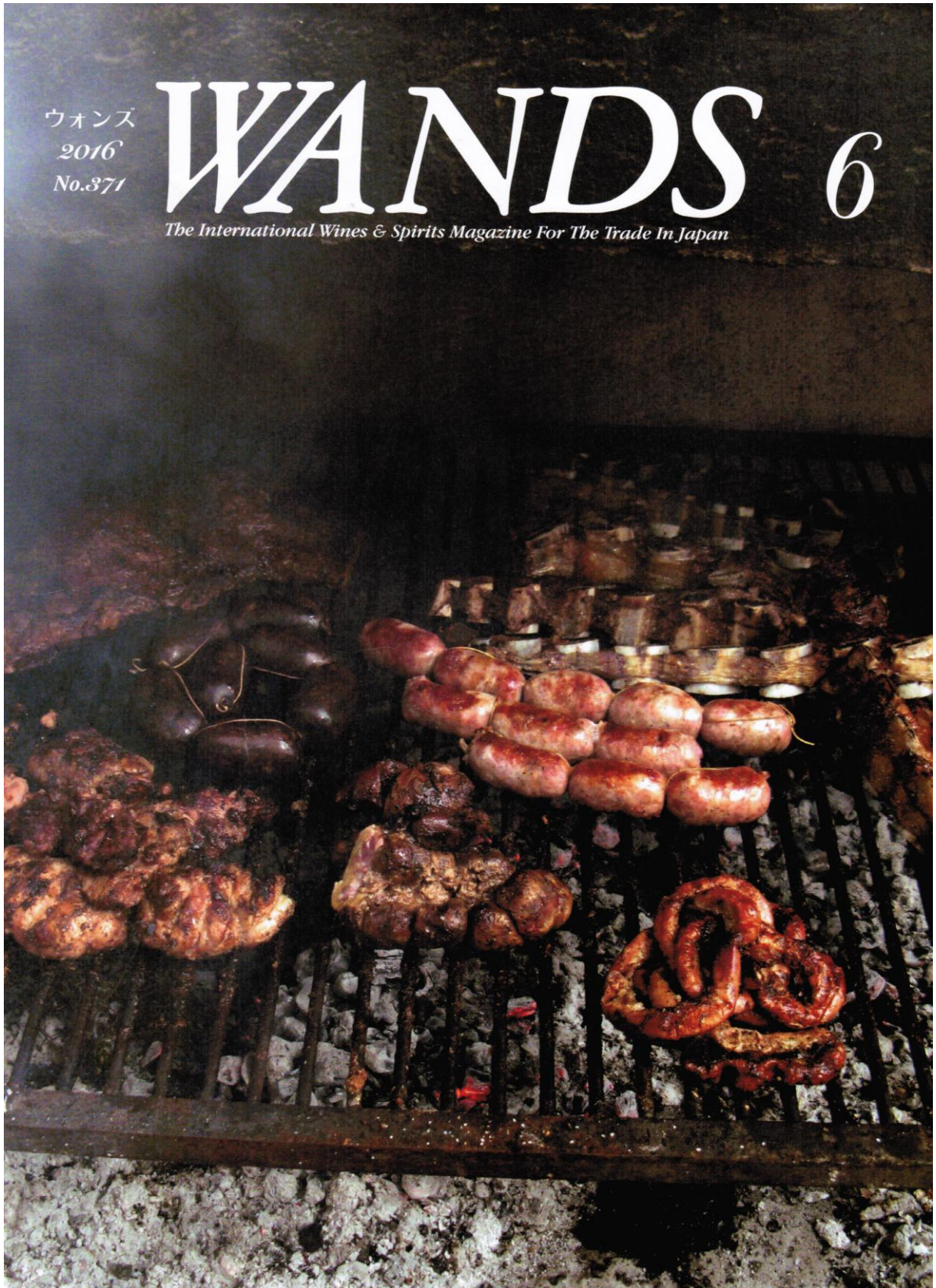


ウォンズ
2016
No.371

WANDS 6

The International Wines & Spirits Magazine For The Trade In Japan



ルネ・ジョフロワ

René Geoffroy

ヴアレ・ド・ラ・マルヌのキュミエールを中心に14haの自社畑を所有するルネ・ジョフロワは、レコルタン・マニピュランで現在アイに拠点を置く。ジャン＝バプティスト・ジョフロワは、1988年から家業に参画し、2006年から5代目当主となった。

熟度の高いキュミエール

キュミエールは、南から東向きの斜面で日照量に恵まれてだけでなくマルヌ川からの反射光も受け、葡萄がよく熟す。シャンパーニュの中でも最も早く収穫が始まる村でもある。グラン・クリュになってもおかしくないと言われながら、ブルミエ・クリュのままている。

ジャン＝バプティストの代になり2008年の収穫を終えると、拠点をキュミエールからアイに移し、すべて重力式で造りを始めた。压榨機は昔ながらの垂直式のままで、「うちでは、まず12hl分をプレスして、一度压榨機の中央に葡萄を集め、もう一度プレスしてキュヴェの残り5~6hlを得る。普通は、キュヴェ20.5hlを得るためにそのまま2回プレスするから、グリーンなタンニンが出やすく酸化もしやすい」。葡萄を最大限丁寧に扱う方針だ。

「ヴォリュプテ」用のシャルドネをフードルから試飲した。通常はシャルドネ主体のブレンドだが、2015年はシャルドネ100%にするという。果実がピュアで酸もきれいなバランスだったが「数年後にリリースするなら、自分には樽が強すぎる。クリアなシャンパーニュが好きなので」。デゴルジュマンする約7年後には気になる樽風味も落ち着いているというわけだ。



他にも2015年のサンプルをいくつか試飲したが、ノン・マロラクティックにも関わらず品種も問わず、いずれもまろやかでオイリーな食感で、熟度の高さを実感した。

新アイテムとドザージュの決定要因

「レ・ズトラン Les Houtrants」という面白いキュヴェがあった。キュミエールの中腹部に、古代品種のプティ・メリエ、アルバンヌも含めたシャンパーニュ認定品種をすべて混植した。砂、粘土、シレックス混じりの区画だ。2008年から醸造を始め、マグナムで1,000本ずつリザーヴワインとして寝かせていた。補糖をしていない。



2011年に08年25%、09年35%、10年40%でティラージュ。酸度7.0g/l、pH2.92。昨年、ドザージュなしでデゴルジュマンを終え、今年ようやくリリースする。しかし、さすがキュミエールというべきか、花やアプリコットなどの熟した果実の香りがし、ふくらみを感じた。なめらかな食感で、味わいもハーモニーがとれていた。

キュミエールでは葡萄の熟度が上がりやすく、2015年は1次醗酵後にアルコール度数11%を超えたという。「もちろん正確な日に収穫しなければならないが」通常でも、「ミレジム・エクストラ・ブリュット」は補糖は行っていない。しかし、pHはいつでも3.0未満だという。

ドザージュの決定要因は「まずは自分のテイストに従う。必要ならば加えるというスタンスだ。次に、気候変動による味わいの変化。最後にソムリエからの要望に応じて」。ここでもMCRしか使っていない。1996年に少し使い始め、07年頃にはすべてMCRに変更した。1988年に初めて父と共に造りに入った時は、15~17g/lドザージュしていた。その後、2010~12年頃からは6~8g/lが平均的となり、年によっては5g/l以下の時もある。



Expression Brut NV ムニエ50%、ピノ・ノワール40%、シャルドネ10%。2011年60%。リザーヴワインは2010年で、一部樽醗酵。ドザージュ5g/l。熟した桃やミラベルなど丸みを感じる香りで、味わいにもまろやかさ、厚みがあり、果実風味が豊かでアプローチしやすい柔らかさ。

Volupté Brut 2007 シャルドネ80%、ピノ・ノワールとムニエ各10%。45%は650l樽や小樽で醸造。ドザージュ4g/l。「キュミエールのシャルドネのベスト・イメージ」。アーモンド、ビスケット、柑橘類や桃のリッチな香りで、とてもなめらかでクリーミーな口当たり。

Millésime Extra Brut 2005 樹齢50年以上のシャルドネ53%、ピノ・ノワール30%、ムニエ17%。テット・ド・キュヴェのみ使用。100%小樽醗酵。コルク栓で8年以上瓶熟成。ドザージュ4g/l。スパイス、桃や洋梨などの熟した果実のなめらかな香りで、厚みがありリッチ。オイリーで複雑性も感じられる。



