

ドメヌ中島のご紹介

目指すワイナリ

中島豊が初めてワインを造りたいと思ったのは、晴れた5月のサンテミリオン、葡萄の丘を一人で散歩したときでした。こんな気持ちのいい葡萄畑で一生を送れたらな。訪問するワイナリはどこも家族経営で小さく、しかし歴史は古く、自分達のワインには皆自信を持っていました。昼12時になると一般の訪問客を帰して2時間ゆっくりと家族や友人と手作りのお昼を食べワインを飲んでいました。ワインがつくる理想の世界でした。

ドメヌ中島は、葡萄畑のある田舎の風景を守り、小さな家族経営ワイナリとして、美味しいワインの好きな皆様へ自信を持って届けられるワインを造り続けることを目指します。

これまで

ドメヌ中島の第一歩は、2010年より長野県東御市の自身の畑に葡萄を植樹したことから始まりました。使わなくなった巨峰畑を地主さんに貸して頂き、南向きの粘土質の斜面に垣根の葡萄畑を作ってきました。農作業は自然農法を参考に、農薬はできるだけ少なく、虫は手で取り、雑草も必要なところだけ刈る。

秋は醸造の勉強のため、天然酵母で醸造している各地のワイナリに住み込みでお邪魔させてもらい修業しました。醸造の仕事は肉体的に辛く睡眠時間も少ないですが、だからこそ非常に親切にして頂き、仕事の合間にはワインの話などを沢山しました。

4年目の今年は初めて葡萄が実る年です。ワイン醸造が始まります。自然派ワインが好きですが、葡萄と相談しつつ、あの風景を写し取ったワインとして完成度を高めていきたいと思っています。今はまだ醸造所はなく委託醸造という形ですが、お世話になるワイナリ様にご理解を頂いて自分で醸造させてもらえることになりました。そのワインは2014年の冬、初出荷を迎える予定です。同時に畑のすぐ近くに土地を取得しました。1, 2年のうちに醸造所を建設し、醸造免許を取得できるように準備を進めています。

履歴

- 2012年秋 栃木 ココファームワイナリー様にて醸造研修
- 2011年秋 ドイツ フーバー醸造所様にて醸造研修
- 2010年秋 フランス ドメヌ・デ・ボワリュカ様にて醸造研修
- 2010年春 畑を借りワイン用葡萄の栽培を始める
- 2009年春 システムエンジニアを辞めて長野県東御市へ移住し、葡萄栽培を1年間研修
- 2008年 新井順子ワインスクールに通う（～2010年まで）
- 2007年 ワインエキスパート取得。田崎ワインスクール受講。
- 2003年～ ル・コルドン・ブルーにてフランス料理を習う（基礎、初級、中級）
- 2002年春 就職。システムエンジニアとして働き始める
- 2002年春 某大学 電子工学専攻 修了（24歳）

植樹品種

仏ロワール地方の葡萄品種を植えています。理由は中島豊がロワールのワインが好きのためです。同時に、やや冷涼な標高 780m の畑とロワールが気候的に近いと感じたからです。

現在、主に植樹している品種は、カベルネフラン（赤ワイン用）、メルロ（赤ワイン用）、シュナンブラン（白ワイン用）、ソービニオンブラン（白ワイン用）です。

カベルネフランは冷涼な気候のお蔭で酸を保ったまま長い成熟期間を確保でき、青臭さは少なく、深い紫色に熟してくれます。着果量が多いメルロやシュナンブランは、涼しい梅雨が開花期と重なり、また斜面なので風当たりも強く、花振るい（結実不良）が起こります。収穫量は少ないですが、実の凝縮度を高めてくれます。

畑

何より最もワイン造りで大切な事は葡萄栽培に適した畑を選ぶことだと思います。良い立地条件では少ない人の仕事で葡萄は健全に成長、結実すると考えます。適度な風通し、排水性、日当り、降雨、温度、土壌の肥沃度など。それらバランスが揃わない場合に、農薬や人の仕事などが余分に必要になると思います。現在の畑は、ほとんどが強い粘土質土壌、南向きの急傾斜があり肥料分は流れ、土はとても乾きやすく降雨量も少なくいので夏は毎年渇水の危険を感じます。葡萄達は毎年水分ストレスに耐える宿命です。しかし急傾斜はまた風通しや日当たりを良くしてくれてベト病などの病気を予防してくれています。

畑の管理としては、最低限の仕事で葡萄が健全に成長、結実できる農法が良いと考えます。必要最低限の草刈り、必要最低限の農薬、必要最低限の誘引や除葉などの作業。全てが最低限で済むように将来を想像して事前準備のような作業をするように心掛けています。結果として、大きな機械に頼らず、人力で全ての作業が完結できればと思っています。同時に化石燃料が無くても存続できます。トラクターや乗用草刈機、スピードスプレイヤーなどは土壌を固めてしまうので使用していませんし、殆どの区画は急傾斜なので元々使えません。

葡萄は強い植物なので、ある程度の虫、病気、渇水に耐えさせ、葡萄の持っている本気を引き出したいと思っています。本気の葡萄は、本気じゃない葡萄より、美味しいワインになると信じています。

醸造

料理に例えると、「いい食材」があれば「シンプルな調理」だけで「十分に美味しい料理になる」もので、ワインも同様に、「良い葡萄」が収穫できれば「自然に任せた醗酵」から「美味しいワインになる」と考えます。その良い素材を得るための丁寧な下準備、例えば「腐敗果の除去」「適度な酸での葡萄収穫」「無用な果汁酸化の回避」などがその後の全てを決定すると考えます。

二酸化硫黄の多用は、味わいの柔らかさを無くし、表情を消してしまうと感じます。二酸化硫黄は微生物の多くを駆逐します。醸造ではほぼ中立な微生物と共に醗酵し、畑でもほぼ中立な雑草と共に成長し、その環境で葡萄がワインになるのを見届けます。天候不順の年以外は極力使用しないつもりです。

ワインのタイプとして、タンニンの多いワイン、酸味の強すぎるワイン、還元臭の強いワインは好

みではありません。

販売

ワイン生産量は現在の畑の広さで年間 3000 本程度。ワイナリとして、とても少ないです。もしドメーヌ中島が特別に好きと言って頂けるお客様がいれば、その方に届けられるよう直接販売したいと思っています。葡萄を大切に育てても少量しか実が成らないので、大切に飲んでもらえるところに届けたいと思っています。葡萄の成長と同じスピードでワイナリ規模を大きくしていきたいです。一方で、ワインをグラスで飲めるレストランやワインバーでは、少量を多くの人にワインを飲んで貰えるので、品質や価格が認めて頂けたなら是非取り扱ってもらいたいと考えています。

今後の展開

これまで4年間は葡萄栽培の確立と醸造習得でした。

これから3年間は醸造所の建設、醸造免許の取得、ワイナリ立ち上げです。

これまで同様、ブログ『ぶどう畑で逢いましょう』にて畑の様子などを紹介していきます。

ドメーヌ中島を宜しくお願い致します。

中島豊