

The International Wines & Spirits Magazine For The Trade In Japan

WANDS

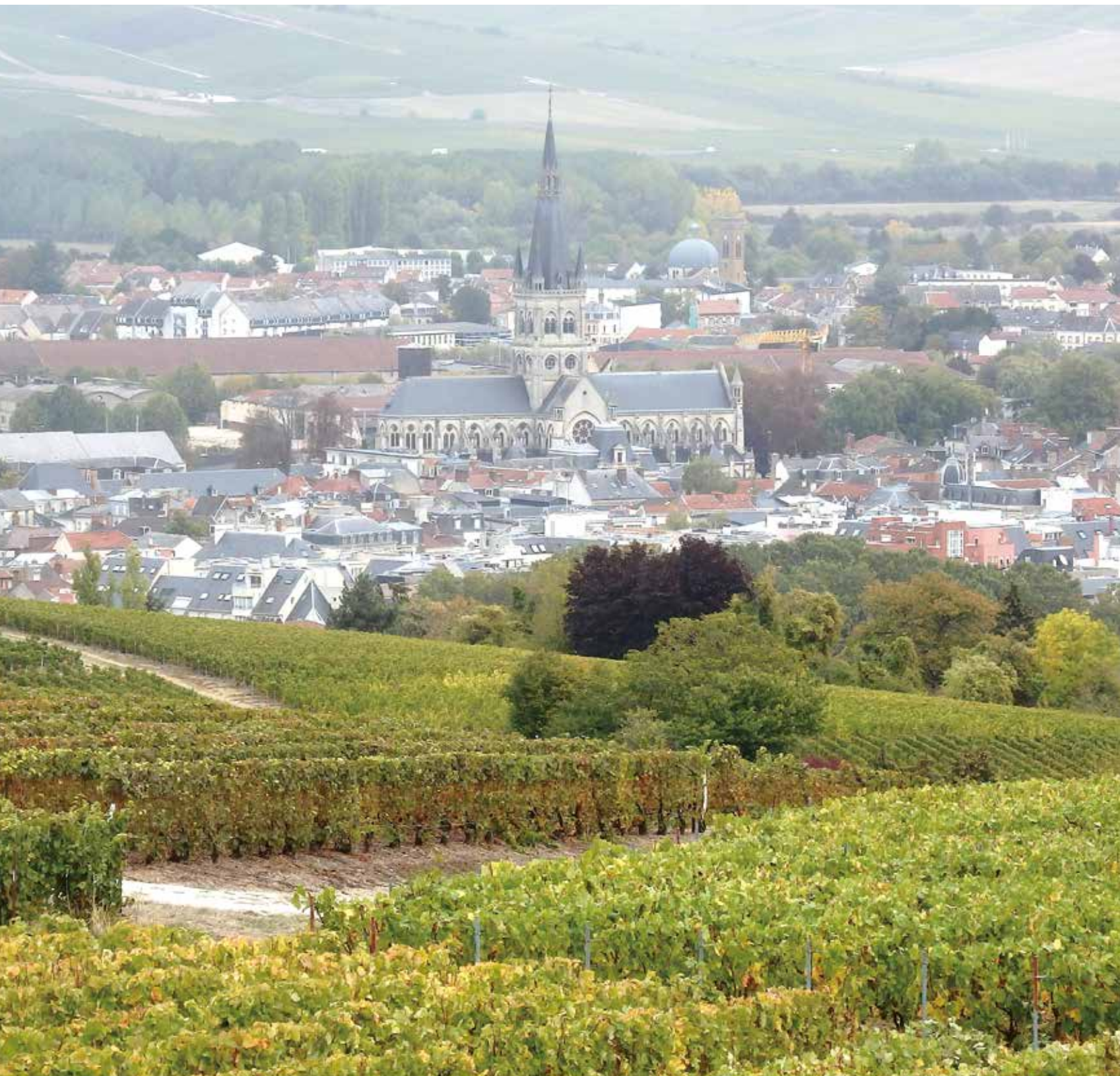
11

NOVEMBER 2018

ウォンズ

No.397

特集 シャンパーニュ&スパークリングワイン



リザーヴワインはマグナムで ダブル瓶内熟成への挑戦

シャンパーニュ・ルネ・ジョフロワ

Champagne René Geoffroy

RM生産者の中で、とりわけ独創的なアイデアを取り入れているのが、シャンパーニュ・ルネ・ジョフロワだ。現当主のジャン＝パティストは、伝統的製法を踏襲しつつも、あらゆる方法を吟味し、メゾンのスタイルに磨きをかけている。所有する畑は、マルヌ渓谷右岸のキュミエールを中心に、ダムリー、オーヴィレー、フルール・ラ・リヴィエールにあり、約14haが35区画のモザイク状になっている。1950年代初頭の創業時からキュミエールを拠点にしていたが、2008年に現在のアイに移動した。この場所は以前協同組合が使っていた醸造所で、より広さがあり、約5年分のストックを抱えることができる。ジョフロワでは最低3年間の瓶内熟成を経てリリースするため、スペースが必要だった。熟成を長く行う理由は、マロラクティック発酵が発生しないため、酸に落ち着きが出てまろやかさが育まれるまでに、規定以上の時間を要すると考えているからだ。

さて熟成といえば、ジョフロワでは特殊な手法のキュヴェがある。生産本数約1000本の限定品、ウートラン・コンブランテだ。1年ほど前に某所で試飲したティラージュ2012は、その芳醇な味わいに深い衝撃を受けた。「コンブランテ」は混植の意で、シャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエのほか、アルバンス、プティ・メリエが単一区画に植えられている。これはジャン＝パティストが以前、アルザスのマルセル・ダイスを訪れた際に、一区画のテロワールを複数の品種によって表現する手法に共鳴し、2004年に植えたものだ。これまでシャンパーニュで単一区画といえば、単一品種、単一年でテロワールを表現するのが定石だ。それとは逆のアプローチで、単一区画を複数の品種で、しかも複数の収穫年で表現しようと思ったのだ。そしてその「複数の収穫年」の熟成法が独特だ。初収穫の2008年以降、エナメルタンクで醸造した後、一部の18hl分をマグナムボトルに瓶詰めして、リザーヴワインとして保管している。マグナムに詰める時、3キロのガス圧になるようにして、コルクで栓をする。そして瓶内二次発酵及び熟成のためのティラージュの時に、必要な分を抜栓してブレンドし、再度瓶詰めを行う。つまりダブル・ティラージュ、瓶内熟成を2度行うことになる。大きなタンクで保管して、使用した分を注ぎ足すヘレス式ではなく、マグナム瓶で年ごとに分けて保管することによって、ワインは各年の個性を育みながら良好に進化するそうだ。また繊細で緻密なブレンドを織りなすこともできる。例えば、ティラージュ2018（2018年瓶詰め）の場合、25%は2017年の原酒で、75%はマグナムで保管した08年から16年までのリザーヴワインがブレンドされている。奇しくも、いっしょにマルセル・ダイスを訪問した親友のパスカル・アグラパールも、醸造や熟成方法は異なるが、同じ時期に混植のキュヴェ・コン

ブランテを造っている。お互い知らずして同じ閃きを実践したようだ。比較試飲するのも興味深いだろう。

さて試飲には今年6月にリリースされたばかりのキュヴェ、ラ・ティエールソード2013年が登場。こちらはムニエ100%で、単一区画、単一品種、単一年の王道だ。キュミエールの森とマルヌ川の間にある斜面で、日差しを存分に受ける。1972年に植えられた古木だ。大樽で発酵、熟成する。よく熟して濃厚なパッションフルーツやパイナップルなど、南国系のドライフルーツの香りが華やか。ノンドゼであり、ドライでフレッシュな印象だが、酸味は柔らかく口当たりもクリーミーだ。続いて今年3月にデゴルジュマンをしたキュヴェ・ヴォリュプテ2009年。70%シャルドネ、30%ピノ・ノワールで、50%は樽で発酵、熟成している。ドザージュは4g/L。クルミやプルーンなどの濃厚なドライフルーツやリンゴのタルトの風味があり、きこ類の旨みもほのかに感じる。フレッシュさを保ちながらも、心地よく柔らかいテクスチャーだ。このヴォリュプテも、2010年ヴィンテージからはシャルドネ100%で仕込んでおり、単一区画ではないものの、単一品種となる。そして同じく今年3月にデゴルジュマンをしたキュヴェ・アンブラント2012年。ピノ・ノワール75%、シャルドネ25%で、ドザージュは5g/L。アタックは生き生きとして、ピュアでフレッシュ。リンゴや洋ナシの風味に、甘いスパイス、甘草、フローラルな印象もある。キュミエールのピノらしく、力強さとフレッシュさ、エレガンスが共存している。このアンブラントも、15年以降はピノ・ノワール100%の単一品種で仕込んでいるそうだ。

また年末に向け、200箱の限定で、エクストラ・ブリュットの熟成した3ヴィンテージのセットがリリースされた。初回の今年は、2000年、2002年、2004年。すべてメゾンのプライベートカーヴで熟成を重ねており、理想的な状態で比較試飲ができるだろう。



シャンパーニュ・ジョフロワのラインナップ



年末に向けてリリースされた熟成ヴィンテージの限定セット



ジャン＝パティスト・ジョフロワ



アイ村にあるジョフロワの醸造所



シャンパーニュ・ジョフロワの看板



ウートラン用のマグナムのリザーヴワイン