

## ドウニ・デュブルデュ教授の 誌上セミナー

# 「今、ボルドーで 起きている変化とは」

なぜ今、ボルドーに品種構成の変化が起きているのか？  
このトレンドは永続的なものなのか？  
数々のシャトーをコンサルティングする、  
ボルドー大学のドウニ・デュブルデュ教授が語る。

### 私

たちボルドーでワインを造る者たちにとって、ブドウ品種

というのは、歴史的に見ても、また現実のところ、何かの目的とはなり得ません。ボルドーワインの風味を造り上げるひとつの手段です。したがって私たちには、ブルゴーニュにおけるピノ・ノワール、トスカーナにおけるサンジョヴェーゼなど、ほかの産地の人たちが抱くような、ブドウ品種に対するフェティシズムがありません。ボルドーで単一品種のワインは稀であり、原則として、アッサンブラージュされるからです。

昨今の各シャトーにおける品種構成の変化は、ふたつの条件が変化した結果です。まず、ブドウ栽培そのものが変化しました。芽かき、摘葉、夏季剪定などの努力によって収量が下がり、過去15年の間にブドウの品質が大きく向上しました。とくにその影響が大きかったのは、カベルネ・ソーヴィニオンやカベルネ・フランなど、晩熟で、気むずかしい品種で、こうした栽培上の努力によって、初

めて完熟が容易になりました。

これまでカベルネ・ソーヴィニオンやカベルネ・フランの青臭いアロマは、よく批判を受けてきました。1990年代はとくにこのアロマが顕著に出ました。93年、94年、95年、96年、98年……。しかし、当時はこれがカベルネ・ソーヴィニオンやカベルネ・フランの品種特性と考えられていたのです。

### メトキシピラジンを 抑える栽培技術

ところが私たちの研究チームが、あることを発見しました。この青臭いアロマの分子はメトキシピラジンという物質で、成長した葉の中に生成されるといふことです。とくに房に隣接する葉にメトキシピラジンは生成され、樹液によって葉から房に蓄積されます。これはヴェレゾンの時期までに起き、ブドウの成熟に応じて、次第にメトキシピラジンは減っていきます。したがって、栽培農家はメトキシピラジンが感じられ

“  
今日の変化は  
ふたつの条件が  
変わったからです  
”





なくなるまで、収穫を待たなければなりません。しかし、ある簡単な作業で、メトキシピラジンの影響を避けることが可能だとわかりました。メトキシピラジンは房の近くの葉の中にあるので、早い段階で摘葉をすればよいのです。私たちは96年から98年にかけて実験を行ない、2000年から早期摘葉を実践しました。早期というのは果粒が2ミリ程度からグリーンピースくらいの大きさになるまでの間ですが、この期間というのは非常に短く、長くても10日間くらいしかありません。これを行なえば、ヴェレゾンになってもメトキシピラジンの数値が非常に低いことがわかりました。

また一方、メトキシピラジンは光の作用で減少することも明らかになりました。摘葉はメトキシピラジンの元を絶つ効果がある上に、房への日当たりを向上させる効果もあります。とはいえ、ブドウの実が灼けることは避けなくてはなりませんから、東側と北側の葉を取り除き、西側と南側の葉は残して、強い西日からブドウの房を守る必要があります。もちろん、光合成に必要な葉の数も考慮しなくてはなりません。

早期摘葉をすることでメトキシピラジンを抑えられる上に、自然はさらにご褒美をくれるのです。ブドウの酸が抑えられ、色がよく出て、タニンが甘美になります。こうしてカベルネ・ソーヴィニヨンの品質が向上したわけですから、たとえばブドウ畑での植え付け比率に変化がないとしても、アッサンブラージュの段階で、質の高いカベルネ・ソーヴィニヨンやカベルネ・フランの比率を増やそうという動きは当然の結果なのです。

付け加えると、それまで慣習的に行なわれていた栽培方法を止めた効果も大きいでしょう。ある種類の台木や、窒素系の化学肥料は葉や茎、枝の成長ばかりに働いて、ブドウの実が成熟するのを妨げていました。化学肥料は昔の人たちがしてきた堆肥に戻ってきています。除草剤は鋤での耕作に置き換わっていますが、これは雑草を取り除くだけでなく、表面の根を切り、根を土中深くに伸ばす手助けとなるのです。

これらすべての栽培作業によって、ヴィンテージのよし悪しにかかわらず、高品質のカベルネ・ソーヴィニヨンとカベルネ・フランの収穫が可能となりました。

## 私たちのチームが 青臭いアロマの原因を 突き止めたのです

2000年代は  
温暖な気候サイクル

第2に気候的な変化です。今は気候的に温暖なサイクルに入っています。90年代は涼しく、80年代は暖かかったです。80年代には82年、85年、86年、89年と偉大なヴィンテージがありました。90年代は……90年だけです。95年はまあまあですね。それまでの4年間で酷かったのが、久しぶりの良年に喜んだというのが正直なところですよ。2000年代はよい年、もしくは偉大な年しかありません。02年もカベルネ・ソーヴィニヨンにとってはよい年でした。04年や06年も良年です。

気候の専門家は世界的に温暖化が進んでいるというかもしれません。しかしながら、私はそうは思わない。一介のブドウ栽培家であり醸造家者でしかありませんので、現在、気候的に温暖なサイクルにあると、控えめに申し上げるしかありません。温



暖な気候サイクルは、今回が初めてではありません。1940年代がそうでした。42年、43年、45年、48年、49年と5つの偉大な年がありました。2000年代は暖かく、カベルネ・ソーヴィニオンやカベルネ・フランにとって有利に働きました。カベルネ・ソーヴィニオンにとってポルドーは北限の産地ですから、その恩恵は計り知れません。

ブドウ栽培上の理由と気候的な理

## 価格の高騰が 勇気のいる犠牲も 可能にしました

由のふたつが揃ったことで、今日、ポルドーではカベルネ・ソーヴィニオンとカベルネ・フランが、つねに成功するようになりました。これは今までになかったことです。気候的条件が同じ時期はあっても、栽培方法が違いましたからね。

おそらく3番目の理由を挙げることも可能だと、私は思います。ワインの価格についてです。しかしそれは作用ではなく、結果です。ワインの価格が高くなったので、安かった以前よりもカベルネ・ソーヴィニオンやカベルネ・フランなどの気むずかしい品種に、より手間をかけられるようになりました。収量を落としたり、夏季剪定を行なうことも厭わず、セレクションも厳しくできます。

11年はカベルネ・ソーヴィニオンの収量はかなり低かったのですが、品質はメルロよりも優れていました。アッサンブラージュの段階で、品質は高いが量の少ないカベルネ・ソーヴィニオンの比率を70パーセントや80パーセントまで高めれば、必然的にグラン・ヴァン（ファーストワイン）の量を減らさなくてはならない。勇気のいることです。しかし、ワインの価格が高くなっているのです、そうした犠牲も吸収できるのです。

それから、現在の状況が有利に働いているブドウ品種が、ポルドーにはもうひとつあります。プティ・ヴェ

ルドです。昔は決して熟さない品種とみなされ、カベルネ・ソーヴィニオンやカベルネ・フランよりも気むずかしいと考えられていましたが、今は良好に熟します。

### ポルドーでもっとも 気むずかしい品種は？

ところで、ポルドーは単一のブドウ品種からワインが造られる産地ではありません。テロワールが多様で、カベルネ・ソーヴィニオンに適した土壌もあれば、そうでない土壌もあるからです。カベルネ・ソーヴィニオンに適した土壌とはすなわち、水はけのよい土壌です。赤ワイン用品種の絶対的な法則に、ヴェレゾンの1週間前に、水分の不足によって成長点が止まる事が挙げられます。その後雨が降らなければ、土地はどんどん乾いていきます。砂利質の土壌はとくにそうですが、カベルネ・ソーヴィニオンはその乾燥に耐えることができます。

一方、メルロはその乾燥に耐えられません。乾燥によって成熟がブ

ロックされてしまうのです。だからメルロは粘土質土壌や石灰質土壌を好みます。粘土や石灰はスポンジのような効果があり、水分を蓄えることができるからです。11年のように乾燥した年の場合、メルロの成熟はむずかしくなりました。

以上のような理由によって、各シャトーのカベルネ・ソーヴィニオンやカベルネ・フランはその作付け比率が若干上がり、とくにグラン・ヴァンにはより多く用いられる傾向があります。ただし将来、気候条件は逆戻りする可能性もありますから、そのときにはまたメルロの比率が増えることも考えられます。

翻ってみると、普遍的な疑問が浮かびます。はたして、今日の気候条件において、もっとも気むずかしい品種とはいったい何でしょうか？カベルネ・ソーヴィニオンではありません。プティ・ヴェルドでもありません。それはメルロです。

ポルドー以外の産地で優れたメルロのワインを挙げることはできますか？ほかにメルロを代表する産地はあるでしょうか？チリ、カリフォルニア、イタリア……。どこにもありません。もしかするとメルロこそ、私たちにとってはピノ・ノワールのような存在なのかもしれませんね。



ドゥニ・デュブルデュ  
Denis Dubourdieu

1949年生まれ。87年からポルドー大学醸造学部で教鞭をとり、酵母、アロマ、コロイドの研究に従事。また、ドワジー・デーヌやクロ・フロリデーヌなどのシャトーを家族で経営し、ポルドーのほかフランスの各産地や海外のワイナリーに助言も。活動はサンジョヴェーゼやシラーなどポルドー品種に止まらない。