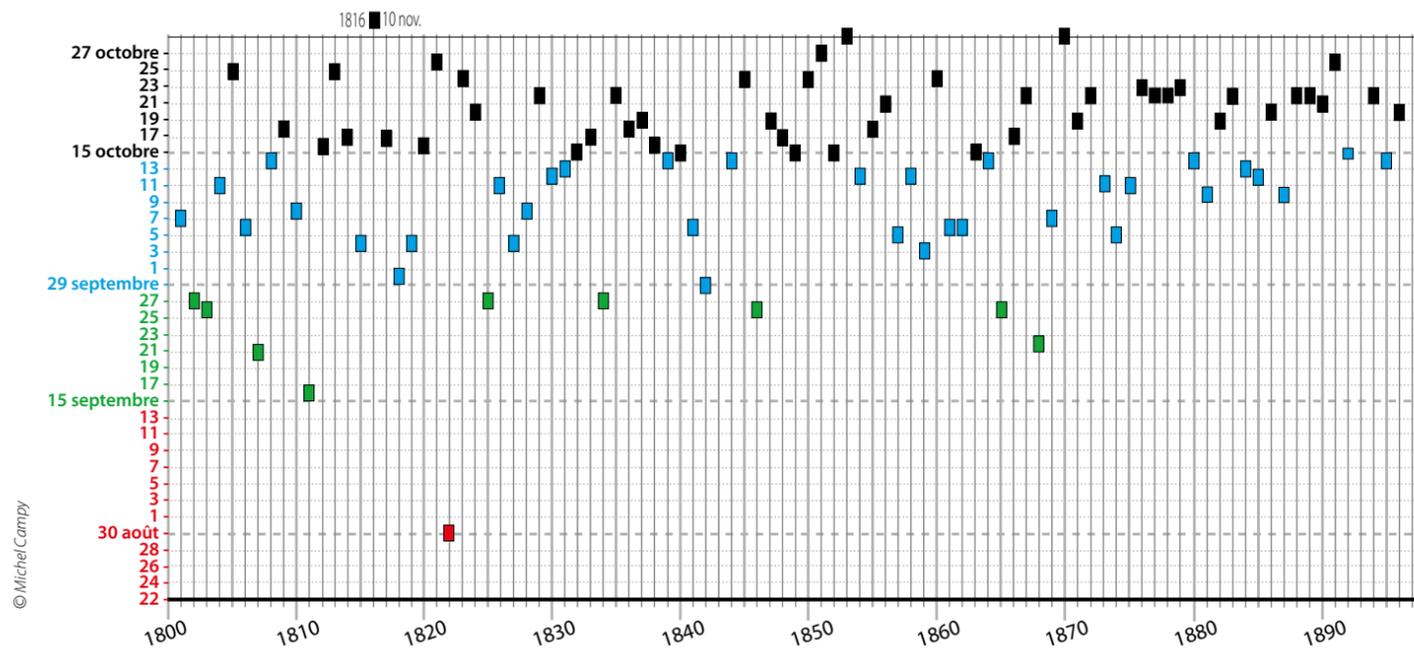
**エマニュエル** 私は賛成派ではないです。好きな材質ではない。水をプラスチックのコップで飲むとき、その味が水に移ることを考えないと！

**ミッシェル・カ** 完全に心情的なものでは、違う？

**エマニュエル** そうは思わない。子供たちに歯磨き用のプラスチックのコップを買った。一杯水を飲もうとしたときの、その味といたら！

**ロジェ** ミネラルウォーターはプラスチックの容器に入っている。

図16. 1800年からのジュラでの収穫開始日 (パン) の変化



収穫開始日: 上から10月27日、10月15日、9月29日、9月15日、8月30日

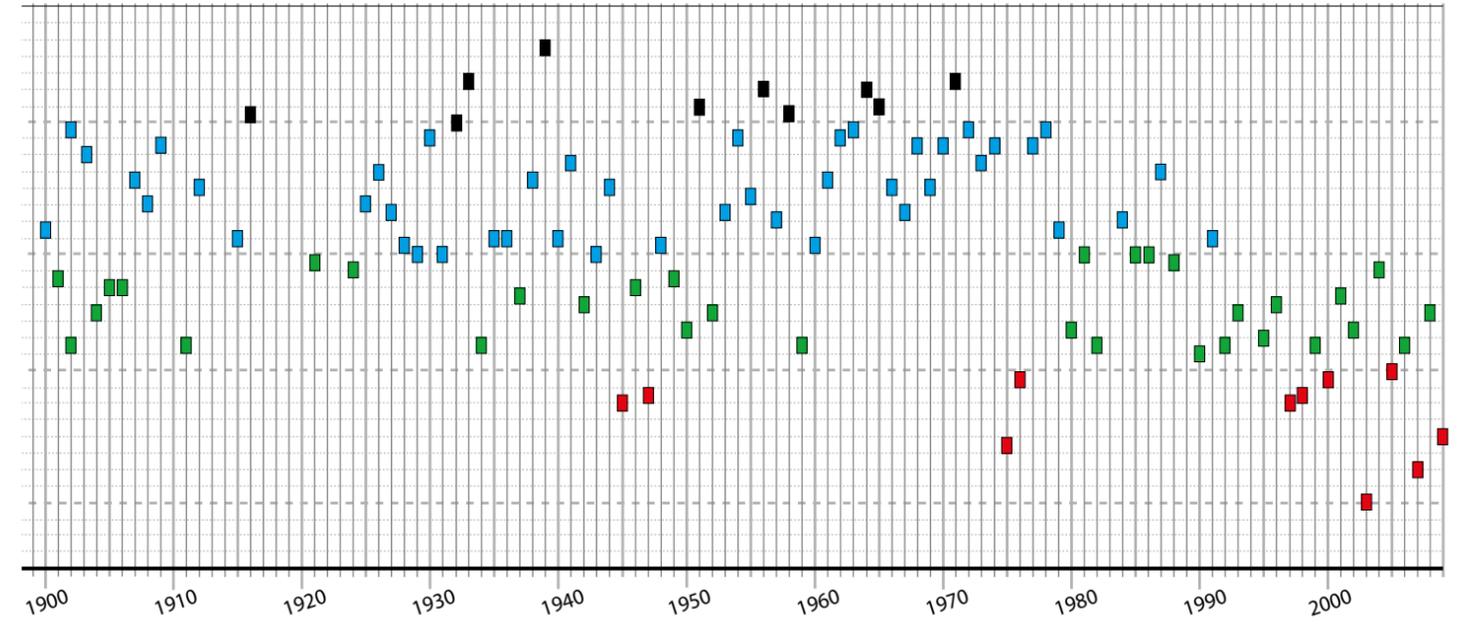
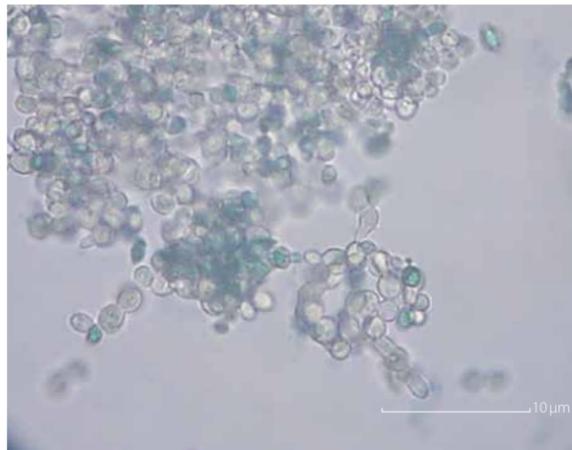


Figure 17. 発酵中の酵母

© Michel Campy



1. 増殖中のサヴァニャンの産膜酵母の群体

この酵母の群れは産膜酵母の典型で、物質(タンパク質)を分泌し、集塊を促進し、産膜をつくり上げる。数種類の酵母が存在するが、一番多い種類はSaccharomyces cerevisiaeだ。青緑色がついている酵母は死んでいて、色素を外に出すことができずに浸透している。産膜酵母のすべては本当のエコシステムだ。ワインと死んだ細胞は、新しい細胞に栄養を与える。



2. 酵母の詳細

Saccharomyces cerevisiaeは卵型で、産膜酵母の典型的な形だ。それぞれの酵母は一つの細胞でできており、単一細胞の仲間だ。酵母には核があり(色がついて暗い部分)、染色体を含んでいる(DNA)。細胞膜は脂(脂質)とタンパク質でできている。中はシトプラズムに覆われている。そこで栄養物の交換と変換を行う。右の酵母には、二つの核があり、間違いなく分裂する最中のものだ。



3. 分裂による増殖途中の酵母

条件のよいとき(栄養が豊富で、温度とアルコールが適切かつ相応な酸があるとき)、酵母は活発に分裂し、もう一つの酵母をつくる。それ自身も分裂する。この写真は、単独の酵母と、親酵母が分裂によってより小さい子酵母をつくり、離れている最中のもの。子酵母自身も、すでに小さい芽の形で将来の孫酵母をつくっている。



4. 増殖途中の酵母の詳細

酵母の分裂過程を見せている。左の親酵母は分裂によって子酵母をつくり、子酵母自身も分裂によって右の孫酵母をつくっている。孫酵母は芽を出し始めていて、それが「ひ孫」になる。分裂ごとに子酵母は親から離れ、自立する。この連続的な分裂は素早く行われる。しかし、酵母は数年間生き延びられる(ルイ15世が持っていたヴァン・ジョンヌの中に生きている酵母を見つけた例がある)。