

味わいを受け継ぐ
若き女性醸造家のメゾン

「父が使っていた压榨機を自分のカラーのピンクに塗ってみました。かわいいからシャンパー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年前に亡くなったお父さんの後を継いで、醸造家となりました。今年で3年目、27歳の若き醸造家である。自分たちで育てたブドウをここで压榨して醸造し、シャンパーニュを造る。収穫時は、ランスで建築の仕事をしている妹さんも帰ってきて、お母さんも加わり家族総出でシャンパーニュ造りにあたるのだという。压榨機を拝見した後、地下の醸造施設をのぞくと、扉やちよつ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ってその横にあ



る地下の入り口までカーヴに入っ
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っていたのですが、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っていたからだだった。防空壕として使われていた時代を物語る跡も残っていた。

金賞を受賞した
ブリュット・レゼルヴ

地上に戻って、改めてポトルを見せてもらった。エチケツトは、妹さんがデザインしている。「ポトルやエチケツトは、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



から持ち出したいいくつかを試飲してみることにした。

「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！」

とっつ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イング。アペリティフでも食事でも合わせる事ができると説明してくれた。ロレインさんにとって、シャンパーニュとはどんな存在だろうか。



ジャン・バイエツト＝
ブリュドム

1 Rue de la gare 51500 Trois-Puits
France
TEL: (33)03 26 82 37 14

お会いする数日前、彼女のお母さんがお披露目しているお嬢さんの結婚式が、ブルターニュまで150本のシャンパーニュを持って出かけていたという。120人のゲストが前菜からメインまで、彼女の選ったブリュットで祝宴を楽しんだのだ。「ブリュット・ナチュールはお寿司や刺身、焼き魚なんかにも合いますよ」とアドボカスしてくれた。「スペシャル・キューヴェ・ピノ・ノワールが多めなので食事向きです」とのこと。お話しあれ。

「私にとってシャンパーニュは、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っています。母に経理面を、妹にデザインや営業的なことも手伝ってもらって、私はワイン造りと3人で分担してやっています。父がやってきたことを守っていきたいです」
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。

Small
but
High-quality

06

ジャン・バイエツト＝
ブリュドム

Jean Bailleto-
Prudhomme

父の志を継ぐ、
女性醸造家が造る
煌めくシャンパーニュ。

