



フェルミエ

本多 孝氏 新潟県・新潟市

飲み手から造り手へ。 夢は生まれ故郷に自分のワイン を根づかせること

ここは、とある海沿いの温泉宿。夕食には、地元の漁港に揚がったばかりの、とびきり新鮮な魚介類が並ぶ。そんな時のお供は日本酒？白ワイン？でも、そこが新潟だったら、きっと多くの人が、地元の日本酒で舌鼓だろう。

そんな、地元民はもちろん、多くの日本人が無意識に日本酒を求めてしまう新潟という地でワイン造りをしているのが、本多孝さん（1967年新潟生まれ）。

証券会社勤めのサラリーマンから一転、この道を選んだのは、まずはワインの美味しさに目覚めたから。そして、国や地域、

品種や造り手によってこんなに味わいが違うのかと、その奥深さにのめりこんでしまったから。と、ここまではよく耳にする話だが、本多さんの場合さらに突き進み、どうしても自分でワインを造ってみたいとなる。

しかし、仕事も家庭もある。が、冷静に考えてみると、30歳代後半（当時）という年齢は体力的にも、築いてきた人脈の広さ的にも、その他モロモロ独立するにはちょうど良い時期ではと考えるように。それを奥様の有紀さんに相談すると、前向きな返事。そんな時にカーブドッチの落 希一郎氏が主宰する「ワイナリー経営塾」の存在を知る。全てのタイミングがこんなにピッタリと合うとは、もう偶然じゃなく必然。

そこで、2005年に家族で移り住み、有紀さんとともに栽培と醸造を学び、2006年にフェルミエをオープン。

佐波島の対面にある新潟県越前浜は、海からの風が吹き、降水量も少なく（なんと降雪が少ない）、日照時間も長い、とブド

ウ栽培に適した土地だという。

ワイナリーの前に広がる自社畑（0.5ha）ではアルバリーニョとカベルネ・フランを栽培。う〜ん、アルバリーニョとはめずらしい。もともとそれらが植わっていた畑を購入したのだが、日本では希少な品種に興味を覚え、はたまた、地元の魚介類に合う白ワインが造れるはずだと、現在では徐々に本数を増やしている。同様に、土地に適している、日本の食材にも合うと考えるカベルネ・フランとともに、二本柱として育てていくつもりだ。

現在の年間生産本数は約1万本。買いブドウ100%（国産）からのスタートだったが、現在では約30%を自社ブドウでまかなう。将来的には2haくらいまで畑を広げ、ドメーナ化を目指しているが、最近では色々な品種を手掛けられる買いブドウにも大いに魅力を感じているので、柔軟に対応していくつもりだ。

ちなみに、アルバリーニョのデビュー作となる09年は2011年1月発売予定。ひと足先に試飲させていただいたが、塩っぽく酸も苦みも適量で、スッキリしているけれど、ジワッと味が出てきて、確かに魚介類にピッタリ。

これに限らず、ここのワインはどれもナチュラルで、ブドウの個性が活かしている。そして、日本の赤ワイン特有の苦みのまめ方にセンスの良さを感じる。

ピオなどにも興味はあるが、まずは目の前のブドウの個性を引き出し、無事にワインに仕上げることを第一に考える。そして、それに自分が納得したら、次のステージへと進む。決して無理はせず、一歩ずつ着実に階段を上っていく。だから、一部のワインで感じる樽の強さも、きっと今後淘汰されていくだろう。

ワイン造りと同様にこだわるのが、販売方法。以前から、自分で造ったワインを直接お客さんに手渡して、コミュニケーションをとりたくて強く思ってきた。そのためにレストラン&ショップを併設し、少しでもお客さんが来やすい環境を整えた。



よって、基本的にはワイナリー直販だが、自分の思いを理解してくれる酒販店の方にはワインを託している。

生まれ故郷で、地のブドウで、自分のワインを造る。ワイン好きの方からすれば、究極の夢とも言える第一歩を本多さんは踏み出した。でも本番はこれからで、紆余曲折しつつ経験を重ね、徐々に自分のワインを確立していくのだろう。

「新潟にワインを根づかせ、日本酒と同じ舞台に立ちたい」。この夢に向かって、ほぼ一人でワイン造りに挑戦しているその姿が真摯で謙虚だからこそ、心からエールを送りたい。

（斉藤真理）

●フェルミエ
<http://fermier.jp>



ワイナリー前に広がる、良く手入れされた自社畑



手際よくラベルを手貼りするスタッフ