

はじめまして。銀座大野の松田と申します。

今回のワイン課通信は、先月行われたワイン会の報告をいたします。テーマは、「アルザス」。個性的な2つの生産者ジェラルド・シュレーとマルセル・ダイスのワインを品種違いで比べてみることにより、違い、多様性、おもしろさを知ることができるのでは？と思いとりあげました。



アルザスは、フランス北東部ライン川を挟んでドイツと国境を接するストラスブルからミュルーズまで 100km、幅 1~5km の帯状の斜面に広がっています。

ワイン造りは古く古代ローマ時代。二千年ものあいだフランスとドイツの板挟みの歴史があります。

近代では、

1871年 ドイツ合併。フィロキセラの蔓延。

1918年 第二次大戦後、フランスの統治に戻る。

1935年 A.O.C 法制定後、I.N.A.O の管轄下に。

気候は、ヴォージュ山脈のおかげで海の影響を受けず、降雨量はフランスで最も少なく年間平均 500-600mm (例/ポルドー 850mm) 日照量が多く乾燥した半大陸性気候。標高 200-400m。

土壌は、花崗岩質から粘土質、頁岩質、砂岩質、石灰質。

造られるワインの特徴は、単一品種で醸造されラベル(エチケット)にも記載されるのでしょうか？ 特にリースリングから造られるすばらしい白ワイン、ドイツワインと同じ細長いボトルの形があげられます。

品種は、白ワイン用にピノブラン(クレヴネル)(23.6%)、霜に対する抵抗力が強く、寒冷地域にむいているリースリング(20.8%)、ライチやスパイスの香りが特徴的なゲヴェルツトラミネル(15.7%)、ピノグリ(14.3%)、シルヴァネル(9.9%)、ミュスカダルザス(2.2%)、赤ワインでは、ピノノワール(9.6%)が栽培されています。この内、上質指定にされている品種は、リースリング、ゲヴェルツトラミネル、ピノ・グリ、ミュスカの4種類です。

また、上質指定のぶどうで自然糖度の条件を満たしたならば、「Vandanges Tardives(遅摘み)」や「Selection de Grains Noble(粒選り摘み/貴腐)」も付記できます。

AOC(原産地統制呼称ワイン) Alsace は、複数の品種をブレンドした場合「Edelzwicker (or Gentil)」表記され、Alsace GC(グランクリュ)は、白のみ 51(07/01)の小地区が指定されています。

例外的にダイス氏の所有する「Altenberg de Bergheim」ピネール氏の「Kaefferkopf」で指定のブレンドも認められていますが、基本はいずれかの単一品種 (Riesling / Gewurztraminer / Pinot gris / Muscat) で造られます。

なぜ、ここで AOC の説明をするかということ、ご存知の方も多いかとおもいますが、今回の試飲ワインの生産者は AOC という枠に、はまりきれないグランクリュの畑で造られたワインを作っているながら、表記できないというワインもあるからです。

アルザスに限らず、ワイン法の枠にはまらなくてもすばらしいワインはたくさん存在することは、オザミのレストランにいれば、毎日実感することではあると思います。

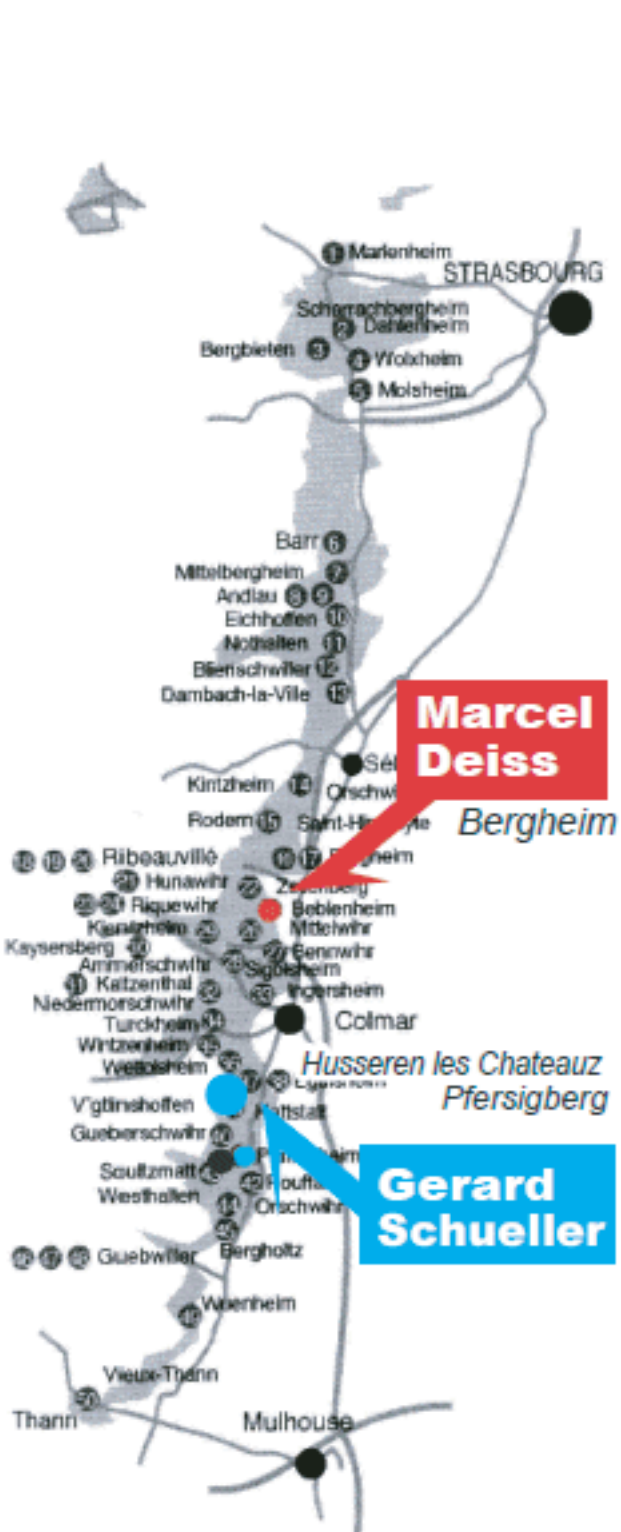
次に、生産者の基本情報を紹介します。

# Gerard Schueller

総畑面積 7ha  
 赤 Pinot Noir(1ha) 白 Gewurztraminer(28.5%)、Riesling(23.5%)、Pinot Gris (21.5%)  
 Pinot Blanc(18.5%)、Sylvaner&Chasselas (5%)、Muscat(3%)  
 平均樹齢 30年 5000~5500本/ha 48000本/年

フランス革命の頃から 200 年以上の永い歴史をもっている。1958 年までは栽培したぶどうを共同組合に販売していたが、ジェラルド氏の代から自社で醸造するようになり、現在、栽培、醸造をはじめ経営全般を担っている息子のブルーノ氏は 1982 年から参加している。以来、AOC の枠にとらわれず独自の考えに基づいたワイン造りを行いオリジナルな味わい深いワインを生み出している。

コルマルから少し南に位置する Husseren les Chateaux (ユスランレシャトー) 村にあり、畑は日照にすぐれた東~南東向きの斜面という好立地条件にある。最も乾燥した産地のひとつ。南仏のペルピニャンに次いで 2 番目に少ない。石灰質土壌中心。粘土石灰質土壌の畑もある。化学肥料や殺虫剤などの化学物質を使わないビオロジック農法を行っているが、やむを得ず殺虫剤などが必要になる場合もあるため、ピオディナミの申請はしていない。病気対策として、うどん粉病には硫黄、ペト病にはボルドー液を使った昔ながらの方法で対処している。施肥は 6-7 年に一度。堆肥は牛糞からつくった有機肥料を使用。区画によって、肥えた土のところは草を生やしてぶどうと競合させ、樹勢のバランスを調整するなど丁寧な作業を根気よく行っている。手摘み。



ブルーノ氏(左)とジェラルド氏(右)



アルザス地方特有の大樽(フールド)

# Marcel Deiss

総畑面積 27ha  
 赤 Pinot Noir(2.5ha / 5%)  
 白 Gewurztraminer(30%)、Riesling (30%)、Pinot Gris(21.5%)、Pinot Blanc(5%)、Sylvaner&Chasselas(5%)  
 37hl/ha (アルザスの収穫率 80hl/ha) 11000 ケース/年

ドメーヌは、ジャン・ミシェル・ダイス氏の祖父マルセル・ダイス氏が創設。職業軍人退役後、小さな葡萄畑を耕し始めた。祖母は 1930 年代からレストランを経営し、1962 年まで営業していた。現在は事務所となっている。ジャン・ミシェル・ダイス氏は、1975 年から徐々に畑を広げ、9 か村に 27ha に及ぶ。畑の土壌はそれぞれ異なるので、ほとんどのアルザスの生産者が品種別に品揃えをしているところ、「各テロワールから一種類のワインを造り、常に複数の品種をブレンドし、テロワールの名前だけラベルに記しています。ワインに違いを与えるのは品種ではなくテロワール」ひとつの畑からはその年の伝統的なセパーージュ(品種)をすべて混植すること。選別しないユニーク(一度)の収穫する。ピオディナミ農法。ワイン造りは芸術に似ていて、毎年生産量を少なくし、経費をかける経済原則に反したもの。手摘み。長い時間をかけて圧搾(8時間~18時間)。醸造にはフールドを使用。マロラクティック発酵はほとんど行わない。ワインは一年間、澱の上で寝かす。

ジュラ紀の固い石灰質土壌とリラ紀の泥灰岩質土壌と接している。化石が豊富にあるこの土壌は鉄分を含む粘土質土壌で、石灰岩が豊かにある。南向きに面し、ヴォージュ山脈の山肌からそれ、ライン平野に面して孤立していることから生じるミクロクリマ(微気候)は恐ろしいほど暑く、乾燥している。約 220 の区画に分かれ、おおよそ 4 つに分類できる。



ダイス夫妻

<参考> 1 hl(ヘクトリットル)=1000 l(リットル)=133.3本 1 ha(ヘクタール)=100 × 100m ≒ 3000坪

今回試飲したワインは、各生産者のワインを4種類の品種から1本ずつ、各店にも取り扱いのあるものを選びました。ダイス氏のリースリングだけは、高瀬物産の杉本氏のご好意によりいただいたものです。

## Gewurztraminer



ゲヴェルトラミネル

まずは、ゲヴェルトラミネル。銀座大野で出している「フォアグラ3種(白みそ、赤みそ、鯉節でつけたもの、冷製)」をあわせてみました。フォアグラとの相性は定番な組み合わせですが、今回はみそ風味の和風ということで、白みそ味は、シュレール。赤みそ味、鯉節は、ダイスに合うという意見が多かったです。和風フォアグラには、ピノノールなどの赤ワインとも相性はいいようです。シュレールには、さわやかな魚料理が、ダイスにはタイ料理などのアジア料理が合うと感じた方が多いようです。

### ○ Cuvee Particuliere (パーティキュリエール) 2003 / Gerard Schueller

白~黄色の花、ライチ、洋梨、スパイス、張りのある酸味が果実の甘みを抑え、複雑ながらとてもすっきりとした味わい。たっぷりのミネラルと柔らかで厚みのあるボディ、しなやかさが包み込んでいる。

### ○ St. Hippolyte (サンイポリット) 2004 / Marcel Deiss

タンネンキルヒの花崗岩の上に位置する山の上にある。ぶどうの木はとても深く根をおろすことができない。ほとんど断層のない珪砂の中で、土壌は軽く砂のようであり、ほとんど粘土質土壌を含まず、水の保持はよくない。緻密で純潔なワインを生み出す。きわめてまれともいえるピュアで鋭いエキゾチックともいえる酸性。香辛料のきいたエキゾチックな料理にふさわしい。

## Pinot Blanc

次は、アルザスで一番生産量の多いピノ・ブラン。ふたりの個性が顕著にあらわれていたと思います。お料理は、アルザスの郷土料理の定番の「シュークルート」！豚肉が使われることが多いですが、今回は川魚(ウナギ、ヤマメ、稚鮎)をつかって、作っていただきました。ヴァンプランソースと  
いっしょに。

### ○ H (アッシュ) 2003 / Gerard Schueller

特に優れた区画(ウルヌレ)でとれた葡萄で造ったワインをH(アッシュ)と命名している。豊富なミネラルと引き締まった酸蜂蜜のような深い味わいが印象的。

### ○ Bergheim (ベルグハイム) 2003 / Marcel Deiss

50%をバリック(小樽)、50%をフドル(大樽)で醸造。石灰質の土壌でかなり古い樹齢の葡萄樹を使っている。

## Riesling

重油香や白い花などの香りが特徴としてあげられることが多いリースリング。ピノブランよりリースリングの方が料理(シュークルート)との相性はよいようです。シュレールには、カルパッチョ、魚料理(ヴァンプラン)、シュークルート(サヴァイヨンソース)など。ダイスは、シュークルート(うなぎ)、フォアグラ、デザートなど。

### ○ le Verre est dans le fruit (ヴェール・エ・ダン・ル・フリユイ) 2004 / Gerard Schueller

ブルーノ氏がイメージしている最高の状態になったぶどうをすべて手摘み収穫し、手作業で除梗して仕込んだもの。パワフルで上品な果実の風味をもったドライな味わい。フェルシグベルグというグランクリュ(GC)の畑で造ったワインなのだが、「アルザスらしくない」という理由でGCを名乗れない。エチケットは、ドイツ語で「桃の城」という意味の畑名を使った風刺画(INAO批判)。

### ○ Riesling GC Altenberg (アルテンベルグ) 2001 / Marcel Deiss

ジュラ紀の固い石灰質土壌とリラ紀の泥灰岩質土壌のアルテンベルグで造られた。木の大樽で1年間発酵させる。樹齢平均25年。



ピノノワール

## Pinot Noir

さて、最後に赤ワインピノノワールです。お料理は、「スズキのパイ包み(ヴァンルーージュとサヴァイヨンの2種のソースで)」さくさくのパイに包まれたスズキは2種類のソースと合わせることに  
よりさらにおいしく、ワインとの相性もそれぞれ試せることができました。

シュレールは、パイ包み(サヴァイヨンソース/ヴァンルーージュ)、鴨肉など。ダイスは、鴨、くせない肉料理、フォアグラ(かつおぶし)、パイ包み(ヴァンルーージュ)、ジビエなどが合うという意見  
でした。

### ● 012 (ゼロドゥーズ) 2005 / Gerard Schueller

S02(亜硫酸塩)の使用量を極力抑えて、ぶどう本来の風味をそのまま残している。天然酵母。30hl/ha 植樹率  
5000本/ha 手作業で30%除梗。ステンレスタンクで発酵後、20hlの木樽で11ヶ月熟成。漉きはず、動かさ  
ないようにすることにより酸化を抑える二酸化炭素をとじこめる。濾過・フィルターはしない。「012」は初ヴィ  
ンテージの1997年の瓶詰めでS02の使用量が12mg/lだったことに由来。イチゴを煮詰めたような甘酸っぱい  
香りと素朴で味わい深い葡萄本来のうまみが口の中に広がる。

### ● Clos Burlenburg (クロ・ビュルランブルグ) 2000 / Marcel Deiss

焼けた山という意味。グラスに注いだときは口ゼ、その後4~5分すると黒くなる。甘草根や焼けたような活  
力がある個性的な味わい。

新入社員の方も参加していただき、ときどきのワイン会で、つたない資料と進行でした。すばらしい生産者のワイン  
とお料理のおかげでなんとかできた感じでした。皆様に感謝、感謝です。

ダイス氏のワインに共通する甘みは、疲れた体をやさしく癒してくれますし、シュレール氏のワインの他にはみら  
れない旨味といきいきとした酸味の絶妙なバランスはあらたな発見と可能性を感じさせてくれるように思いま  
した。ワイン会の最後に、参加して下さった方に「どっちが好きですか？」と伺ったところ、シュレール氏がわずかな  
差で上回っていました。料理には、シュレール氏のワインの方が合わせやすいかもしれませんね。これから暑い季節  
になってますし。今回、テロワールに特別な思いをよせるダイス氏の「テロワールのワイン(品種別ではなく畑別)」  
がだせなかったので、いつか飲む機会があったら、ぜひ味わってみてください。ダイス氏のワインの凝縮感はほかで  
は味わえないものだと思います。

どうもありがとうございました。

松田純子

#### <参考>

ヴィンテージ情報(「ポケットワインブック第6版」より。10点が満点)

2000年 9点 2001年 7点 2003年 6.5点(猛暑の年)

アルザスワイン委員会 <http://www.vinsalsace.com/> 鳥のさえずりとともにアルザスの情報がみれます。