

JULIEN MEYER



大変遅くなりましたがワイン会(ジュリアン・メイエー)の報告をいたします！

今回のテーマはアルザスワインとアルザス料理のマリアージュ。

そしてパトリック・メイエー氏の来日に合わせ、あまり情報が出てこない彼の神秘的なワインを体感し、他の有機農法の生産者とはまた一味違ったその謎に一步でも迫ればと思いドメーヌ・ジュリアン・メイエーを選びました。

何よりも私自身、彼のワインが大好きだからというのが選んだ理由です。白ワインも赤ワインもとにかく華やかで芳香豊か、そして修練性のあるピュアで分厚い果実味、なのに果てしなくクリアな印象を与えるミネラル、、、彼のワインを飲むと、ぶどう品種を超越した「アルザス」という何かが見えるような気がしたりしなかったり、、、。



抽象的な話ついでに(笑)先日行われたパトリック氏のセミナーの様子を報告いたします。

インポーターの新井順子さんの軽快、且つ、いつものマシンガントークで会場を沸かせつつ、パトリックに矢の様な質問を浴びせます。

「あなたが畑を耕すときどうして、深く耕かさず3cm土の上を鋤くようにするの？」その質問に

「電車を動かすのにエネルギーが要るよね？全ての物にはエネルギーがある。植物も動物も人も何かしらのカロリーをとらなければいけないが、カロリーの重要性は質なんだ、その質の良い状態をエネルギーと呼ぶならば、そのエネルギーは繊細なものであるからやさしく扱う必要がある。だから土も一緒に、なでるように土を鋤く」う～ん、深い…。

ニコラ・ジョリー氏の話を思い出しました。土壤にはバクテリアがいて木そのものには生命力がある。

だから外側からはたらきかけるのではなく内側から少しだけ助けてあげればいいんだと、、更に意味不明？人が病気をしたとき、薬で無理やり治すとその場所は治っても体自体の抵抗力は弱って他の場所に作用がくる、それを治す為にまた違う薬を使う、これの繰り返しで体自体の生命力そのものが弱っていく。体にはもともと自然治癒力があるのだからそれを助ける為に少しだけ、できるだけ自然な肥料を使うんだと。

土壤も似ていて、トラクターで深く耕すと土中のバクテリアが死んでしまう。少しだけ刺激してあげれば自然に活性化してくれるのだと。

次の新井順子さんの質問。「今年の収穫はいつだった？」答えるパトリック「07の収穫は他のアルザスの生産者は8月末から行ったのに対し、ウチは9月23から13日間にかけて行ったよ」そこで順子さんの説明が入ります、「通常は収穫者たちする(労働力)の確保をするため、通常は収穫日の日にちを決めそれに望みますが、彼のところはブドウの熟すのを待って、収穫二日前に収穫日を決める。」

マダム・ルロワのようにブドウの声が聞こえるのでしょうか「今、私を摘んでちょうだい」と。毎日畑に出てブドウと向き合ってるからこそですね。人が集まらないリスクを背負ってまでブドウのポテンシャルを最大限に活かすタイミングで収穫する。月の満ち欠け、重力、それすら曆より、彼の体とブドウが物語ってくれるのでしょう！！

畑を守るという事、葡萄をつくるということ、自然と向き合うということ。きっと、そういうことを伝えたかったのでしょう……。



白い花、蜂蜜などに表現される華やかな香りは香水にも使われるモノテルペンという成分に起因する。
完全にアルコール発酵を行うとこのモノテルペンという成分が失われるとも言われている。熟成していくと灯油香が感じられることがある

リースリングの身上でもある生き生きとした酸味という点において冷涼地での栽培が好ましい。また、この酸の高さの故に、SO₂を添加するしないに関わらずマロラクティック醸酵が起きにくいうです。

土壤

粘土を含んだ石灰岩や花崗岩の土壤でポテンシャルを發揮する。

石灰岩土壤：海中の生物の死骸が堆積してできた炭酸カルシウムを含む岩石。石灰岩土壤は保水性が高く冷たいため酸が固くなる、と言われているがアルザスにはこの土壤が多く気品ある神経質さともいうような厳格な個性を備える。

花崗岩土壤：アルザスの花崗岩はマグマの冷却によってできた岩石が多い。
この土壤は軽く適度な水を含むため最もリースリングが好む土壤といえる。
ふくらとした果実味と滑らかな酸の優しさと上品さが際立つワインとなる。

ジュリアンメイエーの畑はほぼこの土壤です

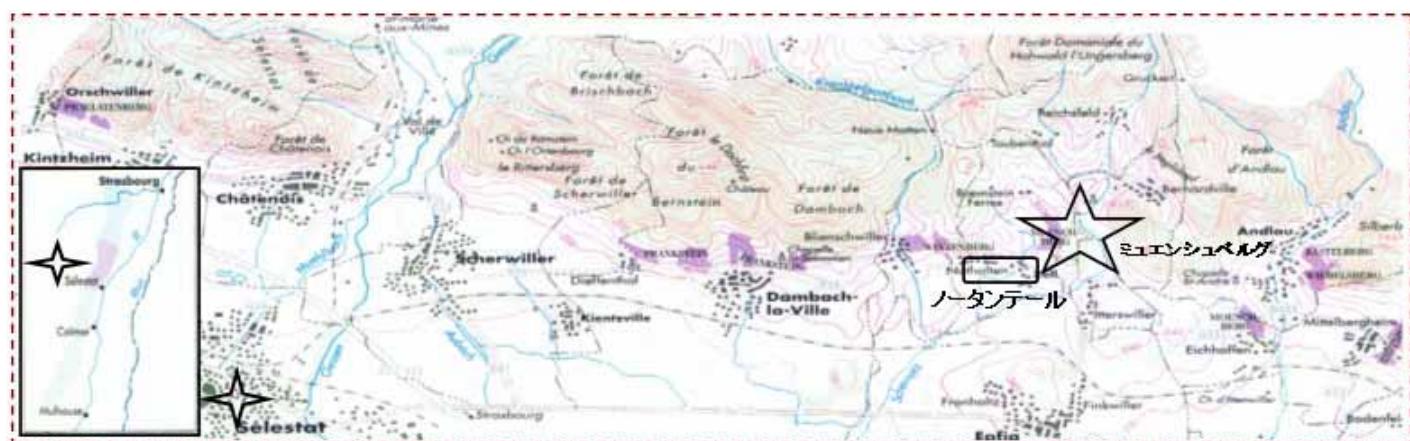
醸造

アルザスの優れた生産者の多くは醸酵・熟成に木の大樽をしようします。特に古樽を好んで使います。新しい木のタンニンは不要なばかりか酸の強いワインの味わいを固くしてしまうからです。リースリングのピュアさを強調するだけならステンレスタンクでもいいのかもしれません、大樽はリースリングの持つ強靭なミネラルを引き出し力強さも表現する点で優れています。また大樽の場合は濁が下部に薄く広がり養分が溶けだしやすくなるというメリットもあるといわれています。

ジュリアン・メイエーの本拠地はストラスブールとコルマールの間、セレstatt近くのノータンテール。アルザスでもあまり有名な地域ではないバラン県に含まれる。“下”を意味する“バ”はワインや地域の品質の意味ではなく、ライン河下流という意味。この地域のワインはオーラン県のものに比べ派手さやリッチさはないが、香りも高くエレガントさがよく出るもの。また、土壤はヴォージュ山脈の花崗岩の影響が多く、リースリングに適している。

特級畑：ミュエンシュベルグ(Muenchberg)

リースリングとピノ・グリを使用した場合にグランクリュを表記することができる。土壤は花崗岩に加え火山性の砂岩が混じったもので優しさと厳格さを兼ね備えたワインを生む可能性を秘める。



アルコール発酵

酵母の働きによってブドウに含まれる糖がアルコールと二酸化炭素に変化すること。上記のようにリースリングは完全にアルコール発酵を行うと特有の香りが損なわれる可能性があるので残糖感のあるワインが多くなるのです。

マロラクティック醸酵(通称：まろやかチック醸酵)

ワインにとって重要な酸は酒石酸とリンゴ酸。酒石酸はいかにもワインらしいカッチリとした酸で、リンゴ酸はまさにリンゴをかじったようなフルーティーでスッキリとした酸です。マロラクティック醸酵はリンゴ酸が乳酸と二酸化炭素に変化すること。ヨーグルトのような乳酸と、酸量の低下による穏やかな酸味によってまろやかな味になります。

この醸酵の有無や程度はワインのpHや温度、SO₂の添加量によって調整できます。

(長所と短所)

若い年のワインでもまろやかで早くから楽しむことができるが、均一的なワインになる傾向がある。

リースリングの上品さや透明なミネラリティと相反するという伝統的な考えがあったが、ジュリアンメイエーはほとんどのキュヴェでこの醸酵を適度に行い、透明感とまろやかさ、両方を兼ね備えたワインを造り出しています！

お料理とのマリアージュと、皆様から頂いた貴重なコメントを幾つか紹介させていただきます。
他の人が同じワインをどのように感じているか、普段は意外と踏み込みにくいナイーヴで興味があるところですよね。

アルザス風 ウサギと野菜のゼリー仕立て

ウサギのモモ肉と様々なお野菜をリースリングで煮込んでから冷やし固めた料理。

通常は煮込むのに甘口のワインを使用しますが今回は辛口のリースリングを使用して、ミントやセルフィューを効かせていただきました。



1	香り	熟れた青リンゴやその蜜、パイン。レモンバウム、ゼスト、ホワイトムスク。酵母やイースト。
2	味わい	まろやかでボリューム感のある酸がリッチで存在感を示す。細かい泡が舌の上にしつつりと残る。
2	香り	ライチ、皮ごとグレープフルーツ、青いメロン。キンモクセイやゼラニウムの白い花。
	味わい	ミントやライムの爽やかな香り。香草の風の中。 ふくらとした果実味の後に押し寄せる海水を思わせるミネラルと果皮の心地よい渋み。

スズキのソース・オゼイユ ホワイトアスパラを添えて

スズキのポワレにオゼイユの爽やかな香りと酸味をつけた白ワインソース。

アルザスのリースリングは酸がしっかりありますが、相性のポイントは酸ではなく土台にあるミネラル。これが弱いとただのフルーティーなワインになってしまい魚自身の味にまけてしまうからです。



3	香り	フレッシュな桃、リンゴ。アカシアの蜜。乾いた樹や麦の香り。カシスの花の芽。
	味わい	厚みのある果実味を支えている輪郭のしっかりとした酸。鉄を思わせるやや固めのミネラルだがほのかな渋みを引き出しバランスを整える。
4	香り	熟したメロンやバナナ。シロップ漬けにした桃や洋梨。クリームソーダ。イースト、バター。
	味わい	ムスクや、熟成によるシェリー香。火打石、重油、ゴム。 とろみのある熟れた果実味。きめの細かい綺麗に溶け込んだ酸。リンゴジュースみたい。

吉田豚のソーセージ を使ったシュークリート

アルザスでは定番の料理ですね。今回は赤ワインに合わせるので酸味は控え気味に。



1.Clemant D'Alsace Extra Brut 2000

名前の通り、一切ドサージュを行っていないシャンパン製法で造られたスパークリングワイン。二酸化硫黄を一切添加しない自然派ワイン。シャンパンより多く、6年間の瓶熟成。

2.Muscat "Petite Fleur" 2006

Rieslingがグレース・ケリーなら、Muscatは楊貴妃！こちらも上品なライチや華やかな花束の嵐！香り、味わい、アルコール感全てがパワーあふれているのですが、どれもバランスがよいため、頂上で全てが見事に終結しているといったところでしょう。

3.Riesling 2005

美しいんです。「私はリースリングです！」というような強い主張などせずに、穏やかで優しい香りを漂わせます。香水のつけ方を知っている理性あふれる女性という感じです。ところが、口に含むとボリューム感があり、舌の上のどっしり腰を落とします。だけど雑な味わいなど一つもなく、やっぱり美しいんです。香りと味わいのバランスの意外性に、驚きます

4.Riesling Grand Cru "Muenchberg" 2001

パトリックの考え方は、この品種はアロマティックな上品な香りを重んじるので絶対に新樽熟成しません。彼にとってもそれだけ高貴な品種ですので、その扱いも思いやりがあり葡萄の選別を徹底させました。他の品種はそのボテンシャルに応じた樽の熟成をしながらも、リースリングはステンレスのタンクでマロラクティック発酵です。一切補糖されず発酵されエレガントで風格・厚みは申し分のない彼の辛口の白最高傑作です。

3	香り	フレッシュな桃、リンゴ。アカシアの蜜。乾いた樹や麦の香り。カシスの花の芽。
	味わい	厚みのある果実味を支えている輪郭のしっかりとした酸。鉄を思わせるやや固めのミネラルだがほのかな渋みを引き出しバランスを整える。
4	香り	熟したメロンやバナナ。シロップ漬けにした桃や洋梨。クリームソーダ。イースト、バター。
	味わい	ムスクや、熟成によるシェリー香。火打石、重油、ゴム。 とろみのある熟れた果実味。きめの細かい綺麗に溶け込んだ酸。リンゴジュースみたい。

5.Pinot Noir V·V "Heissenstein" 2001

2001年は個性的な年と言われてますが収穫時に十分糖度を持ったと思われる果実の風味。酸味も十分あるのですが厚みもある為見えづらく、ワインの格の高さを物語る。樹齢50年の古木、新樽は使わず4~5年樽のみ。2年間の樽熟、さらに2年間の瓶熟成を行ってからの出荷。

5	香り	アールグレイの紅茶や森の香り。バラのように華やかだが落ち着いた芳香性。
	味わい	スモーキーな薫香と野性的な香り。シラーにも似た黒こしょうや八角、アニス。苺ジャム、黒糖。 強烈な赤い果実味を包み込むようなきれいな酸。熟成感がありながらも芯は強く、余韻は長く深い。森に吸い込まれていく錯覚。