

# Jonathan Didier Pabiot

## ジョナタン・ディディエ・パビオ



" Comme un chef en cuisine, j'ai compris que pour faire du bon vin, il me fallait de bons raisins " 「シェフの料理のように、良いワインを造るためには良いぶどうが必要である」

今日のプイイ・フュメを代表する新世代、ジョナタン・パビオは、フランスのワインガイドの金字塔「Le Guide des Meilleurs Vins de France 2013」に、プイイ・フュメの造り手として掲載された、全5人のうちのひとりです。

プイイ・シュル・ロワール村近郊のレ・ロージュ村に5世代続くぶどう栽培家の家系で、1977年にディディエ・パビオがドメーヌを設立。2005年に息子のジョナタンが継承しました。

研修先だったフォジュールの「レオン・パラル」でピオディナミに出会い、衝撃を受けたという彼は、2006年から、(プレパレーションの使用など)一部にピオディナミの手法を採り入れた、ピオロジック栽培を開始しました。

「ここプイイ・フュメには約120人の造り手がいますが、ピオロジック栽培を実践しているのは僕も含めてまだ3人しかいません(2012年現在)。ワインの品質はもちろんですが、子供たちの生活環境のためにも、この地にピオロジック栽培を広めていきたいです。ピオディナミについては、時間ができるとルフレヴやジャン・ルイ・トラペを訪れ、いろいろ教わっています」(ジョナタン・パビオ)。

まださほど知名度が高くないにもかかわらず、仏ミシュラン3つ星の「ラルページュ」「ルドワイヤン」「ギー・サヴォワ」、同2つ星「アビシウス」「ル・グラン・ヴェフル」「ル・クリヨン」といったフランスの最高級レストランに続々とオンリストされている彼のプイイ・フュメは、コルクを抜くやいなやボトルから立ち上ってくる、スモーキーなフリンティ香(火打石の香り)が特徴で、だからプイイ・「フュメ」(煙) っていうのか、と思ってしまうようになるほどです。

「プイイ・フュメの土壌は多種多様で、土壌によってワインのスタイルは大きく異なります。僕のスタンダード・キュヴェは、キンメリッジアン、シレックス、粘土質、砂礫質といった異なる土壌で栽培したソーヴィニオン・ブランをすべてブレンドすることで、プイイ・フュメのテロワールを包括的に表現することを目指しています。ピオロジック栽培を始めてから、ミネラルに由来するフリンティ香が、年とともに強くなってきました。これからも、「本物」を造っていきたいです」。

中央フランスのモトクロスのチャンピオンだったという、多才な彼。今後が本当に楽しみです。

所在村	Les Loges
所有畑面積	18ha
醸造家	Didier & Jonathan Pabiot
趣味	息子と一緒にモトクロスのコースを周回すること
継承年	2005年
栽培	2006年にピオロジック栽培およびピオディナミ開始(2010年に「ECOCERT」の認証取得、2016年に「demeter」の認証取得)
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗しない。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクによる清潔な醸造
販売先	フランス国内40%(仏ミシュラン3つ星「ラルページュ」「ルドワイヤン」「ギー・サヴォワ」、2つ星「アビシウス」「ル・グラン・ヴェフル」「ル・クリヨン」等約70軒のレストラン、「マンダリン・オリエンタル」等のホテル、ワインショップ)、輸出60%(EU諸国、イギリス、アメリカ等)
掲載実績	「La Revue du Vin de France」、「Les Meilleurs Vins de France」、「Cuisine et Vins de France」、「Le Nouvel Observateur」等
Web	<a href="https://jonathandidierpabiot.business.site/">https://jonathandidierpabiot.business.site/</a>



### Pouilly Fumé éLisa

プイイ・フュメ エリザ

<「Prélude」から改称> 粘土石灰質、粘土質、シレックス土壌の各畑より、樹齢4~10年の若木のソーヴィニオンにフォーカスすることで、みずみずしさやフルーティーさを前面に表現した作品です。収量は45hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間シュール・リー熟成。作品名の「éLisa」は娘さんの名前です。



### Pouilly Fumé léon

プイイ・フュメ レオン

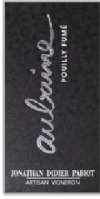
<「Florilège」から改称> 17.8ha。キンメリッジアン、シレックス、粘土質、砂礫質等、多様な土壌より。平均樹齢30年。ステンレスタンクで醸造。作品名の「Léon」は創業者である曾々祖父の名前でもあり、ジョナタンの息子の名前でもあります。過去から未来へと家族を紡ぐ、ドメーヌの旗艦作品です。



## Pouilly-sur-Loire

プイイ・シュル・ロワール

シャスラ100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢45年のVV。ステンレスタンクで醸造。年間600～800本の限定生産作品です。



## Pouilly Fumé Aubaine

プイイ・フュメ オーバーヌ

トラシィ村の区画「シャン・ド・クリ」より。1ha。小石にびっしりと覆われた畑で、泥灰土石灰質（ポルトランディアン）土壌。平均樹齢40年。コンクリートタンクで発酵後、18ヶ月間熟成。作品名の「Aubaine」は「思わぬ幸運」「授かりもの」の意味で、この素晴らしい区画に巡り合えた喜びを表現したものです。



## Pouilly Fumé Luminance

プイイ・フュメ リュミナンス

プイイ・シュル・ロワール村の区画「レ・マルヌ」より。1ha。ロワール川に迫る急斜面上の畑で、泥灰土石灰質（キンメリッジアン）土壌。平均樹齢45年のVV。コンクリートタンクで発酵後、18ヶ月間熟成。作品名の「Luminance」は「輝度」の意味で、急斜面上にあり白色土壌であるこの畑が、陽光を反射して光り輝く様子を表現したものです。



## Pouilly Fumé Eurythmie

プイイ・フュメ ウーリトミー

「Luminance」を228リットルの樽で12ヶ月間熟成させた作品です。作品名の「Eurythmie」は「(しばしば芸術における)均整」の意味で、「バランス」こそがワインにおける最重要概念であることを表現したものです。



## Pouilly Fumé Utopia

プイイ・フュメ ユートピア

上記「Luminance」のぶどうを、SO2を使用せずに、228リットルの樽で発酵および18ヶ月間熟成させた作品です。作品名の「Utopia」は「理想郷」「空想」の意味で、この作品が従来のいわゆるプイイ・フュメの概念とは異なるものであることを表現したものです。