

田辺由美校長と行く！長野ワイナリーツアー報告書（③Rue de Vin リュードヴァン）

川手 竜也

所在地：長野県東御市祢津 405

訪問日：2018年9月3日（月）



ツアー当日一日目、この日の天気は朝から小雨で薄曇りが続いていましたが、私にはその天気を吹き飛ばす位の良き日と思っていた、楽しかった。

15時過ぎ頃に到着、時折優しく風が吹き、標高が高いこともありとても涼しい。暫く皆で待っていると造り手さん自らがやってきた。

小山英明さん、千曲川ワインバレーの一角を担う方、このリュードヴァンのオーナーである。気さくで温かな方という印象、ことにブドウ、畑や醸造、ワインに関しては

熱く、落ち着いた口調で語ってくださっていた。

小山さんご自身にブドウ畑を案内をして頂いて、ご説明を聞ける事はとても有難く思う。ここにその一部ではあるが、書き留めておくことにする。

手元に1枚の地図が配られる、ブドウ畑のそれぞれの畑やセパージュを、色違いでカラフルに表したものだ。とても見やすく描かれている。

2018年現在の総作付け面積は5.7ha、栽培している畑の標高は740Mから830M、地図には1本の小径が中心に書かれており、2つの緩やかなカーブを描いて丘の上へと北に向かっている。

その径の両側に異なるブドウ畑が点在している様相だ。醸造所の在る740M付近では、カベルネ・ソーヴィニオン、シャルドネやピノ・ノワール等が植えられ、登っていくに従ってソーヴィニオン・ブランやカベルネ・フラン等の畑があり、一番高い830M地点では、酸の出来を意識したピノ・ノワールやメルロー、シャルドネ等が植えられている模様。

これらの畑は、近隣を流れる千曲川に対して東西に広がっていると、東から朝陽が畑に差し込み、そのまま夕陽が西に沈んでいくという。故に、斜面のこれらの畑は全て南向きになっていて、日当たりは最高らしい。

尚、飛び地の畑である別の和（かのう）地区は540Mでカベルネ・ソーヴィニオンのみが植えられている。カベルネ・ソーヴィニオンは育てる場所の標高があまりにも高いと、酸がつよく出過ぎてしまうとのことだった。話は戻り、全員で中腹の標高790Mのところまで登ることになった。小山さんご自身が一番のビューポイントであると語る、3つ目のカーブミラーが目印の地点だ。特に陰しくもなく自然とピクニック気分になる。

歩いていると、伸び伸びと生い茂っている草や木々、雑木林が多数見られた、廻りは全て畑だとは限らなく、流石の小山さんもこの

森の活きの良さには手を焼いている様だ。

歩き始めて程なくして到着した。この場所はソーヴィニオン・ブランが多く植わっている。確かにビューポイントだ、とても眺めが良い。



正面には蓼科山、右手の西の方には、美が原や北アルプスが見える。天気の良い日の東側には、小さく富士山も見えることもあるそうだ。ブドウ畑のテロワールはほぼ粘土質とのことであり、水はけがもともと悪い土壌なのだが、その粒子は細かい。水はけ対策として斜面での密植や、暗渠を掘ることで良くしている。テロワールの富栄養化はやはり良くないという。

ブドウ果の出来はやはり酸の良さが決めてたそうだ。ここ 12 平の畑は晩秋にブドウを乾燥させる風が吹く。そのことによりブドウの成熟度や凝縮感が高まると小山さんは語る。

実際に収穫は最長で 12 月 1 週目頃までに行っているらしい。そういえば手元の地図には、ブドウの種類や開墾予定地などで異なる色味のカラーが 12 種類描いてある事に気づいた。畑の全体の総称として、12 平と呼んでいるのだなと思った。下山し、引き続き小山さんに醸造所内を案内して頂く。意外と思われるかもしれないがこの醸造所には、貯蔵保管するところ以外に空調は無いとのこと。

タンクには夏場にブドウは入れず、秋口から入れていくとのことだった。ブドウそのまま、その個性を重視したいからだと言語。数あるブドウの中でも、ピノ・ノワールだけは常にチャレンジしていきたいらしい。

どうやら特別の思い入れがあるようだ。ヴァンムスーという微発泡のブドウのスパークリングワインや、梨のシードルも造っていて、瓶内 2 次発酵を行うリンゴのスパークリングワインは特におすすめと言っていた。



そもそもこの地域は、リンゴの生産で名を成しているエリアだ。小山さんは 13 年前にこの場所にやってきた。放置されていたリンゴ畑の再生を目指し、より良い価値を造る為にやってきたと小山さんは語る。竹林や桑畑、雑木林の開墾を地道に積み重ねてきた。生産開始当初は 2.7ha だったという。

この土地だけで産業が成り立つ仕組みを造っていききたい、当初の理念に今も変わりはない。

今後は「効率」と「産業」の推進をしていきたいと言語、現在はコストダウンを図っている最中であり、いずれは機械化から自動化へと向かいたいとのこと。

スパークリングワインはコストがどうしても高めになってしまうのだが、付加価値を付けていきたいとのことである。

リュードヴァンとはフランス語で「ワイン通り」という意味。

地元の方々がこの地域に美味しいワインがあることを誇りに思い、そしてワインが食文化の一つとして根付いてくれたら、と。

この先もここでワインが造られ、ワインのある暮らしが当たり前になってほしい、という思いが込められている。

長野のワイン、いいね！

最後になりましたが、リュードヴァン小山さん、ワイナリー各位、田辺由美校長、ツアーコンダクターの北村英雄様、ワインスクール事務局の方々、(株)信州ツーリストサービス様、

そしてツアーに参加された全ての皆様のご厚誼に感謝致します、有難うございました。