

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



シャンパーニュ 2018年 超異例の収穫と新リリース情報

(文・写真 井上智子 Tomoko INOUE)

2018年の収穫直後、シャンパーニュ地方は歓喜の声で湧いていた。「これまでに体験したことのない収穫年」「秀逸の中の秀逸!」「異例中の異例」と、生産者たちは口々に驚きと称賛の言葉を重ね、2018年の収穫がいかに特別なものであったかを表現した。例年とは異なるその特徴は、「早熟」「高品質」「収穫の多さ」が挙げられる。しかもすべてのブドウ品種においてだ。これだけの好条件が皆揃うのは、シャンパーニュの歴史上、極めて稀なことだ。いくつかのシャンパーニュ・メゾンに、2018年の収穫直後の状況と、新たなキュヴェのリリース情報やメゾンの最新ニュースをうかがった。

「類稀な年の中でも際立っている。」

シャンパーニュ・ランソン醸造最高責任者
エルヴェ・ダンタン

収穫は8月21日にモンゲー村のシャルドネから開始するなど、タイミングは極めて早かった。その早いタイミングにも関わらず、どの品種も均質な熟度で、病害もなくボリュームも得ることができた。それは2つの気象条件に起因している。一つは冬の雨量が過去50年で最多を記録したが、それが奏功し、チョーク質の土壌に水分保持ができたこと。二つ目は夏が少雨で日射量も多く、気温が上がったことだ。特に暑さは03年と比肩するが、03年のような短期集中の酷暑ではなく、夏の間一定して暑かった。そして地中にため込んだ水分のおかげで、日照りを乗り切ることができた。熟度に達するテンポは、05年を彷彿させるほど良好だった。また暑さ際立つ収穫年は通常、糖度が高くて酸が少なく、ワインが重々しくなることが多い。ところが18年は、酸も平均的な数値を維持することができ、高い糖度とのバランスに恵まれた。その均衡は2002年に比類する。ボリューム的には04年、82年、83年と比較できるほどだ。「早熟」「高品質」「ボリューム」と3拍子揃うのは稀なことで、まだこの時点で結論を出すのは早い、そのポテンシャルは目を見張るものがある。

「これまでに経験したことがない年」

シャンパーニュ・ドゥ・ヴノージュ最高経営責任者
ジル・ドゥ・ラ・パスティエール

「これほど健全なブドウをこれだけ多く収穫できたのは、これまでの経験ではじめてだ。」と、収穫を70回経験している85歳の熟練に言わしめるほどだった。収穫は8月20日ごろ、セザンヌのシャルドネから開始する早さだった。健康的なブドウばかりで病害もなく、そのまま食べても美味しい状態だった。病害に敏感なピノ・ムニエでさえ万全な状態で、3品種そろって素晴らしい出来なのは初めてのこ

とだ。特に選果する必要もないほどで、収穫時の天候もよく、摘み取りも素早くできた。

「よく熟して、果汁もたっぷり」

シャンパーニュ・ルクレール・ブリアン総責任者
フレデリック・ツァイメット

8月22日ごろ開始し、9月初旬の新学期開始前に終わるという、始まりも終わりもこれまでにない早い収穫だった。しかも日中は好天で気温も上がったが、夜間は冷涼でブドウを自然の冷蔵庫で保管しているかのような状態だった。夏の間日照りが続き、ブドウに含まれる果汁の減少が懸念されたが、冬の多雨を吸収したチョーク質の土壌のおかげで、果汁も豊富に得られ、糖度が高いながらも、酸は程よい状態だった。またバクテリアが少なかったせいか、アルコール発酵が終わるまでに1か月以上を要するタンクもあった。それほどブドウが健全だったのだろう。

「すべての生産者にとって、完璧なシナリオ」

シャンパーニュ・アンリ・ジロー醸造責任者
セバスチャン・ル・ゴルヴェ

すべての生産者にとって容易な年だった。ブドウ畑は健全で腐敗も病害もなく、品質もボリュームも望めた。8月27日に収穫を開始した時には、シャルドネの潜在アルコール度数も10.7度に達しており、タイミングは早かったが充分な手応えだった。収穫時にブドウの写真をどの角度から撮っても絵になる美しさだった。収穫から1か月後に、畑に摘み残されたブドウを食べても美味しかったほどだ。今年美味しいシャンパーニュができなければ、職業を変えなくてはいけない!

「早熟でありながら、熟度とボリュームに恵まれた」

シャンパーニュ・ルネ・ジョフロワ
ジャン＝パティスト・ジョフロワ

8月24日に摘み取りを開始する早い収穫だった。近年で8月に収穫を開始したのは、03年、07年、11年などが挙げられる。こうした年は一株あたりの房の量が少ないから熟しやすかった。つまり収穫が早い時は、収量が少ないのが常であった。ところが18年はブドウの房も多く、しかもすべて均質によく熟していた。例年は病害に敏感なピノ・ムニエやピノ・ノワールも、まったく懸念もなく健全だったのは珍しい。18年はコトー・シャンプノワの赤ワインも多く造れるだろう。





シャンパーニュ・ランソン Champagne Lanson

1760年創業の最も長い歴史を誇るシャンパーニュ・メゾンとしてその名を馳せ、世界中で愛され続けるランソン。2006年にボワゼル・シャノワール・シャンパングループ（BCC）の一員となり、経営体制が変わって以来、新たな視点でダイナミックな取り組みが行われている。特に近年力を注ぐのは、エコロジーを意識したブドウ畑への転換だ。また単一畑や単一クリュに焦点を当てたこだわりのキュヴェも登場している。シャンパーニュ・ランソンの醸造最高責任者エルヴェ・ダンタンに、ニュー・リリースのキュヴェや近年の取り組み、今後の展望について話を伺った。

ビオディナミ、単一クリュの畑から誕生した 「グリーン・ラベル」

エコロジーのイメージカラーであるグリーンの名の付いた新たなキュヴェ「グリーン・ラベル」が、昨年末、世界に向けてリリースされた。このキュヴェの特殊性は、まず2011年から所有するヴェルヌイユ村の自社畑のブドウのみを使用した「単一クリュ」であること。そして購入以前からずっと、有機栽培やビオディナミ農法で育てられていた特別なブドウ畑であることだ。シャンパーニュ・ランソンのフィリップ・ベジョ社長は生気みなぎる畑を目にした時、その有機栽培の手法を継続し、より発展させようと奮い立ったという。そして個別に醸造、熟成し、他の畑のブドウとはブレンドせず、単一のキュヴェを造る決断をした。これまでランソンの代表的なキュヴェでは、100ものクリュをブレンドして、絶妙なバランスを織り成してきた。このグリーン・ラベルは、これまでとはまったく異なる



アプローチで新境地を見せている。

ヴェルヌイユ村は、森林の連なるマルヌ渓谷自然公園の西側で、マルヌ川右岸に位置している。ランソン社が所有する16haのドメーヌは約30区画あり、ピノ・ノワールを中心に、ピノ・ムニエ、シャルドネの3品種が植えられている。



粘土石灰岩が多く含まれた土壌であり、フルーティでピュア、ミネラルに由来する張りや、まろやかな味わいが育まれるのが特徴だ。そしてこの土壌で有機栽培やビオディナミ農法を実践することによって、フルーティさに磨きがかかり、アロマがより豊かになると実感しているようだ。2011年以降、ABやエコセールなど有機栽培の認証を、そして今年からはビオディナミのデメテルの認証も得ている。畑の病害対策にはボルドー液や硫黄をベースにした調剤を使用するほか、畑の健康維持や向上のため、イラクサやスギナなどのハーブ、フルーツのビタミンCなどの調剤も施している。土壌が活気づくよう、畑は他の植物と共生させ、空気の通りをよくするための耕作も行っている。作業のタイミングは月の満ち欠けなど天体の運行も考慮に入れる。醸造は区画ごとにステンレスタンクで行っている。一番搾りのラ・キュヴェのみを使用し、低温でアルコール発酵をする。他のキュヴェと同様、マロラクティック発酵は行わず、フレッシュさや張りが保たれた状態で、6か月間タンクで熟成し、そして瓶内熟成は約4年間と長期間に及ぶ。今回試飲したグリーン・ラベルは、2013年ベース（90%が2013年の収穫、10%がリザーヴワイン）だ。裏ラベルにはデゴルジュマンの日にちも「2018年3月13日」と記されている。ドザージュは6g/L。香りは、カモミールやミモザなどの小さな花や白い花の可憐な印象から、洋ナシ、ミラベ



ルなどの白や黄系フルーツ、ほのかに蜂蜜の風味へと展開する。そして味わいやテクスチャーは、ミネラルに由来する塩味や張りに支えられながら素直に伸びゆく印象だ。瓶内熟成を4年間じっくりと重ねた結果、フレッシュな張りのあるタッチに程よい丸みも加わり、飲み心地もスムーズに仕上がっている。生産本数はごく限られており、またベースとなる収穫年の割合が多いため、年によってその生産本数は変動する。

このグリーン・ラベルは、シャンパーニュ・ランソンの未来に向けての先導的な役割も果たしているという。ヴェルヌイユの畑での有機栽培、ビオディナミ農法の徹底した研究や実践の成果をきっかけに、所有畑だけでなくパートナーである契約農家も含めたランソン社全体で、よりエコロジーを意識した栽培へ転換するよう大きく舵を切っている。そして今年からはシャンパーニュ地方の永続的ブドウ栽培の認証取得に向けて、契約農家の教育や訓練を一層強化しているという。将来的にはすべてのキュヴェにおいて、環境を意識した栽培法によるブドウを使用していく予定だ。

ランス市内唯一のブドウ畑、クロ・ランソン2007年、年末にリリース

クロ・ランソンは、ランス市内にあるランソン社敷地内の壁に囲まれた小さな畑から生まれる。昨年末に初ヴィンテージである2006年が限定本数でリリースされ、今年は間もなく2ヴィンテージ目の2007年が登場する。クロ・ランソンの畑は、18世紀以上前からの歴史があり、ランス市中心部にあるブドウ畑としては唯一の存在だ。ランスの大聖堂を望む特別な場所にあり、そのミクロクリマがブドウに特殊性をもたらしている。まず市内中心部の畑であるため、郊外の畑より気温が3~4℃高く、早熟であること。そしてチョーク質の土壌はととてもろく、それ故に乾燥しやすい特徴も持っている。この2つの条件下で育まれるシャルドネは、とても良く熟し、難しい収穫年であっても十分なアルコール度数を得ることができる。毎年ヴィンテージものが造れるほど安定したテロワールな



のだ。約1haのクロはすべてシャルドネで、1986年に植えられた区画と1962年に植えられた区画の2区分から成っている。生産本数は7982本と限られている。

初ヴィンテージの2006年以前は、個別に醸造されていたが、他の畑のワインとブレンドされて、別のキュヴェの一部を成していた。そしてランソンの経営体制が変わった2006年に、その歴史的背景やミクロクリマによる特別なテロワール、個性的なワインの味わいから、ミステリアスなクロの存在が改めてクローズアップされた。こうして特別なキュヴェとしての「クロ・ランソン」誕生に至ったのだ。収穫や醸造、熟成の過程で、他のキュヴェと異なる点が2つある。まず収穫はスタッフや身内で行い、和気あいあいとした雰囲気の中で入念に摘み取ること。そして2つ目は、樽で醸造、熟成をしていることだ。228リットル入りのブルゴーニュタイプの樽と、300リットル入りのアルゴンヌ産の樽を使用している。試飲したクロ・ランソン2007年は、ドザージュが3g/L。深みのあるアロマで繊細さと張りのある特徴が際立っている。白系フルーツ、リンゴ、洋ナシ、ドライフルーツ、スパイスなどの香りと、ややバニラや燻製香が漂う。口当たりのアタックは、チョーク質の土壌に由来する塩味や力強い骨格で、フレッシュ、シャープな印象。そして徐々に繊細で柔らかなフィニッシュに導かれる。ホタテのカルパッチョなど、研ぎ澄まされた料理に合わせたい味わいだ。

15年の長期熟成を経た ノーブル・キュヴェ・ブリュット2002年

ランソン社のシャンパーニュ造りにおける大きな特徴は、マロラクティック発酵を行わないことや、長期間の瓶内熟成が挙げられる。マロラクティック発酵を行わないことによって保たれたフレッシュさや切れ味、張りが、ゆっくりと長期間の熟成を経ることによって、少しずつ角が取れて丸みを帯びてゆく。その醍醐味を存分に発揮しているのがノーブル・キュヴェ・ブリュット2002年だ。70%シャルドネ、30%ピノ・ノワールの構成で、シャルドネはアヴィーズ、クラマン、メニル・シュール・オジェ、オジェ、ピノ・ノワールはヴェルズネイと、すべてグラン・クリュ畑のブドウ厳選だ。そして偉大な年にしか生まれない。この偉大な年というのは、日差しが多く糖度の高い年ではない。鮮明で繊細、エレガントで長期熟成に耐えられる要素を持つ年が選ばれているのだ。15年の長い歳月を経た2002年は、熟成を重ねた現在もなお、フレッシュで切れがあり、若々しい印象がある。そして同時に豊満なボリューム感も表れている。レモンや柑橘類、ドライフルーツ、ほのかにエキゾチックなスパイス香があり、磯の風味も感じる。ピュアで緻密、洗練された味わいが生成されていた。

※「シャンパーニュ・ランソン」はアサヒビール株式会社が輸入・販売している。



対極的な個性をブレンドする潔さ プランス・シリーズが好評

シャンパーニュ・ドウ・ヴノージュ

Champagne De Venoge

19世紀末のベル・エポックの雰囲気漂うエペルネ中心部のシャンパーニュ大通り。ドウ・ヴノージュは、世界に名だたるこの通りの33番地に居を構える。以前は斜め向かいの建物だったが、2015年にこの場所に移った。昔からこの一帯は、南側の偶数番地はシャンパーニュ造りの建物として、北側の奇数番地は住居として使われてきたそうだ。ドウ・ヴノージュは、ベリエ・ジュエのオーナーであったマルセル・ガリスの住居で1898年に建てられた瀟洒な館を改装し、当時の面影を残しつつオフィスやレセプションルームにした。ドウ・ヴノージュといえば、コルドンブルーのラベルで知られるが、シャンパーニュで初めてイラスト入りのラベルを作ったメゾンでもある。それらの資料は圧巻で、最も古い1838年の自社ラベルをはじめ、他のメゾンのために作ったラベルも残されている。シャンパーニュ地方のマーケティングの歴史も垣間見ることができる。また年々増えている観光客の期待に応えるため、スイートルームを4部屋備えたホテル施設や、シャンパーニュとタバスが楽しめるバーもオープンした。こうしてシャンパーニュを取り巻く楽しみや魅力を発信している。

レセプションルームにはルイ15世のオリジナルのポートレートが掛けられている。ルイ15世はかつて、ノルマンディー地方に住んでいた寵妃ポンパドール夫人にシャンパーニュを届けるため、瓶での輸送を許可し、シャンパーニュの輸出の発展を語る上で欠かせない人物だ。ドウ・ヴノージュはそのルイ15世の名を冠したトップ・キュヴェ、ルイ・キャンズがある。

そしてその兄弟的な位置づけのプランス・シリーズが、アメリカのメディアの高評価を受け、世界市場で人気が高まっている。ドウ・ヴノージュでは一番搾りのラ・キュヴェだけを使用し、マロラクティック発酵は通常行わない。間もなくリリースされるルイ・キャンズ2008年に限っては異例で、自然発生したためマロラクティック発酵を行った。また熟成を樽で行うのはルイ・キャンズに限られている。全体的にフレッシュさやピュアさを重要視するからだ。ルイ・キャンズは、シャルドネとピノ・ノワールが半々で、優良年にしか生まれない王道だ。シャルドネはアヴィーズ、オジェ、メニル、シユイイ、ピノ・ノワールはヴェルズネー、ブジー、アンボネーと、

それぞれグラン・クリュの選りすぐりをブレンドしている。一方、約3年前に生まれたプランス・シリーズは趣向を変え、ノンヴィンテージで、単一品種が基本ラインだ。そして区画の選び方が特に興味深い。個性が強く、対極的な2つのクリュを選び、絶妙なバランスを生み出しているのだ。例えばブラン・ド・ブランは、ミネラル分が強く頑強な個性のメニルと、まろやかで豊満、オレンジの花のような特徴のあるトレパユのシャルドネをブレンドしている。ブラン・ド・ノワールもまた、エレガントで香り豊かなヴェルズネーと、オーブ県南端のロゼで知られるリセのフルーティで力強いピノ・ノワールを融合している。



試飲したプランス・ブラン・ド・ブランは、2012年ベースで10%が2010年のリザーヴワイン。ドザージュは6g/L。アタックはメニルらしい火打石のような芳香とアーモンドや焦がしバターのような香ばしさ、そしてトレパユの南国的な風合いと明るさのある印象で、シャープでありながらも程よく柔らかい。プランス・ブラン・ド・ノワールも2012年ベースで、ドザージュは6g/L。フレッシュな赤系果実やカシス、そしてエレガントな風合いに、フルーティで力強く明るい輪郭を成している。またプランス・ロゼもユニークだ。ブラン・ド・ノワールと同様、ヴェルズネーとリセのピノ・ノワールで白ワインを造り、それにリセの赤ワインを6%加えている。つまりピノ・ノワールだけを使った赤白のブレンドなのだ。赤系フルーツの芳香が際立ち、イチゴのジャムやシナモン、八角などのスパイスの風味もあり、個性豊かな味わいだ。そして長期熟成のおもしろさを見せたのが、ルイ・キャンズ95年と96年だ。2006年にデゴルジュマンをした95年は、ごく最近のデゴルジュマンだと感じるほど、フレッシュさが際立っていた。ブルーンやアブリコットなどのドライフルーツの芳香はあるが、熟成による変化が際立つことなくフレッシュ。ミネラルのニュアンスで強くもありエレガントだ。続いて2016年にデゴルジュマンをした96年は、より濃厚で豊満、ニュアンスに満ちていると同時にフレッシュさもあり、そのバランスが素晴らしく豪華な印象。キノコのクリームソースなどの料理と合わせた味わいだ。そしてこの冬にはルイ・キャンズの2008年がリリースされる。1万本の限定品だ。



エキセントリックな発想と熟練の腕で新たな歴史を刻む

シャンパーニュ・ルクレール・ブリアン

Champagne Leclerc Briant

常に時流とは異なる奇抜な発想でシャンパーニュ造りを続けてきたルクレール・ブリアンが、2012年に新たな歴史を刻み始めた。1872年にキュミエールで創業し、その後自社畑のほか、親しい栽培農家からブドウを買い足して生産するネゴシアン・マニピュランとなった。いち早く有機栽培、ビオディナミ農法を取り入れたパイオニアでもある。しかし5代目のパスカル・ルクレールが2010年に他界した後、一族での後継が困難となり、2012年に経営権が人手に渡ったのだ。アメリカ人投資家とともに再建に乗り出したのは、以前デュヴァル・ルロワで醸造責任者を務め、ビオディナミに造詣の深い醸造コンサルタントであるエルヴェ・ジェスタンと、長年の知己で、モエ・エ・シャンドンの財政部門で活躍したフレデリック・ツァイメットだ。契約上、元々所有していた30haの畑は大手ネゴシアンに売却されたため、わずかに残された区画とネゴシアン部門だけでのささやかなスタートとなった。翌13年には新たに13haの畑を購入し、有機栽培、ビオディナミの契約農家約20ha分の収穫も含め、生産量を軌道に乗せた。また醸造設備も一新し、昨年完成したところだ。さらにエベルネのシャンパーニュ大通りには、昨年プティックを、そして今年はメゾンのエスプリを散りばめた5部屋のプティホテルをオープンしている。

ルクレール・ブリアンの創業家のDNAは、経営が変わっても健在だ。特に、第二次大戦後の経済成長を目指した大量生産時代に、自身の考えを貫き、自然に配慮した無農薬栽培を取り入れた4代目のベルトランと、80年代のラスベガスで最も高いシャンパーニュタワーを作りギネスブックに載った5代目のパスカル。この二人の思慮深さと型破りな発想が、現在も新たなキュヴェを生み出す指針となっている。そして何より、エルヴェ・ジェスタンによる細心の手法が活かされている。通常ビオディナミの手法は畑作業だけに完結するケースが多いが、エルヴェ・ジェスタンは醸造熟成時にも継続する。精神論的ではあるが、ワインが安心して工程を続けるよう、語りかけるのだという。例えば亜硫酸無添加で発酵中の果汁には、「酸素は味方だ」と言い聞かせながら、果汁が自身の力で酸素とバランスを取るよう導いていく。人と同じく、ワインも生ある存在として接しているのだ。また型破りな熟成の挑戦も行ってい



シャンパーニュ・ルクレール・ブリアン
総責任者 フレデリック・ツァイメット

る。まずドメヌ内にある小区画ラ・クロワゼットのシャルドネは、3種類の異なる熟成法を試行している。225リットル入りの伝統的なオーク樽とアンフォラのほか、樽の形をしたステンレスタンクで、なんと内側が金でコーティングされたゴールドラックを特注したのだ。中性素材である金は、抗菌作用のある銀とは異なり、醸造も促進できる。また人類が存在してきた中で人々に夢を与えてきた素材であり、輝きやエネルギーの象徴だ。ワインにも夢心地を味わいながら熟成を重ねてもらおうと考えたのだ。その他、海での熟成を経たキュヴェ・アビスも練られた一品だ。シャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエの3品種で、シャンパーニュ地方が海だった遠い昔に形成された堆積物を含むチョーク質の区画を選定している。そしてブルターニュ地方のイル・ドゥエサンの海底60mの地点で、1年間瓶熟成を行う。古代と現代の海を繋ぐというアイデアなのだ。



新たにリリースされたレ・パス・ブリエール2014年とル・クロ・デ・トロワ・クロシェ2014年

試飲にはルクレール・ブリアンの歴史上で初お目見えとなる新星のキュヴェが登場した。まず2014年に購入したモンターニュ・ド・ランスのヴィレー・アルマンにあるシャルドネの小区画から生まれるル・クロ・デ・トロワ・クロシェだ。今秋リリースされたばかりの2014年ヴィンテージでノンドゼ。約1600本の限定品だ。すべてオーク樽による醸造熟成で、ワインのように9か月間、長い熟成を重ねてから瓶詰めされる。アタックは澁刺としていて若々しい印象。エネルギーでありながらも、シャルドネらしくフローラルでエレガントな風合いで、徐々に輝きや膨らみを帯びてくる。同時にリリースされたピノ・ノワール100%のキュヴェは、オーヴィレーの修道院の懐の丘陵から生まれるレ・パス・ブリエール2014年。ルクレール・ブリアンにとって初めてのブラン・ド・ノワールだ。古樽での熟成で、生産は約1800本。レース編みのように緻密な美しさを描くオーヴィレーのピノ・ノワールは、強さだけでなく、繊細でしなやか、エレガンスを伴っている。そして温度が上がるとさらに表現力豊かになる。最後に試飲した海熟成のキュヴェ・アビスは、今年リリースされた2013年。30〜40%古樽で醸造熟成し、瓶内熟成の最後の1年を海底で行っている。ノンドゼ。アタックは海藻や貝類のようなミネラルの風味が鮮烈で、牡蠣と合わせたくなる印象だ。そしてほのかに小さな白花や蜂蜜の香りがあり、緻密で深みがある。



エベルネを拠点にするルクレール・ブリアン



海熟成を重ねたキュヴェ・アビス

緻密で多彩なニュアンスに自然のエスプリも加えて シャンパーニュ・アンリ・ジロー

Champagne Henri Giraud

ブドウが育つテロワールと樽の素材であるオーク材のテロワールとの緻密なペアリングで、多彩な色合いのシャンパーニュを演出するアンリ・ジロー。こんもりとした丘からマルヌ川に傾斜して広がるアイ村のブドウ畑は、20cmほどの表土に覆われ、地下はチョーク質の土壌が奥深く続く。南向きの斜面のため、日差しを十分に受けるが、同時にマルヌ川から冷涼な空気が循環する。そのためアブリコットやミラベルなどの熟した果実の特徴に加え、ミントのような爽快感やチョーク質の土壌に由来する塩味が加わる。アンリ・ジローがアイ村に所有する10haの畑は、約40区画に細分化されている。粘土質の土壌が多く含まれる川沿いはシャルドネが、チョーク質と酸化鉄の土壌が含まれる丘の斜面はピノ・ノワールが植えられている。栽培と醸造を担うのは娘婿のセバスチャン・ル・ゴルヴェで、02年から当主クロード・ジローの下でシャンパーニュ造りを始めた。08年からは単独で手掛けている。アイ生まれアイ育ちで実家は建築業を営んでいる。そのせいか、樽の素材だけでなく、醸造や熟成に使うタンクの素材にもこだわりがあり、近年も様々な試行錯誤を重ねて、新たな素材を投入している。

まずアンリ・ジローの個性の源となるのは、樽素材の選択だ。シャンパーニュ地方の歴史的な森であるアルゴンヌ産のオーク材を使用する。育った区画ごとに分けられたオーク材は、収穫直前にブドウの熟度や酸の数値、潜在アルコール度数などをチェックし、樽との相性をイメージしながら焼き具合を決定する。オーク材の区画、焼き具合、樽の使用年数、そしてブドウの区画、品種、果汁の品質などを掛け合わせると、実に多様なニュアンスが生まれる。例えば今年18年の収穫は、酸がやや少なかったため、シャトリスという区画のオーク材を多めに投入した。シャトリス区画のオークは、張りや活気を与えてくれるからだ。そのほか、ヘーゼルナッツや森の下生えのようなニュアンスを与えるバルミ区画や厚みと力強さを与えてくれるオー・パチ区画など、オーク材のタイプだけでも数種類に及ぶ。さらに今年から砂岩で造られた5hl入りの陶器も増やした。以前使用していたステンレスタンクはアイのテロワールには合わないと言われ徐々に減らし、一時期卵型のセメントタンクや粘土質のアンフォラも試したが、酸を失うリスク

があると断念した。砂岩の陶器は、ワインとの間で化学反応を起こすことはなく、厚みや豊満さを育むことができる。この砂岩の陶器での醸造熟成は、キュヴェ・エスプリ・ナチュールに取り入れている。エスプリ・ナチュールは16年まではキュヴェ・エスプリだったものだ。「ナチュール」を付けたのは、長年除草剤や殺虫剤を使用せず、植物多様性の環境にして草生栽培を実践してきた結果が、顕著に表れ出したからだ。房はやや小ぶりになるが、濃厚さが増し、病害も減ったという。2016年の収穫分から約40%は砂岩の陶器で醸造し、マロラクティック発酵も行いながら、8か月間熟成している。

試飲したエスプリ・ナチュールは、2015年とヘレスのリザーヴワインが半々の構成だ。80%ピノ・ノワール、20%シャルドネで、ドザージュは7g/L。ほのかにカフェやナッツなど香ばしい風味があり、洋ナシやリンゴなどの白系フルーツや、アニス、ウイキョウの爽やかな香りも感じる。酸味も澁刺としていてピュアな印象で口当たりは滑らか。



MV13のボトル

エスプリ・ナチュールのボトル

ホタテのカルパッチョに合わせたい味わいだ。続いて、今秋リリースされるミルチ・ヴィンテージMV13を一足先に試飲した。2013年がベースだが、約30%はソレラ式のリザーヴワインをブレンドしている。80%ピノ・ノワール、20%シャルドネで、すべてアイ村のブドウを使用している。ドザージュは7g/L。第一印象は、潮の香りやミネラルの風味があり、フレッシュでほかにミント香の爽快感がある。レモンや柑橘類を煮詰めたような印象も受ける。個性のしっかりした魚介だけでなく、肉類にも合うだろう。最後に、すでにリリース中のアルゴンヌ2008年を試飲した。90%ピノ・ノワール、10%シャルドネで、すべてアイ村のブドウを使い、すべてアルゴンヌ産の樽（95%が新樽）で発酵、シュールリーによる熟成を行っている。生産本数は約5000本だ。アタックはクルミのような香ばしさとスパイシーな印象があり、フレッシュなリンゴやみかん、塩キャラメル、ほかにジャスミンのような心地よい芳香も感じる。料理はオマールとの相性がよさそうだ。そして大ぶりのバルーン型のグラスで、時間とともに変化する風味をじっくりと楽しみたいタイプだ。



クロード・ジローとセバスチャン・ル・ゴルヴェ



アイにあるアンリ・ジローの拠点



アルゴンヌ産の樽が並ぶ熟成カーヴ

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関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。ノンデゼであり、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

静寂に包まれた煌めき コント・ド・シャンパーニュ07年リリース

シャンパーニュ・テタンジェ

Champagne Taittinger

世界に名だたる名門、シャンパーニュ・テタンジェ。数あるグラン・メゾンの中でも、いくつかの試練を乗り越え、家族経営を貫く希少な存在である。特に2005年から2006年にかけて、グループ・テタンジェは米系投資会社に買収されたが、翌年にシャンパーニュ部門を買い戻すという離れ業を成し遂げたのは衝撃的だった。その後、ピエール・エマニュエルが社長となり、息子のクロヴィス、娘のヴィタリーが経営に加わり、以前にも増してダイナミックに展開している。そのテタンジェのトップ・キュヴェであるコント・ド・シャンパーニュ・ブラン・ド・ブランの最新ヴィンテージ2007年が、今年5月、満を持してリリースされた。膨らみのある独特な形のボトルは、13世紀に由来する地下カーヴで発見されたものの復刻版だ。当時ベネディクト派の修道僧が使っていたとされる。シャンパーニュ造りの起源の象徴であり、伝統への思いが込められている。

テタンジェ社は18世紀の歴史的なシャトー・ド・ラ・マルケトリの畑をはじめ、コート・デ・ブランのシャルドネを中心に、全290haを所有している。その他契約農家のブドウも含めて、いくつかのキュヴェを生産し、約110か国の都市に輸出している。その最高峰であるコント・ド・シャンパーニュ・ブラン・ド・ブランは、アヴィーズ、シュイイ、クラマン、オジェ、メニル・シュール・オジェと5つのグラン・クリュの選りすぐりで、優良年に限られたキュヴェだ。初ヴィンテージは1952年で、生まれる確率は2〜3年に一度だけ。一番搾りのラ・キュヴェを使用し、ステンレスタンクで醸造熟成する。マロラクティック発酵は行っている。そして5%の割合だけ、新樽で3、4か月間熟成する。ほのかにトースト香やバターの風味を育むためだ。その後ステンレスタンク熟成のワインとブレンドし、例年5月、6月頃に瓶詰めする。それからは約10年の長い時間、歴史的な地下のカーヴで、深い熟成の眠りにつく。ランス市内にあるサン・ニケーズ修道院に由来する地下カーヴは圧巻だ。地下12mと地下18mの2段階に分かれており、それぞれ全長4kmに及ぶチョーク質の土壌で形成された回廊となっている。地下1階は修道院が建てられた13世紀ごろのカーヴで、地下2階は19世紀前半に新たに掘り起こされた部分だ。その折に4世紀のガロ・ロマン時代の名残も見つかっており、いくつもの世紀を重ねた神秘的な空間を成している。年間を通して気温の変動はなく12度を維持しており、湿度は80〜90%。チョークの壁は冷たく潤いがある。このチョーク質土壌の潤いのおかげで、年間を通して程よく冷涼なコンディションを維持できるのだ。

地下深く、地上の喧騒から離れた静寂の中、理想的な環境で熟成を重ねたコント・ド・シャンパーニュ・ブラン・ド・ブラン2007年は、エレガンスとエネルギーをあわせ持っている。香りの第一印象は、洋ナシやミラベルなど、白系と黄系フルーツが程よく交わり、ミネラルの風味とややアニスのようなハーブの清涼感も感じる。口当たりは緻密で繊細な泡に支えられ、シャープで張りがありながらも、丸みと柔らかさがある。前ヴィンテージの06年は、濃厚でグラマラスな印象だったが、07年は全く異なり、ミネラル感と艶やかさが突出している。現時点ではエレガントでスレンダーな印象だが、長期熟成に耐えられるしなやかさも感じる。続いて、現在発売中のコント・ド・シャンパーニュ・ロゼ2006年を試飲した。このロゼもグラン・クリュの選りすぐりだ。30%はコ

ート・デ・ブランのシャルドネで、モンターニュ・ド・ランスのピノ・ノワールとのブレンドだが、そのうち約20%はブジーの赤ワインを加えている。香りの第一印象は、ロゼというより赤ワインのような濃厚な印象を受ける。力強く主張のある香りで、よく熟したイチゴやラズベリーなどの赤系フルーツやカシス、シナモンなどのスパイスの風味で、個性を織りなしている。料理との相性も、例えばジビエや赤肉といった個性派の素材と合わせてもバランスが取れるだろう。コント・ド・シャンパーニュのロゼは、ブラン・ド・ブランより生産本数も少なく、年間2万5千本〜3万本で、生産年もやや異なっている。06年、07年は白、ロゼ双方が生まれている。07年のロゼは今冬リリースされる予定だ。

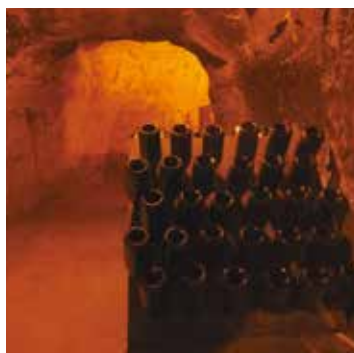


コント・ド・シャンパーニュ・ロゼ2006年



コント・ド・シャンパーニュ・ブラン・ド・ブラン2007年

w



歴史的な地下の熟成カーヴ



ランス市内中心部にある13世紀のコント・ド・シャンパーニュの邸宅



動瓶作業中のスタッフ



地下カーヴにあるステンドグラス。古のボトルが描かれている