

Wills Wine

ウィルズ・ワイン

France Rhône



DATA

造り手：ウィル・アーノルド

国/地域：フランス/ローヌ

「大切なのはフレッシュさと輪郭、そして力強さではなくエネルギーだ」
成熟したこの土地でどのようにワインに宿すのか
その問いに対する一人の造り手の静かな答え

-Story-



ワインを“選ぶ側”から“造る側”へーイギリスからローヌへ至る10年

ウィル・アーノルドはイギリス、ケント出身。ワイン造りの家系に生まれたわけではない。しかしワインは幼少期から常に身近にあった。父ジョン・アーノルドは1998年にA&B Vintnersを創業し、イギリスで最も信頼されるワインマーチャントの一つへと育て上げた人物である。家庭の食卓には土地の個性を明確に映し出すワインが並び、産地や生産者についての会話が日常にあった。ウィルは「造る側」ではなく、「選び抜かれたワインに囲まれて育った世代」である。やがて彼はこう考えるようになる。「ワインをより深く知るには、ワインが生まれる現場を知る必要がある。」2014年、ドメヌ・ピエール＝イヴ・コラン＝モレでの収穫参加が転機となる。流通から畑へ。そこから約10年に及ぶ修業が始まった。ジャン＝ルイ・シャヴ、ジュリアン・ピロン、デニス・ヴォルフ、ブリック・ハウス、セレシン・エステート。ブルゴーニュ、ローヌ、ファルツ、オレゴン、ニュージーランド。南北両半球を横断しながら、彼は技術だけでなく「判断」を学んだ。2019年、ジュリアン・ピロンのセラマスターを務めていたタイミングで、ウィルは初めて自らの名を冠するワインとしてシラーColombier-le-vieuxを数樽仕込んだ。これがWills Wineの実質的な出発点である。構想は以前から抱いていたが、日々の醸造現場で培った判断と技術が、自分自身の表現として結実した瞬間だった。2022年まではジュリアン・ピロンのカーヴを借りながら、自身のプロジェクトを並行して進めていく。彼がローヌを拠点に選んだ理由は、驚くほど素直なものだった。「初めて訪れたとき、畑の景色がとても美しいと感じた。」花崗岩の斜面、風に開かれた丘陵、光が抜ける空気感。北ローヌ特有の緊張感と透明感を併せ持つ風景が、彼の感覚に強く響いたという。ローヌに血縁はない。だからこそ、この土地を“選んだ”。Wills Wineは継承ではなく、選択から始まったプロジェクトである。

土地を所有しないテロワール表現—ネゴシアンという自由

自社畑を持たず、ネゴシアンスタイルを採用。重要なのは、誰から果実を託されるかである。ウィルは「自分の価値観に沿う栽培者からのみ果実を購入する」と明言する。オーガニック認証、あるいはそれに準じた栽培を行う生産者に限定し、畑の管理を見届け、自ら手摘みで収穫する。「買いブドウであっても畑を理解し表現することが最も重要であることは変わらない。だから毎年同一の畑からブドウを購入している」と、畑の声を学びながら表現を磨く姿勢は一貫している。2024年には、これまで購入してきた畑の一部を長期賃借し、栽培工程への関与をさらに深める段階へと入った。ネゴシアン中心から、栽培への主体的関与へ。プロジェクトは次の局面へ進みつつある。ブドウを購入する畑は南北ローヌとその周縁に分散する。セギュレの粘土石灰とガレ混在土壌から生まれるavant midi、サン＝ジャン＝ド＝ミュゾルの分解花崗岩土壌によるhameau de luc、ミルリーやタリュイエの花崗岩土壌からのfond cajou。地域横断的なアプローチも特徴的で、blue plateauでは南ボジョレーのガメイとアルデッシュのシラーをブレンドする。さらにクルトゾンの南向き砂質土壌からは、樹齢65年のグルナッシュ主体のヴァン・ド・フランス、sand castlesが生まれる。この区画は、シャトー・ラヤスのシャトーヌフ・デュ・パプの畑に隣接する区画であり、同様に砂が支配的なテロワールを共有している。「砂質土壌のグルナッシュはいつだって特別なものだ」と語る。セラーがオペレーション区域外にあるためヴァン・ド・フランスへと格下げしてのリリースだが、地理的制約はむしろ表現の自由へと転化している。少量のグルナッシュ・ブランを加えることで、構造に奥行きとニュアンスを与えることが可能になったのである。テロワールは分散している。しかしウィルの価値観は一貫している。



エネルギーを残す醸造—軽やかさというローヌの再解釈

「セラーで最も大切にしているのは、シンプルな醸造によってワインのエネルギーを保つこと。友人や家族と分かち合いたい味わいを目指している。」醸造の核は低介入にある。白は全房プレス、赤は50-100%全房発酵。野生酵母を行い、無清澄・無濾過で瓶詰めする。亜硫酸は必要最小限のみ。2022年まではジュリアン・ピロンのセラーを借りて仕込んでいたが、2023年以降はディディエ・ジェランの旧カーヴへ移転し自らのセラーで醸造。コンクリートタンク、ファイバータンク、樽を併用する体制を整えた。「自分が目指しているスタイルを、より表現できる環境になった。」二層構造の地下セラーと複数のコンクリートタンク、プレス機を備えたことで、全房プレスや全房発酵など、自身の意図をより明確に実行できる環境を得た。赤の抽出は「全房×穏やか」が中心線にある。avant midiは100%全房、コンクリート発酵、12カ月ドゥミ・ミュイ熟成、無濾過。クランチャーさと明るさを保つことを狙ったスタイルである。fond cajouでは全房インフュージョン、カルボニック、除梗を組み合わせ、600L/400L樽とステンレスを併用。白は全房プレスを基本とし、350L樽での発酵・熟成、澱との接触を重視する。木樽内でマロラクティック発酵を終え、熟成中は澱引きを行わず、瓶詰2カ月前にのみ澱引きを行う。亜硫酸はゼロではなく最小限。さらにビオダイナミの考え方にに基づき、月齢を意識した澱引きや瓶詰も実践。「私にとってワインで大切な要素は、フレッシュで軽やかさがあがりながら輪郭があり、同時に力強さではなくエネルギーに満ちていること。そしてミネラルがしっかりと感じられること。」ローヌの典型的な重さを避け、シルキーで飲みやすいスタイルを志向。幼いころから素晴らしいワインに囲まれて育ったウィル。生まれ育った環境に世界各地での経験が重なり、ワイン生産者としての思想を形づくってきた。Wills Winelは、ローヌという成熟の土地で「エネルギー」をどう保つかという問いへの応答である。継承ではなく、選択。誇張ではなく、均衡。その姿勢が、彼のワインの輪郭を形づくっている。

ヴァン・ド・フランス・ロゼ “ロゼ・ティンテッド・レンズ”

VDF Rosé 'rosé tinted lenses' 2024

Price: ¥4,800



【セパージュ】ガメイ【アルコール度数】12%【畑】コトー・デュ・リヨネ、ミルリー、花崗岩質土壌
【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畑で選定。全房のままプレス。野生酵母を用いて、古樽バリックおよびファイバークラスタンクで発酵、その後6カ月熟成。無濾過・無清澄でボトリング。
【コメント】Pink-tinted glasses（バラ色の眼鏡）という英語の表現がある。物事の現実をそのまま見るのではなく、少し楽観的に、あるいは世界が少しだけ明るく見える状態を指す言葉だ。このキュヴェrosé tinted lensesは、まさにその言葉遊びから生まれたようなロゼである。グラスの中には、花崗岩土壌のガメイらしい軽やかな果実味と、桃や赤いベリーを思わせる柔らかなアロマ。全房プレスによる繊細な抽出と、古樽とファイバークラスタンクでの熟成が、透明感のあるテクスチャーを形づくっている。飲み口は軽やかでフレッシュ。それでいて、ほんのりとした塩味と果実のジューシーさが心地よく広がる。気づけば、グラスの向こう側の景色が少しだけ柔らかく、明るく見えてくる。まるで“rosé-tinted lenses”を通して世界を眺めているかのように。

ヴァン・ド・フランス “ブルー・プラトー”

VDF 'blue plateau' 2023

Price: ¥5,800



【セパージュ】ガメイ、シラー【アルコール度数】13%【畑】ボジョレー（ガメイ）、アルディッシュ（シラー）、南向き斜面、ピエール・ブルー（青い石）と花崗岩質土壌、樹齢30-50年
【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畑で選定。100%全房。野生酵母を用いて、ドゥミ・ミュイ樽およびファイバークラスタンクで発酵・熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。
【コメント】南ボジョレーのブリーに広がる“ピエール・ブルー”と呼ばれる青みがかかった石灰質土壌のガメイと、アルディッシュのコロンビエール・ヴューにある高地の段々畑、分解した花崗岩土壌に育つシラー。二つの異なる土地の個性を重ね合わせることで生まれたキュヴェである。かつてこの地域では珍しくなかったガメイとシラーの組み合わせだが、現在ではあまり見られない。ワインは全房で醸造され、穏やかな抽出によって明るく開いたアロマとフレッシュな口当たりが引き出されている。シラー由来のスパイスや黒胡椒、野生のハーブのニュアンスが立ち上がり、そこにガメイのジューシーな赤い果実が重なり、ふくよかなミッドパレットを形づくる。

コート・デュ・ローヌ “アヴァン・ミディ”

Côtes du Rhone 'avant midi' 2023

Price: ¥6,000



【セパージュ】グルナッシュ、シラー、サンソー【アルコール度数】14%【畑】セギュレ、粘土石灰質土壌およびガレ・ルレ（丸石）、樹齢15年（シラー）、60年（グルナッシュ、サンソー）
【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畑で選定。100%全房。野生酵母を用いて、コンクリートタンクにて発酵。その後、ドゥミ・ミュイ樽で12カ月発酵・熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。
【コメント】「祖父はほとんど毎朝、午前中からコート・デュ・ローヌを一本開けていた英雄のような人だった。」そんな祖父へのオマージュとして生まれたワイン。ジゴンドスの北に位置するセギュレの畑のブドウを使用。異なる土壌組成の畑がワインにストラクチャーと複雑さを与えている。ブラックベリーや熟した野生の赤系果、胡椒の効いたハーブ、花の香りが立ち上がり、わずかに石を思わせるミネラルが複雑な余韻へと続く。軽く冷やしても、セラー温度でも楽しめる一本。

コトー・デュ・リヨネ “フォン・カジュ”

Coteaux du Lyonnais 'fond cajou' 2023

Price: ¥6,600



【セパージュ】ガメイ【アルコール度数】13.5%【畑】コトー・デュ・リヨネ、ミルリーおよびタリュイエ、北向き斜面、花崗岩質土壌、樹齢25-60年
【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畑で選定。全房インフュージョン、カルボニック・マセラシオン、除梗発酵のロットをそれぞれ仕込み、最終的にブレンド。野生酵母を用いて、600Lおよび400Lの木樽とステンレスタンクで発酵・熟成。ブレンドを行い、無濾過・無清澄で瓶詰め。
【コメント】北向き斜面に植えられた樹齢25-60年のガメイは、晩夏の熱を受けて十分な熟度を得ながらも、花崗岩由来の引き締まったミネラルを備えている。ワインは深みを備えながらも、口当りは明るく持ち上がるような印象。ガメイでありながらやや南方的なニュアンスを帯び、時にシラーを思わせるようなスパイスや黒系果実の表情を見せる。ブラックベリーやタルトチェリー、タイムやグリーンペッパーコーン、岩を思わせるミネラルが重なり合い、複雑で奥行きのある味わいへと続く。若いうちからジューシーな果実味と飲み心地を楽しめる一方で、しっかりとした骨格も備えており、時間とともに表情を深めていくポテンシャルも感じさせる。

コトー・デュ・リヨネ・シャルドネ “レイディアンス”

Coteaux du Lyonnais Chardonnay 'radiance' 2023 Price: ¥7,400



【セパーージュ】シャルドネ【アルコール度数】14%

【畑】コトー・デュ・リヨネ、ガレ・ルレ（丸石）および粘土質土壌、樹齢20年

【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畑で選定。全房のままプレス。野生酵母を用いて、1回使用の350L樽で発酵、そのまま18カ月熟成。無濾過・無清澄でボトリング。

【コメント】コトー・デュ・リヨネのシャルドネが持つ力強さと明るさを象徴するキュヴェ radiance。ミルリー周辺に広がる粘土質とガレ・ルレ（丸石）が混ざる土壌に植えられた、樹齢約20年のマッサル・セレクションのブドウから造られる。夏の終わり、丸石が日中の熱を蓄えて夜に放射することで果実はゆっくりと成熟し、豊かなアロマと十分な凝縮感を備えたシャルドネへと育つ。豊かなアロマとボリューム感を持ちながらも、瓶内にわずかに残されたCO₂が全体に軽やかな緊張感を与え、味わいを明るく持ち上げている。熟した果実の厚みとミネラルの奥行き、そして穏やかな樽のニュアンスが重なり合い、複雑でエネルギーに満ちた表情を見せる。名の通り、テロワールが放つ“輝き”を感じさせるシャルドネである。

サン・ジョセフ・ブラン “アモー・ド・リュック”

Saint Joseph Blanc 'hameau de luc' 2024

Price: ¥8,400



【セパーージュ】マルサンヌ、ルーサンヌ【アルコール度数】12.5%

【畑】サン・ジョセフ、サン・ジャン・ド・ミュゾル（アルデッシュ県）、分解した花崗岩土壌

【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畑で選定。全房のままプレス。野生酵母を用いて、古樽で発酵、そのまま6カ月熟成。無濾過・無清澄でボトリング。

【コメント】アルデッシュ県サン・ジャン・ド・ミュゾルの風化した花崗岩土壌に広がる畑から生まれる。マルサンヌを主体に、わずかにルーサンヌを加えたサン・ジョセフ・ブラン。一般的にこの地域の白ワインはマルサンヌ由来の厚みと力強さを持つことが多いが、このキュヴェではその重さを抑え、より軽やかで飲み心地のよいスタイルを目指している。口当たりはシルキーで、ジューシーでピュア。旬の白桃のように瑞々しい熟した果実の柔らかなニュアンスと花崗岩由来のミネラルが静かに広がり、ずっと伸びる余韻へと続く。サン・ジョセフの個性を感じさせながらも、自然とグラスが進むような軽やかさを備えた、洗練された一本。

ヴァン・ド・フランス “サンド・キャッスルズ”

VDF 'sand castles' 2023

Price: ¥14,000



【セパーージュ】グルナッシュ・ノワール主体、少量のグルナッシュ・ブラン【アルコール度数】14%

【畑】クルトゾン（シャトーヌフ・デュ・パプ）、南向き斜面、砂質土壌、樹齢65年

【栽培・醸造】オーガニック農法。ブドウは収穫時に畑で選定。100%全房。野生酵母を用いて、ドゥミ・ミュイ樽で発酵・熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。

【コメント】「砂質土壌で育つグルナッシュ・ノワールは、常に特別なワインを生み出す条件を備えている。畑は、あの神秘的なシャトー・ラヤスのすぐ近くに位置し、このテロワールの質の高さは際立っている。」

シャトーヌフ・デュ・パプの村、クルトゾンに広がる砂質土壌の畑から生まれるキュヴェ。樹齢65年のグルナッシュ・ノワールを主体に、7%のグルナッシュ・ブランを加えている。畑はあのシャトー・ラヤスの畑に隣接し、砂質土壌がもたらす繊細さと純度の高い果実味がこのワインの個性を形づくっている。アペラシオンの境界外にセラーが位置するため、ワインはヴァン・ド・フランスとしてリリースされている。抽出は穏やかで、砂質土壌らしい軽やかな質感と透明感のある果実味が際立つ。そこにグルナッシュ・ブランが加わることで、ワインにはほのかなフローラルなニュアンスと軽やかな立体感が生まれている。熟した赤い果実の甘やかな香りに、砂やスパイスを思わせる繊細なニュアンスが重なり、優雅でしなやかな余韻へと続く。砂の城（sand castles）のように儂く美しいテロワールの表情を映し出した一本である。