

Charles Joguet

シャルル・ジョゲ Bio

カベルネ・フラン最上の地において、「シノンにおける最高の生産者」としてゆるぎない地位を築いたシャルル・ジョゲ。鋭い洞察力と、既存にとらわれない行動力により、区画ごとの独自のテロワールを反映し、あるべきシノンの姿を描いている。

ロワールを代表する赤ワインの産地、シノンはトゥーレーヌ地区西部に位置する。アペラシオンはロワール河の支流となるヴィエンヌ川の両岸にある19のコミューンに広がり、その面積は約2300haにも及ぶ。この規模からも分かる通り、同一アペラシオン内でも土壌や地勢が多様で、様々なテロワールを抱えている。シャルル・ジョゲは、各畑が持つこの独自性にいち早く焦点をあてたワインを手掛け、一代でシノンのトップ生産者にのぼりつめた。16世紀に活躍したシノン近郊出身の作家、フランソワ・ラブレールが微笑むラベルが印象的な生産者だ。

シャルルは元々、パリで絵画と彫刻を学ぶ芸術家志望の若者だったが、父親の死を機にシノンのアペラシオンにある畑を継ぎ、1957年に自身の名を冠したドメーヌを設立した。先代の頃は収量を多くしてブドウをネゴシアンに売っていたが、彼は少量の良質なワインを造るべく畑仕事を始めた。代々受け継がれた畑を知るにつれ、そのポテンシャルを確信した彼は、自身のワイン造りのノウハウを向上させたいと強く願うようになった。その際、栽培・醸造の様々な面で手を差し伸べてくれたのが、高名なエノロジストであるジャック・ピュイゼ博士や同じシノンの生産者たち。彼らのサポートを得て、シャルルは1960年代から1970年代にかけてシノン最上の畑と名高いクロ・デュ・シェーヌ・ヴェールをはじめ、複数の単一畑に植樹を行った。また、ピュイゼ博士らと協力して1975年にピジャージュを行うためのステンレスタンクを初めて開発し、収穫でも、ブドウをつぶさないように容量20kgのカゴを用いるようになった。加えて、シャルルには乏しいワイン造りの経験を補って余りある鋭い洞察力と既存の体制にとらわれない行動力があつた。ドメーヌ設立直後から、ブドウは何としても区画ごとに収穫、醸造、瓶詰することをワイン造りの信条とし、それを実践した。異なる区画からのブドウはそれぞれ独自のテロワールを反映しており、また樹齢の違いも個性をもたらすと考えていたためである。彼はこの考えをブルゴーニュの生産者から得たが、多くの生産者が様々な区画からのワインをブレンドしていた当時のロワールでは斬新だった。

フランス ロワール, シノン



ロバート・パーカーも「シノン最上」と認め、このアペラシオン最高の生産者として揺るぎない地位を築いた彼だが、ドメーヌ設立からちょうど40年目となる1997年に引退を表明した。若かりし頃の夢であった芸術の世界に戻るためである。しかし、1980年代から来るべき引退を考えていたシャルルは、自らが構築したワイン造りを後世に伝えるため、盤石の態勢を敷いていた。1985年から経営のパートナーとしてドメーヌに参画したジャック・ジュネが新たなオーナーとなり、栽培・醸造はシャルルが右腕と見込んだミシェル・ピナルと、シャルルの下でワイン造りを学んだ経験豊かなチームが引き継いだ。2006年には、ケヴィン・フォンテーヌが栽培・醸造責任者に就任し、設立者の意思を受け継ぐチームの一員として、現在のドメーヌの指揮を執っている。

区画ごとの個性を表現するため、昔から除草剤は使っておらず、畑の土を耕し、畝と畝の間は自然の緑で覆っている。2008年からはバイオロジックの手法を導入しており、ブドウ栽培は病害虫の防除を基本とする。畑の健全な環境を保つことを最優先に、土中に成分が残留しない調剤のみを使用。健全性と同じブドウの凝縮度も不可欠の要素のため、収量制限も行う。収穫は各区画の熟度を綿密に調査した上で開始。総勢60名の収穫チームが完璧に熟した健全なブドウのみを摘み取り、その後セラーでも選果台を用いてブドウを選別している。醸造・熟成はもちろん区画ごとに行い、キュヴェによりステンレスタンクや木製の発酵槽、バリックを使い分ける。

シノンといえば、収量の多い未熟なカベルネ・フランからくる青臭さが敬遠されるが、シャルル・ジョゲのワインにはそのようなネガティブな要素は皆無だ。このドメーヌでは、赤系果実がのびのびと表現され、各畑の違いを反映しつつ、緻密で気品ある本来あるべきシノンの姿が丹念に描かれている。ベーシックなワインですら、高いクオリティを誇る。シノンという産地を知る上で、必ず飲むべき造り手である。

シノン シレーヌ 2015 Chinon Silenes



定番 希望小売価格 ¥2,800

- 産地: Chinon
- 品種: カベルネ・フラン100%
- 熟成: ステンレスタンク14ヶ月
- 評価: WS90
- アルコール度数: 13%

ロワール河とヴィエンヌ川の間に広がる台地に広がる砂質の沖積土壌の畑から造られる。コミューンはポーモン・アン・ヴェロン。赤いチェリー心地よいアロマにハーブのニュアンス。滑らかな果実が伸びやかに広がる味わいには、エキスを十分詰まっている。

シノン レ・プチット・ロシュ 2015 Chinon Les Petites Roches



希望小売価格 ¥3,300

- 産地: Chinon
- 品種: カベルネ・フラン100%
- 熟成: ステンレスタンク18ヶ月
- 評価: WS91
- アルコール度数: 13.5%

ポーモン・アン・ヴェロンのコミューンの中でも、粘土質と石灰を含む砂利質の複数区画をセレクションして造られる。ピュアでフィネスあるスタイルを追求し、プレスした果汁は使わず、フリーラン果汁のみを使用。透明感ある赤系果実の香りに杉や白コショウの爽やかなタッチ。キメ細かな果実に続き、しっかりとしたタンニンやほのかな塩っぽさなど、しなやかな味わいの中に様々な要素が姿を現す。

シノン レ・ヴァレンヌ・デュ・グラン・クロ 2016 Chinon Les Varennes du Grand Clos



限定 希望小売価格 ¥5,800

- 産地: Chinon
- 品種: カベルネ・フラン100%
- 熟成: バリック12ヶ月後、ステンレスタンク10ヶ月
- 評価: WE92 WS91
- アルコール度数: 13.5%

1962-1976年植樹。ドメーヌの本拠地、サズィリーにある北東向きの単一畑。石灰粘土質の表土に覆われた粘土と砂の混合土壌。赤系果実、スパイス、野生のハーブ、スモークの緻密な香り。滑らかなテクスチャーの果実の奥には豊かなタンニンが感じられる。キメ細かく、洗練されたシノン。

シノン クロ・ド・ラ・ディオテリ 2015 Chinon Clos de la Dioterie



限定 希望小売価格 ¥7,300

- 産地: Chinon
- 品種: カベルネ・フラン100%
- 熟成: バリック(新樽1/3)18ヶ月後、ステンレスタンク13ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

1haのみのフラン・ド・ピエ(接ぎ木なし)と樹齢80年を超える古樹が植わっている誰もが羨む区画。濃厚な果実のアロマ、スパイシーなノート。口に含むとしなやかに熟したタンニンが口の中に広がる。

シノン クロ・デュ・シェーヌ・ヴェール 2016 Chinon Clos du Chene Vert



限定 希望小売価格 ¥7,200

- 産地: Chinon
- 品種: カベルネ・フラン100%
- 熟成: バリック(新樽1/3)16ヶ月後、ステンレスタンク12ヶ月
- 評価: WE93 BD17
- アルコール度数: 13%

シノン最上の畑。1962-1976年植樹。南西向きの急斜面という恵まれたロケーションからブドウの成熟が早く、収穫も一番早い。土壌は偉大なシノンを生む粘土石灰質土壌で表面は砂岩に覆われている。熟した野生のベリーのアロマにほのかにミントやリコリスが漂う。果実は滑らかで甘く、細かなタンニンがしっかりとストラクチャーを支える。大きく広がりのある味わいには偉大なワインたる気品に満ちている。