

Domaine Valma

ドメーヌ・ヴァルマ

France Beaujolais



DATA

造り手：ヴァランティーヌ、ステファン・マチュー

国/地域：フランス/ボジョレー

栽培面積：5.5 ha

探し続けてたどり着いた理想的な環境
ボジョレー初のプルミエクリュ制定に向けて動くフルーリー
テロワールを表現した繊細なワイン

-Story-

ボルドーで出会い、フルーリーに辿り着くまで

ドメーヌ・ヴァルマの物語は、ボルドーでワインを学ぶふたりの若者の出会いから始まる。ワインマーケティングやビジネスを専攻していたヴァランティーヌとステファンは、学生時代に試飲会や生産地をめぐる中で、「いつか自分たちのワインを造りたい」という想いを共有するようになる。卒業後、ステファンはワインマーケティング会社やボルドーの大手ネゴシアンなどで販売や輸出に携わり、国際市場の構造や消費者の嗜好についての理解を深めた。一方のヴァランティーヌは、ワイン造りの根幹を学ぶべく農業学位を取得し、シャンパニュの名門シャルトーニュ・タイエなどで研修を重ね、畑と発酵の現場で経験を積んでいった。ステファンの故郷でもあるボジョレーは、ふたりにとって最初から「唯一の選択肢」だったという。ガメイというブドウがこの土地で唯一無二の表現力を持つこと、風景の美しさ、そしてまだ眠る可能性。そのすべてが彼らを惹きつけた。彼らは、高標高・冷涼・北向きという理想的な畑を探し続けフルーリーのリュー・ディ“レ・ラブロン”に出会った。ここに1950年代に植えられた古樹が根を張り、冷たい風が吹き抜ける急斜面は、まさにふたりの夢の結晶だった。ドメーヌ名ValmaはVal（谷）と、ラテン語で“育む”を意味するAlmaを組み合わせたもので、スペイン語で“魂”を意味するalmaの響きも重なる。



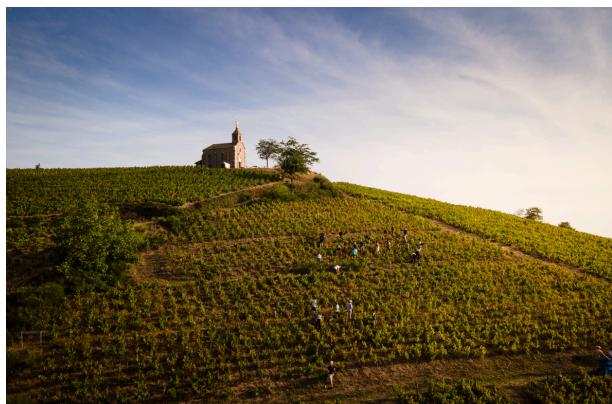
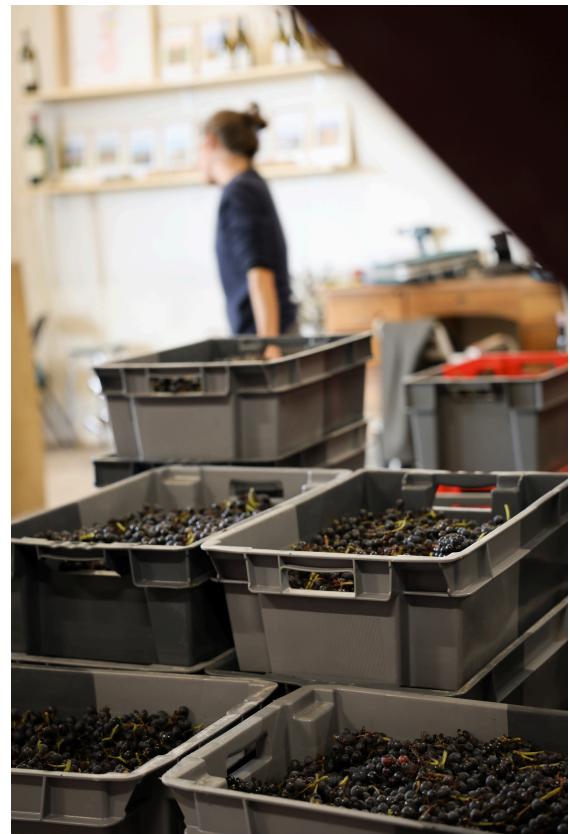
自然派ワインの祖 ジュール・ショヴェの哲学を継承して

ボジョレー移住後、ふたりはコート・ド・ブルイの名門シャトー・ティヴァンや、ナチュラルワインの父と称されるジュール・ショヴェの思想を引き継ぐジャック・ネオポールのサポートを受けることとなった。ジュール・ショヴェ（1907-1989）は、野生酵母発酵の重要性、過剰な亜硫酸使用の抑制、有機農法の推奨など、自然なアプローチを科学的に裏付け、現代ナチュラルワインの基礎を築いた人物である。彼の思想は、ボジョレーのマルセル・ラピエールやジャン・フォワイヤールジュラのピエール・オヴェルノワといったナチュラルワインのパイオニアたちに影響を与え、今日の自然派ムーブメントの礎を作り上げた。ヴァルマ夫妻はその哲学に深く共鳴し、自らのワイン造りの中心に据えている。

ボジョレー初のプルミエクリュ制定に向けて動くフルーリー テロワールを表現したワインを

ボジョレーは、ナチュラルワインの摇籃として高い評価を受ける一方、ボジョレー・ヌーボーに象徴される早飲み・大量生産型ワインのイメージとのギャップに悩まされてきた。しかし近年、テロワールを表現する高品質ワインの重要性が再認識され、新世代の造り手たちがその価値を再構築している。クリュ・ボジョレーの中でも華やかでエレガントさが特徴のフルーリーでは、ボジョレー初となるプルミエ・クリュ格付けの制定を目指す動きが進行中で、ローヌ農業会議所とボジョレーワイン委員会が10年以上にわたり詳細な土壌調査と分析を実施。2023年には48のリュー・ディのうち7つをプルミエクリュとしてINAOに申請した。ラ・マドンヌとラ・シャペル・デ・ボワ、ヴァルマが所有するこの2区画も申請対象に含まれている。

ヴァルマはフルーリーに特化し、多彩な土壤と標高差、斜面の方角がもたらす個性をそのまま表現することを目指す。醸造はセミ・マセラシオン・カルボニックで行い、野生酵母を使用し、セメントタンクや古樽を併用して熟成させることで、ガメイの持つ透明感ときめ細やかな質感を損なわない。初ヴィンテージ2021年は、レ・ラブロン由来の冷涼な酸と赤系果実の瑞々しい香りが際立ち、現地で高い評価を得た。2022年からはラ・マドンヌやラ・シャペル・デ・ボワの単一区画キュヴェも仕込み、各区画のテロワールをさらに鮮明に描き出す挑戦を続いている。



ドメーヌ・ヴァルマのワインは、あくまでも土地が語る物語をそのままボトルに映し出すことを目指している。畠ではオーガニック栽培を実践し、2022年には全区画で転換を開始。2025年末の認証取得を予定している。バイオインジケーター植物や微細な土壤の変化に耳を澄ませ、「畠が発する声」を捉えることに重きを置いている。発酵は野生酵母、醸造は全房発酵を基本とし、セメントタンクや古樽での熟成を組み合わせることで、過度な抽出や木樽の風味に頼らない、ガメイ本来の透明感と奥行きを引き出している。2021年の初ヴィンテージでは、北向き急斜面「レ・ラブロン」から生まれる冷涼な酸と赤系果実の繊細な香りが印象的で、現地でも高い評価を受けた。翌年からは「ラ・マドンヌ」や「ラ・シャペル・デ・ボワ」の単一リュー・ディごとのキュヴェにも取り組み、テロワールの違いをより立体的に表現する挑戦を始めている。ガメイという品種に対し、軽やかさと複雑さの両立を目指すのがステファンとヴァランティーヌのスタイルだ。「必要なのは、畠とブドウの声に耳を傾けることだけ。私たちが主張しすぎる必要はない」と語る彼らのアプローチは、ジユール・ショヴェの思想を現代に引き継ぎながら、独自のエレガンスを備えた新時代のボジョレーを体現している。

フルーリー・レ・ラブロン

Fleurie Les Labourons 2023

Price:¥6,200



【セパージュ】ガメイ 【アルコール度数】12.5% 【畠】レ・ラブロン、標高400m、オーガニック栽培、ゴブレ仕立て、樹齢30,74年、北向き斜面、砂質花崗岩土壌、2ha

【栽培・醸造】セミ・カルボニック・マセラシオン。手摘みで収穫。全房100%使用。10日間コンクリートタンクでマセラシオンを行い、野生酵母を使用して発酵。マロラクティック発酵を経て、古樽で8ヶ月熟成。プラスチックタンクに移し静置。無濾過・無清澄で瓶詰め。

【年間生産量】TBC本

【コメント】十分な日射によりブドウの熟度がしっかりと上がった2023年。抜栓直後はかなり閉じており、かすかに気泡を感じる。茎の印象が支配的だが、抜栓から1時間経つと香りが立ち上がってくる。2日目以降には果実の甘やかさが出てくる。その日に飲む場合はデキャンタ推奨。ブラックチェリー、ブラックチェリーに全房由来のスパイスのアクセント。口当たりは非常にスムーズでタンニンに丸みを感じる。酸が下支えすることで、中盤以降も味わいがだれることなく、優しく染み込むような余韻を形成する。

フルーリー・レ・ラブロン・フェイスB

Fleurie Les Labourons Face B 2023

Price:¥7,500



【セパージュ】ガメイ 【アルコール度数】12.5% 【畠】レ・ラブロン、標高400m、オーガニック栽培、ゴブレ仕立て、樹齢8,9,17,74年、北向き斜面、砂質花崗岩土壌、1ha

【栽培・醸造】セミ・カルボニック・マセラシオン。手摘みで収穫。全房100%使用。10日間コンクリートタンクでマセラシオンを行い、野生酵母を使用して発酵。マロラクティック発酵を経て、古樽で8ヶ月熟成。プラスチックタンクに移し静置。無濾過・無清澄で瓶詰め。

【年間生産量】ブティユ2,100本、マグナム180本、ジェロボーム6本

【コメント】ヴァルマにとって初ヴィンテージとなった2021年。レ・ラブロンのみのリリースだったが、瓶詰め前にある区画だけ異なる味わいだったため、急遽Face Bとしてリリースすることになった。抜栓初日はやや硬さがあるが、2,3日目以降は更にスケール感を感じることができる。

熟したチェリーやブラックベリーの香りにリコリスのニュアンスが重なり、華やかなアロマの立ち上がり。口当たりはなめらかで酸は穏やか、繊細な果実味のなかに黒系果実の甘やかなトーンが感じられ、滑らかに溶け込んだタンニンが全体をしっかりとまとめている。

フルーリー・ラ・マドンヌ

Fleurie La Madone 2023

Price:¥9,000



【セパージュ】ガメイ 【アルコール度数】12% 【畠】ラ・マドンヌ、標高425m、オーガニック栽培、ゴブレ仕立て、樹齢49年、南-南東向き斜面、浅く風化した花崗岩土壌、植密度10,000本/ha、0.85ha

【栽培・醸造】セミ・カルボニック・マセラシオン。手摘みで収穫。全房100%使用。10日間コンクリートタンクでマセラシオンを行い、野生酵母を使用して発酵。マロラクティック発酵を経て、古樽で8ヶ月熟成。プラスチックタンクに移し静置。無濾過・無清澄で瓶詰め。

【年間生産量】ブティユ1,950本、マグナム90本、ジェロボーム6本

【コメント】村のシンボル、ラ・マドンヌ教会の目の前に広がるフルーリーで最も標高の高い畠。ステファン曰く、2021年からのリリースでベストのワインに仕上がったとのこと。明るい赤系果実、バラの花の華やかな香りにハーブのような清涼感がアクセントを加える。鉄や紅茶のような印象も。フレッシュで繊細さを感じる。

フルーリー・ラ・シャペル・デ・ボワ

Fleurie La Chapelle Des Bois 2022

Price:¥10,000



【セパージュ】ガメイ 【アルコール度数】14% 【畠】ラ・シャペル・デ・ボワ、標高340m、オーガニック栽培、ゴブレ仕立て、樹齢50年、北向き斜面、浅く風化した花崗岩土壌、植密度8,000本/ha、0.65ha

【栽培・醸造】セミ・カルボニック・マセラシオン。手摘みで収穫。全房100%使用。10日間コンクリートタンクでマセラシオンを行い、野生酵母を使用して発酵。マロラクティック発酵を経て、古樽で8ヶ月熟成。プラスチックタンクに移し静置。無濾過・無清澄で瓶詰め。

【年間生産量】ブティユ1,700本、マグナム90本、ジェロボーム6本

【コメント】彼らにとって2ヴィンテージ目で暑く乾燥した2022年であったが、斜面の向きと標高の高さの恩恵を感じることができる。ブラックベリーやブラックチェリー、スパイスをまとめたプラムに、ライラックの花や焼き菓子のような甘やかなアロマ。口当たりはしなやかで、果実の滑らかさが心地よく広がり、きめ細かなタンニンがワインにほどよい緊張感を与えており。活き活きとした酸が全体を引き締め、スレートや濡れた石を思わせるニュアンスが後味に爽やかさを添える。エレガントと芯の強さをあわせ持った、非常に美しい一本。