

Gérard Metz

ジェラルール・メッツ



" La puissance des harmonies. "
「調和の力」

「言葉で言えることは、言葉で言います」（坂本龍一さんが、インタビューで「あなたの音楽は何が言いたいのか分からない」と問われたことに答えて）。

ワインはその嗜好性や芸術性、多様性等において、しばしば音楽に例えられますが、「ジェラルール・メッツ」の当主エリック・カジミールは、両者の関連性を独自に高めた哲学に基づくワイン造りを行っています。

シャンパーニュ・オーブ地方にRM「ミッシェル・コロン」を運営するコロン家出身の彼が、ランスで看護婦をしていた奥さんと結ばれ、奥さんの実家であるこのアルザスのドメヌにきたのは1989年。ストラスブールとコルマールのちょうど中間辺り、イッテルスヴィレ村の地において義父となったのは、数多のワインメディアから激賞を浴びた名人ジェラルール・メッツでした。偉大な義父より栽培と醸造の極意を叩き込まれながら、シャンパーニュ地方の栽培管理を応用した厳格な収量制限を取り入れるなど独自の改革も行い、1996年、晴れて正式にドメヌを継承しました。

幼少時よりフルートとギターを習い始めたエリックは、音楽に熱中した多感な青年時代を過ごしました。「ロック、ポップス、モッズ、パンク、ヘヴィメタ、ジャズ、クラシックまで、のめり込みました。母は一時期の私の髪型を見て卒倒しそうになりました（笑）」。

「ワイン造りに携わるようになってすぐに、これは音楽とまったく同じだと気づきました。ピアノ曲などの演奏で考えると分かりやすいですが、楽曲は、テロワール。アルザスのような土壌の複雑さや古樹は、和音の数が増えるといったような音楽性の高まり。演奏者は、醸造家。楽曲を尊重しながらも自らのイメージーションをもって解釈し、修練を積んで演奏する。楽曲の素晴らしさと演奏者の心技が一体となった時、言葉では表現できない何かが、五感に響いてきます」。

また彼は、醸造所に本格的なオーディオシステムを装備しており、高音質の音楽を聴きながら仕事をするにこだわっています。

「醸造家の精神状態は、仕事の質に直結します。音楽は、私の心を常に穏やかに保ち、幸せな気持ちで仕事をさせてくれます。その心のありようは、きっとワインにも伝わっていると思います。「ピアノソナタ第11番イ長調（第3楽章が「トルコ行進曲）」をはじめとして、モーツァルトが特に好きです」。

「思えば義父ジェラルール・メッツの教えも、五感で感じなさい、というものでした。気候の変化を肌で感じる、畑や樹々の個性を全身で感じる、発酵の様態を体で感じる。大事なことはすべて、言葉では説明できません。心地よい和音のようなハーモニー（調和）とふくよかさが感じられ、飲むと自分の好きな音楽が自然に聞こえてくるようなワインを造りたいと思っています」。

所在村	Itterswiller
所有畑面積	16ha
醸造家	Eric Casimir
趣味	音楽鑑賞、演劇鑑賞、歴史の研究
継承年	1996年
栽培	2014年に「Terra Vitis」、2018年に「HVE (Haute Valeur Environnementale)」の最高段階「レベル3」の認証取得。2019年より完全ビオロジック栽培。2022年に「ECOCERT」の認証取得
醸造	収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。澱引きをしないシュール・リー熟成
販売先	ヨーロッパの個人のワイン愛好家45%、フランス国内25%（約80軒のレストラン、約50軒のワインショップ等）、輸出35%（EU諸国、イギリス、北欧諸国、アメリカ、中国等）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Gault Millau」、「Bettane & Desseuve」、「Gilbert & Gaillard」、「La Revue du Vin de France」、「Cuisine et Vins de France」、「Dussert-Gerber」、「Millésimes」、「Decanter」、「Wine Advocate」等多数
Web	https://domainegmetz.com/



L'éphémère Brut

レフェメール ブリュット

Vin Mousseux。シャンパーニュ方式によるスパークリングワインです。ミュスカ100%。0.4ha。粘土砂質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は25hl/ha。ステンレスタンクで醸造。3年間ビン熟成。MCRによるドザージュは6g/l。作品名の「レフェメール」は「つかの間の」「はかない」という意味で、今回初めて2500本限定生産されたこの作品が、今後継続して生産されるかどうかは決まっていないことを表しています。



Crémant d'Alsace Brut

クレマン・ダルザス ブリュット

ピノ・ブラン85%、ピノ・オークセロワ13%、シャルドネ2%のブレンド。1.69ha。砂利質・粘土質土壌。平均樹齢20～30年。ステンレスタンクで醸造。12～18ヶ月間ビン熟成。ドザージュは4.5g/l。



Crémant d'Alsace Brut Nature

クレマン・ダルザス ブリュット・ナチュラル

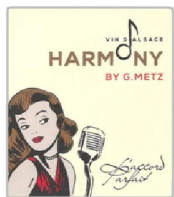
ピノ・ノワール、ピノ・ブラン、ピノ・オークセロワのブレンド。0.5ha。粘土石灰質・砂利質土壌。平均樹齢40年のVV。ステンレスタンクで醸造。18ヶ月間ビン熟成。ドザージュはゼロ。



Crémant d'Alsace Brut Rosé

クレマン・ダルザス ブリュット ロゼ

ピノ・ノワール100%。0.5ha。粘土質土壌。平均樹齢20～30年。直接圧搾法によるスパークリング・ロゼワインです。ステンレスタンクで醸造。12～18ヶ月間ビン熟成。ドザージュは5g/l。



Harmony

アルモニー

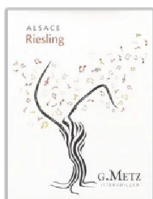
リースリング、ミュスカ、ピノ・ブラン、シルヴァネールのブレンド。粘土石灰質土壌。平均樹齢約15年。ステンレスタンクで5ヶ月間熟成。辛口。この作品はいわゆるエデルツヴィッカーで、「ラベル右下に「d'accord parfait（完璧なる調和）」と記したとおり、味に自信を持っています。一般的なフランス人にとって、エデルツヴィッカー＝安かろう不味かろうというイメージがあまりにも強いので、エデルツヴィッカーと名乗るのをやめました。アルザス5品種の絶妙なるハーモニーを、ぜひご賞味ください」。ラベルは、デザイナーを志してパリで勉強に励んでいる長男のヴィルジル君がデザインしました。「1950年代風です。今日のようにストレス過多でなく、みんながもっと楽しんでいた、あのクールな時代をモチーフにしました」（以上、エリック・カジミール）。



Pinot Blanc

ピノ・ブラン

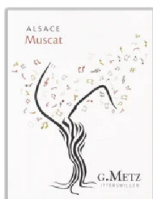
ピノ・ブラン45%、ピノ・オークセロワ55%のブレンド。1.85ha。泥灰土石灰質土壌。樹齢10～45年。フードル（大樽）で3か月間熟成。辛口。



Riesling

リースリング

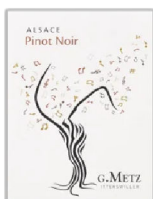
1.5ha。泥灰土砂岩質、砂質、石灰質土壌。樹齢35～70年のVV。フードル（大樽）でシュール・リー熟成。辛口。



Muscat

ミュスカ

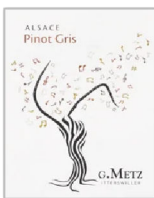
0.5ha。泥灰土石灰質土壌。平均樹齢35年。ステンレスタンクで10ヶ月間熟成。辛口。



Pinot Noir

ピノ・ノワール

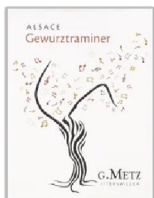
1.5ha。泥灰土石灰質土壌。樹齢50年以上のVV。100%除梗。フードル（大樽）で9か月間熟成。



Pinot Gris

ピノ・グリ

3ha。粘土質、砂質土壌。樹齢35～55年のVV。フールド（大樽）で8か月間熟成。ほのかに甘みを感じる辛口。



Gewurztraminer

ゲヴェルツトラミネール

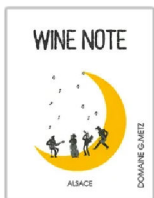
複数の区画で2.5ha。砂質、砂利質、粘土石灰質土壌。樹齢35～50年のVV。フールド（大樽）で6～8か月間熟成。残糖9～10g/lの辛口～半甘口。



Klevenner de Heiligenstein

クレヴネール・ダイリゲンシュタイン

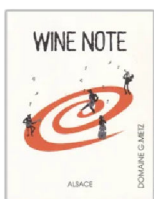
0.5ha。砂質、粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。フールド（大樽）でシュール・リー熟成。「クレヴネール・ダイリゲンシュタイン」は、今日、ドメーズが所在するイッテルスヴィレ村から4km北にあるハイリゲンシュタイン村を中心に、その周辺の指定された区画（合計面積わずか140ha）のみで栽培が認められている品種で、実際の栽培面積は約20haと言われている。起源等の詳細はまだ謎に包まれたままですが、サヴァニャン・ロゼと同義で、ゲヴェルツトラミネール種との関連性が高い品種です。「ライチやマンゴーといったエキゾチックフルーツや様々なスパイスの香りと、濃密なコクを特徴とするゲヴェルツトラミネールに対して、クレヴネール・ダイリゲンシュタインは、柑橘系の果物やリンゴ、バター、ハチミツのような香りと、きれいな酸、たっぷりとしたミネラル感が特徴で、食前～食中～食後とすべてこれ一本で通していただける、ガストロノミックなワインです」（エリック・カジミール）。ほのかに甘みを感じる辛口。



WINE NOTE Riesling

ワイン・ノート リースリング

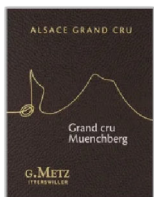
エプフィグ村の0.3haの区画「スピッツヘック」からのリースリング100%。樹齢50年以上のVV。ステンレスタンクで発酵後、5ヶ月間熟成。収穫からビン詰めに至るまで、SO2は不使用。



WINE NOTE Orange

ワイン・ノート オランジュ

エプフィグ村の0.7haのリウ・ディ「スピッツヘック」からのゲヴェルツトラミネール100%。粘土砂質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクで7～10日間マセラシオン（・カルボニック）させたオレンジワインです。ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。収穫からビン詰めに至るまで、SO2は不使用。



Riesling Grand Cru Muenchberg

リースリング グラン・クリュ ミュアンシュベルグ

リースリング100%。0.5ha。火山灰土壌。樹齢30～50年のVV。ステンレスタンクで発酵後、フールド（大樽）で6か月間シュール・リー熟成。辛口。



Grand Cru Zotzenberg

グラン・クリュ ゾッツェンベルグ

アルザス・グラン・クリュとして唯一シルヴァネールの使用が認められている「ゾッツェンベルグ」より。（多品種とブレンドする生産者が増えてきている中での）シルヴァネール100%。0.4ha。泥灰土質・石灰岩土壌。樹齢30～50年のVV。10hlのアンフォラで発酵後、11ヶ月間シュール・リー熟成。