

味わいを受け継ぐ 若い女性醸造家のメゾン

「父が使っていた圧搾機を自分のカラーのピンクに塗つてみました。かわいいからシャンパンニュの地方紙に取り上げられたんですよ」と屈託のない笑顔で話すロレインさんは、大学を卒業し、6年前に亡くなつたお父さんの後を継いで、醸造家となつた。今年で3年目、27歳の若い醸造家である。自分たちで育てたブドウをここで圧搾して醸造し、シャンパニユを造る。収穫時は、フランスで建築の仕事をしている妹さんも帰つてきて、お母さんも加わり家族総出でシャンパニユ造りにあたるのだと。圧搾機を拝見した後、地下室の醸造施設をのぞくと、扉やちょっととした部分がロレインさんのテーマカラーでセンスよく彩られていた。次は、向かいのご自宅にうかがつてその横にあ

る家の入り口のカーヴに入った。かなり急な階段だが、下に降りると坑道が続いている。「ここも第1次世界大戦でドイツに占領されて、戦後は埋められてしまつていていたのですが、父が復旧しました。父と母はお向かい同士で結婚したんです。お互いワイン関連の仕事の家でした。それで父が地下をトンネルでつなげたんです」

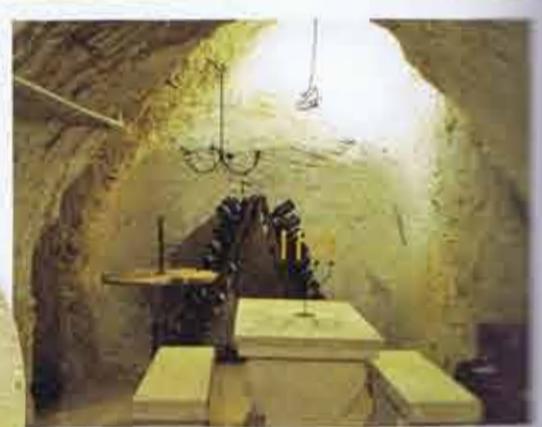
広さの理由は2軒分のカーヴがつながつていたからだつた。防空壕として使われていた時代を物語る跡も残つていた。

金賞を受賞した ブリュット・レゼルヴ

地上に戻つて、改めてボトルを見せてもらつた。エチケットは、妹さんがデザインしている。「ボトルやエチケットは、娘たちの趣味で変えています」とお母さんが教えてくれた。カーヴ

から持ち出したいくつかを試飲してみることになった。「このブリュット・レゼルヴは、女性醸造家のためのアワードで金賞を取りました！」

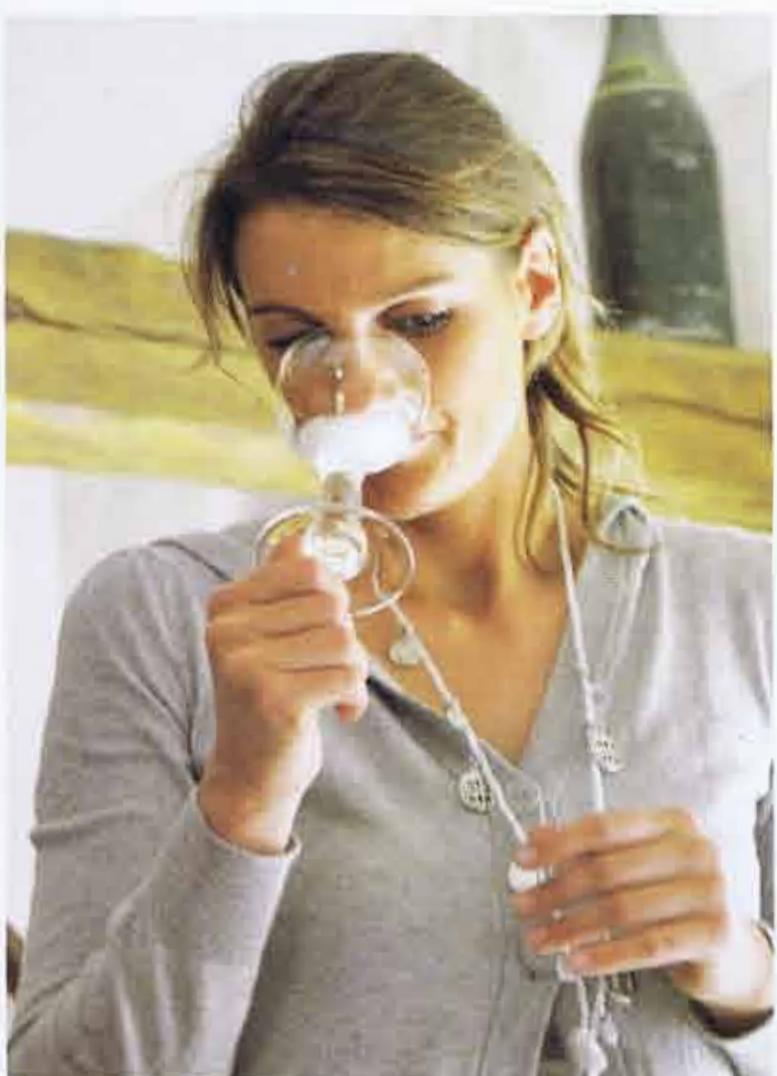
とつてもうれしそうに解説する目の前の醸造家がまずテイスティング。アベリティフでも食事でも合わせることができると説明してくれた。ロレインさんは助けてもらつています。母に



「私にとつてシャンパニユは、沢山の人が楽しむことのできる飲み物です。仕事で困難なことは助けてもらつています。母に経理面を、妹にデザインや営業的なことも手伝つてもらつて、私はワイン造りと3人で分担してやつています。父がやつてきたことを守つていきたいです」

本人は、カーヴに入りエプロンに長靴姿で仕事に没頭している時が楽しいのだという。

お会いする数日前、彼女のお母さんが重病になつてお嬢さんの結婚式があるブルターニュまで150本のシャンパニユを持って出かけていたという。120人ペーストが前菜からメインまで、彼女の運んだブリュットで祝宴を盛り込んだのだ。「ブリュット・ナチュールはお寿司や鰻焼き魚なんかにも合いますよ」とアドバイスしてくれた。「スペシャル・キュヴェはピノ・ノワールが多めなので食事向きです」とのこと。お試しあれ。



Small
but
High-quality 06 ジャン・バイエット＝
ブリュドム

Jean Bailllette-
Prudhomme

父の志を継ぐ、
女性醸造家が造る
煌めくシャンパニユ。

ジャン・バイエット＝
ブリュドム

1 Rue de la gare 51590 Trois-Ponts
France
TEL +33(0)3 26 82 37 14

