



ビオダイナミを実践している畑。「ゾエミ・ド・スーザ」ブランドでは、シャルロットさんと妹、弟、両親の畑の一部を合わせた3ヘクタールから年間3万本を生産する

シャルロットさんの案内で、選別されたつややかなブドウが次々と圧搾機に投入され、ブドウの甘い香りに満ちているセラへと足を運ぶ。幼いころから祖母や父のワイン造りを身近に見て育ったことも

「娘のシャルロットです。彼女が新しいメゾン『ゾエミ・ド・スーザ』の最高責任者で、現在は栽培醸造顧問を務めています」と紹介するエリック氏。どこか誇らしげでうれしそうだ。

メゾンに到着すると目の前で扉がさりと開いた。現れたのは「シャンパーニュ・ド・スーザ」の当主エリック・ド・スーザ氏だ。繊細で柔らかな表情から彼のシャンパーニュの味わい同様やさしい人柄がうかがえる。そのすぐ後ろにはにかむように若い女性が立っていた。

## ゾエミ・ド・スーザ



# ZOÉ'EMIE de SOUSA

## 心に響く 父娘の愛情

あり、「自然と醸造家の道」を志したとシャルロットさんは言う。さっそく搾りたての果汁を飲ませてもらったが、豊かなアロマで酸味も深みもあり、その質の高さが見事に感じられたグラン・クリュのブドウと同じように造り手の育ちの良さが、真々直ぐな表現力を与えているかのようだ。

でき上がったシャンパーニュからもそうした印象が伝わってくる。例えば「アリュエット・アレシエーヌ・グラン・クリュ・ブラン・ド・フランス NV」では、繊細さを求めた造りがシルキーな口当たりと細やかな

泡立ちからうかがえ、口中に広がる果実味の複雑さやミネラル感に奥行きと気品が感じられる。

若くしてこれほどの美しい味わいを造り出しながら、彼女には少しも驕り高ぶるところがない。

「忍耐と正確さ、緻密な作業の積み重ねが大切なのです」と語るシャルロットさん。現場では父から直接指導を受け、いつも学ぶことばかりだと、その表情はどこまでも謙虚だ。

「いいブドウからいいワインができることは学校でも学びますが、どうすればいいブドウやいいワインが造れるかは現場でしかわかりません。だから、もともとと経



「奥深いアロマとフレッシュさについて父の下で研究中です」とシャルロットさん。仲の良い親子であり、シャンパーニュ造りでは師弟でもある

験を積みたい」  
試飲が終わる頃合いを見計らったかのように戻ってきたエリック氏が「いかがでしたか?」と感想を求めてきた。「トレ、トレ、ホーン!」と答えると、ホッとしたように笑顔で何度もうなずいた。その表情は、愛娘を温かく見守る父親そのもの

のようだ。

ホテルへの帰り際にシャルロットさんが所有する畑に立ち寄った。畝と畝の間にはパークロップの植物が茂り、よく耕された土は柔らかく整えられていた。まるで父娘の溢れる愛情にはぐくまれるようにブドウは豊かな果実味とフレッシュな酸を備え、まさに収穫のタイミングを待っていた。心に響くエリガントなシャンパーニュにきつとなるのだろう——想像するだけで心が弾んだのは言うまでもない。



右から「アリュエット・メルヴェイユ NV」(税別参考価格6000円)、「アリュエット・プレジューズ・グラン・クリュ・ブラン・ド・フランス NV」(税別参考価格7000円)