

フェシー村、ブドウ品種シャスラの一大中心地

La Côte (ラコット) 地域の歴史的中核地であるフェシーは、このブドウ品種ワインの最も威厳高い生産地とされている。村内には177ヘクタールのブドウ畑があり、その内の70ヘクタールはスイス国内における重要な景勝地及び自然地区リストに登録されている。

ブドウ栽培・ワイン生産の長い伝統

フェシーにおけるブドウ栽培はおそらく紀元前に遡るが、歴史上の記録にあるのは、村がグラン・サン・ベルナルの修道院僧たちにより統治されていた7世紀ごろからである。村の荒れた傾斜地にブドウの苗木を植え、ブドウ栽培とワイン生産をしたこれらの僧たちによる村の支配は1536年まで続いた。宗教改革以降、ブドウ畑は村人たちの所有地となり、先祖代々その所領が引き継がれている。村人たちがブドウ畑に対し深い愛着を持っていることは、サン・ベルナル修道院時代からの星をあしらった村の紋章が、ブドウの黄金の房の紋章に取って代わったことから窺える。

ブドウ品種シャスラ

シャスラはレマン湖畔に生まれたブドウの品種で、辛口で鉱質な、花の香りに満ちた白ワインを生み出すことで知られている。スイスを代表するブドウ品種であるシャスラは、フェシー村の土壌の卓越した地質を超越して、絶品のワインを誕生させる。

急斜面のブドウ畑

フェシーのブドウ畑の土壌は、今から2千5百万年以上前、地質学上の古第三紀漸新世後期(チャッティアン期)に形成された石灰質砂岩がその主成分である。その成分は今日でも、ブドウ苗木の根の届く範囲にある白い泥灰土として見ることができる。人類とブドウという植物種が誕生する遙か以前に、このあたりの丘陵地は、地域全体を覆っていたローヌ川氷河の進退によりその形が刻まれていった。巨大な氷の塊が、1平方メートルにつき800トン以上という圧力により、その下敷きになった岩堆石を揉み碎き、細分化しつつ、氷堆石地層を形成していった。堆石地層の深さは傾斜度によってまちまちであるが、その層が深ければ深いほど、ブドウ栽培にとって最良の条件となる。というのは、瓦礫性の地層が急斜面に広がっているということで、より強力な太陽エネルギーを摂取でき、自然と水はけを良くするからである。

世界のブドウ畑

フェシーは、ブドウ栽培とワイン生産地として、1971年から村のブドウ畑を保護してきたことを大変誇りに思っている。世界に向かって開かれた姿勢で、自治体とブドウ栽培農家は協力してこの特別な場所を創り上げた。そして、1996年以来、海外より名誉招待国を招き、その国の代表的なブドウ品種の苗木をこの畑の一角に植樹し、栽培を続けてきた。毎年、そこでもブドウを収穫し、ワインの醸造をし、世界のブドウ畑で取れたワインとして国際的な銘柄のラベルで販売され、収益は慈善事業団体に寄付されている。