

# Phillip Hedderman

フィリップ・ヘダーマン

France Jura



## DATA

造り手：フィリップ・ヘダーマン  
国/地域：フランス/ジュラ

世界を巡り、理想を求め辿り着いたジュラの土地  
2022年に買いブドウでスタートしたプロジェクト  
輪郭のある酸と静かなエネルギーを宿す静謐なワイン

# -Story-

## 音楽家から醸造家へ 偶然が導いた人生の転機

スコットランドに生まれたフィリップ・ヘダーマン（フィル）は、幼いころに母方の生まれ故郷であるアイルランドに移住し、幼少期を過ごした。その後、音楽活動を始めロンドンへと拠点を移した。ミュージシャンとして多忙な日々を送っていたが、ある日フィルは運命を変える出会いをする。その日は予定されていたコンサートが急遽キャンセルされ、時間ができたフィルは興味本位で偶然近くにあったワインショップへと入った。それまでワインを飲む習慣のなかったフィルだが、偶然手に取ったワインに心を動かされ、それからは一気にワインの世界にのめり込んだ。音楽に向けていた情熱は一気にワインへと移り、ロンドンでソムリエの勉強を開始。とことん突き詰める性格のフィルは、南アフリカで開催されたテイスティング大会に参加する。そこで目にしたブドウ畠に心を奪われ、造り手を志すようになる。友人の紹介でポルトガル、リスボン近郊のワイナリーで働くことになり、フィルのワイン生産者としての旅が始まった。

## 世界を旅して得た“酸”への美意識 冷涼なエレガンスを求めて

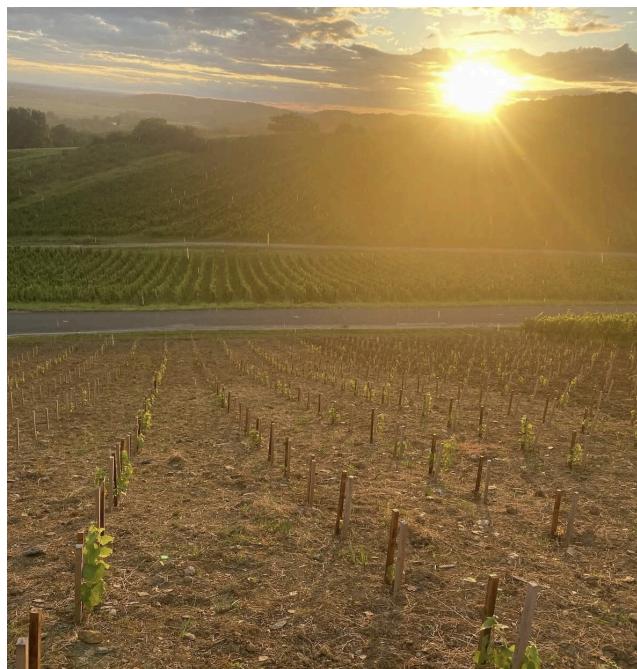
ポルトガルで初めてワインを造ったフィル。ワイン造りの難しさと大変さを実感したと同時に、奥深さと、初めてワインができた時の喜びと達成感はこれまでの人生で感じたどの喜びとも違う強烈で純粋な感動だった。土着品種以外に、ソーヴィニヨン・ブランやリースリング、ピノ・ノワールなどの国際品種に興味を持った。より深くワインを学ぶため、その後はニュージーランドのホークスベイへと移り、ブドウ栽培とワイン醸造のディプロマを取得した。卒業後はマーティンボローのアタランギで働き、ピノ・ノワールへの情熱が確信に変わった。そして次なる舞台として彼が選んだのは、ブルゴーニュだった。ドメーヌ・デュジャック、パスカル・マルシャン、ダヴィッド・クロワ。地域を代表する生産者たちと働いた経験は、彼に“テロワールを活かす”という感覚を根づかせた。しかし同時に、彼の中である種のジレンマも生まれていた。「自分が好きな繊細で冷涼なワインを造るには、ブルゴーニュでも年々難しくなっている。気候変動で、かつてのような酸を表現するには無理をしなければならない。そんなときに出会ったのが、ジュラだった。」ダヴィッド・クロワから彼の友人であるドメーヌ・クールベで人を探していると紹介を受け、収穫に参加することにした。「ここだ。初めて南アフリカでブドウ畠を見てワイン造りに惹かれた時と同じ感覚がした」と当時を振り返る。



## ジュラの地で描く未来“変わりゆく空”とともに歩む新世代の挑戦

2021年にジュラに移住したフィルは2022年から買いブドウでワイン造りを開始した。「ワインを造るうえで最も大切なことは、自分の好み、造りたいワインを知ること。そこを目指してすべての作業を行う。しかしそれと同時に、ワインは自然が作り上げるものもある。自分の好みにするために化学物質を加えたり、ワインの要素を取り除くことはしたくない。だから、理想のワインを造るために最適な環境を見つけなければならない」と語る。現在は知人から購入したシャルドネとサヴァニヤンからワインを造っている。2023年にはついにシャルドネとサヴァニヤンの自社畠も植樹し、基盤を築き始めた。「まだ植樹したブドウからワインが造れるのは数年先だけど、ようやく自分の手で本当の意味での“はじまり”をつくれた気がした。」畠はシャトー・シャロン AOC エリアに隣接するコート・ド・ジュラ AOC 区画に位置し、冷涼なミクロクリマと石灰質マール土壌が、彼の目指すワインスタイルに理想的な環境を提供している。

プロジェクトの名前はLes Ciels Changeants（レ・シエル・シャンジョン、変わりゆく空）とした。「畠ごとに見える空が違っていて、時間や季節によっても刻々と変わっていく。その変化の美しさは、僕にとって“自然と共に生きるワイン造り”的象徴。そして同時に、この地域に新しい世代が次々と生まれていること。まさに時代の移ろいを表している。」



フィルが目指すのは、味わいに動き、躍動感があるワイン。口の中でワインが踊るように、リズムを刻みながら移り変わる感覚。その動きを支えるのが酸であり、他の要素との調和がすべての鍵を握る。「だからこそ、収穫日は絶対に妥協しない。畠でブドウの状態を見て、香りを嗅いで、噛んでみて、心と体でその瞬間を決める。すべてのバランスはそこから始まるから。」

彼のように、ジュラでは、他のドメーヌで働きながら買いブドウから自らのワイン造りを始める若い造り手たちが増えている。土地の価格やブドウの確保は決して簡単ではない。だが彼はそれを“挑戦”ではなく“希望”と捉えている。「いつか、ヴァン・ジョーヌやマクヴァン・ド・ジュラといったこの土地を象徴するワインも造りたい。そのためには、まずは生産量を少しづつ増やしながら、足場を固めていくこと。時間はかかるかもしれないけれど、僕には見えているんだ。あの空の下で、自分のワインが育っていく姿が。」

レ・シェル・シャンジョン コート・ド・ジュラ シャルドネ

## Les Ciels Changeants Côtes du Jura Chardonnay 2023

Price:7,400



【セパージュ】シャルドネ 【アルコール度数】13.5 %

【畠】2つの畠のブレンド。畠1. トレムレット、ダブル・ギヨー仕立て、標高190 m、西向き斜面、植密度6,600本/ha、収量60 hl/ha、深い粘土質土壤、樹齢40-50年

畠2. カルヴェール、ダブル・ギヨー仕立て、標高210 m、東向き斜面、植密度6,600本/ha、収量60 hl/ha、灰色マール土壤、樹齢40-50年

【栽培・醸造】収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。全房でプレス。24時間静置し、野生酵母を使用し、古いバリックで発酵を行う。マロラクティック発酵を経て、そのまま古いバリックで18ヶ月熟成。タンクに移し6週間静置。無濾過・無清澄で瓶詰め。

【年間生産量】1,500本

【コメント】フィルにとって2年目のヴィンテージとなった2023年。理想的な気候だった、と語るように病害のリスクが少なく健康的なブドウが収穫された。量、質ともに満足できた年だとフィルは言う。一方、2024年は春の霜害とその後の継続的な降雨で収量が大幅に減少した。トレムレットの畠はブドウが一切取れなく、生産量は300本のみとなった。そのためフランス国内のみでの販売になる予定とのこと。残念だが、2025年ヴィンテージが良い年になることを願うばかり。

ジュラのシャルドネらしい澄んだ風味が吹き抜ける一本。緻密さと躍動感が同居するスタイル。香りには、フレッシュなリンゴ、砂糖漬けのレモン、サンザシの花、そしてほんのりとチョークのニュアンス。口に含むと、張りのあるミネラル感が広がり、穏やかな酸化のニュアンスが奥行きを与えつつも、酸を中心とした芯の通った味わい。

レ・シェル・シャンジョン コート・ド・ジュラ サヴァニヤン

## Les Ciels Changeants Côtes du Jura Savagnien 2023

Price:¥8,400



【セパージュ】サヴァニヤン 【アルコール度数】13 %

【畠】カルヴェール、ダブル・ギヨー仕立て、標高210 m、東向き斜面、植密度6,600本/ha、収量50 hl/ha、灰色マール土壤、樹齢40年

【栽培・醸造】収穫は手摘みで収穫時に畠で選定を行う。全房でプレス。24時間静置し、野生酵母を使用し、70 %古いバリック、30 %ステンレスタンクで発酵を行う。マロラクティック発酵を経て、そのまま古いバリックで18ヶ月熟成。タンクに移し6週間静置。無濾過・無清澄で瓶詰め。

【年間生産量】1,600本

【コメント】フィルの好きな品種由来の“酸の質”を感じることのできるサヴァニヤン。果実本来の個性をありのままに表現するため、ウイヤージュ（継ぎ足し）を行っている。

香りはシャープで明快。拔栓直後から豊かな香りが広がる。レモン、リンゴ、柑橘の皮、ドライハーブ、ビターアーモンド、火打石のニュアンス。味わいは生き生きとしており、切れ味のある酸が余韻を引き伸ばし、美しいチョーキーな張りが全体を引き締める。ワインの要素が多いものの、それらが酸を基準に整理され層状の味わいを織りなす。口の中で躍動感を感じるスタイル。