ワイン課通信

2009年４月　号外

今回は、2009年3月24日に行われたマルセル・ラピエール氏とフィリップ・パカレ氏のセミナーのご報告です。
フランス国内でも、最近ではなかなかお二方そろわないという貴重な機会でした。

マルセル・ラピエール（Marcel Lapierre）

「マルセル・ラピエール」と「シャトー・カンボン」について

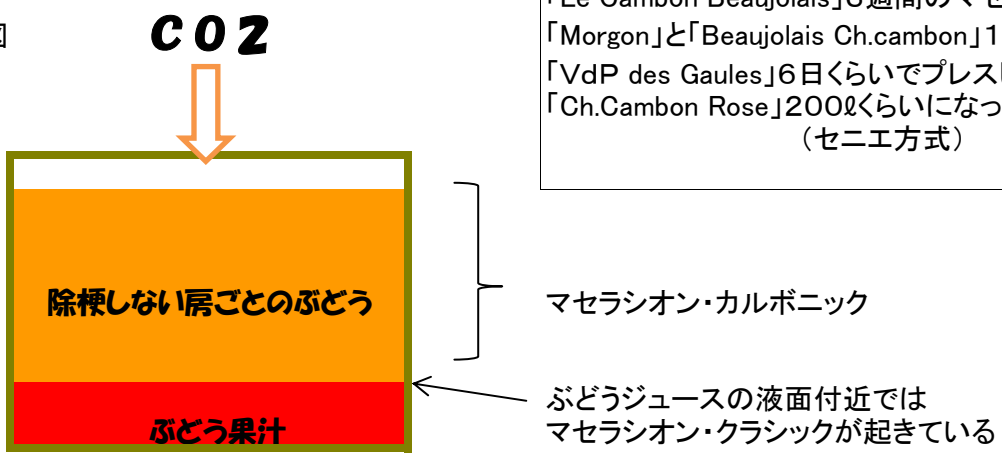
「マルセル・ラピエール」・・・家族経営。自分の祖父の代から始まり、息子（マチュ）で4代目となるドメーヌ。
「シャトー・カンボン」・・・15年ほど前に経営状態のよくなかったボージョレーのドメーヌに出資して共同経営している。
ただし、醸造に関しては自分に一任されている。
この2つのドメーヌの間の距離は6kmほどで、気候の違いはほとんどなく、醸造方法も一緒なので、
違いがあるのは畑の土壌の質と標高のみである。

醸造について

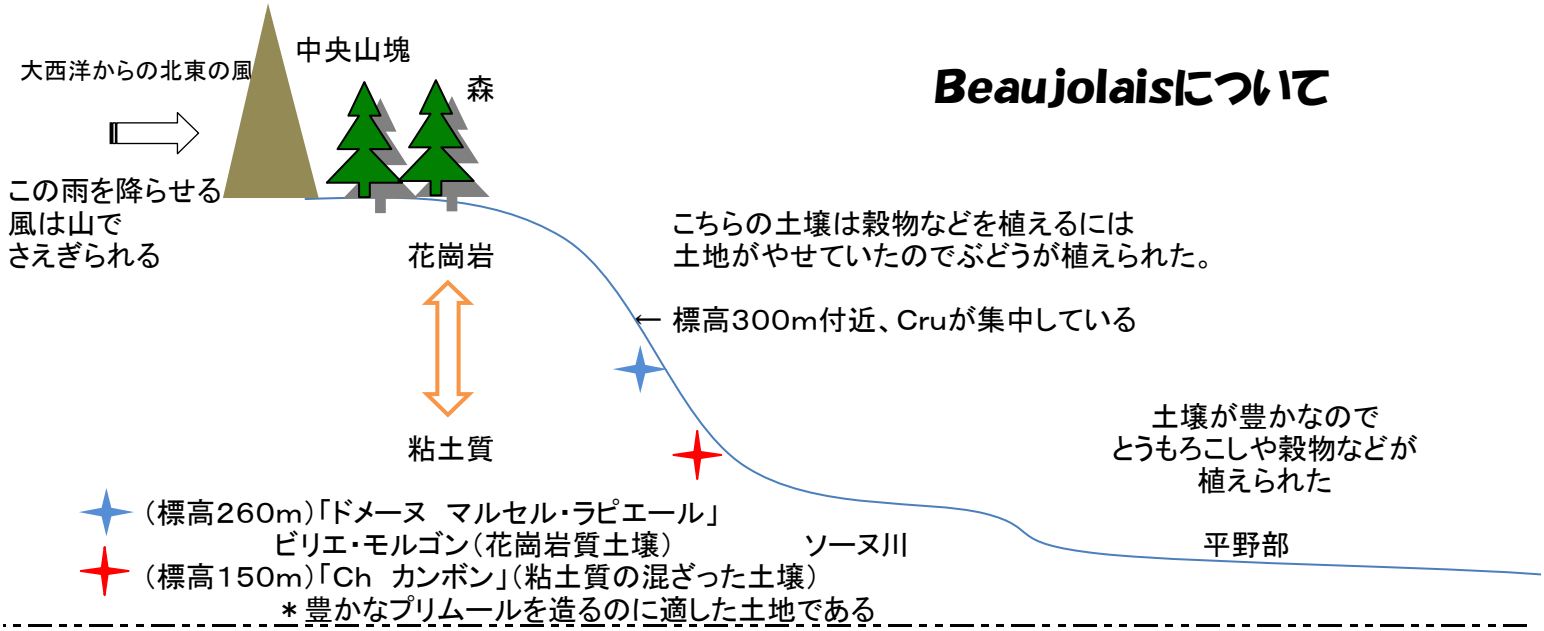
セミ・マセラシオン・カーボニックというボージョレの伝統的な手法にのっとっている。
この醸造方法は1960年代までは通常おこなわれていたが、1980年代には見られなくなってしまった。
現在では、自分や、理解ある若き醸造者たちなどボージョレでおよそ25箇所のドメーヌでこの手法がとられている。
《醸造方法》
1. 完熟した健全なぶどうを房ごと収穫。腐敗果は選別する。収穫時のぶどうの品質がワインの品質を決める。
適切な栽培によって、健全なぶどう、そして自然酵母を手に入れることができる。
2. 大きい木樽の発酵槽に入れる（約5000Kg）。このとき、 注意することは温度が高くなりすぎないようにすること。
そのために、昔のやり方のままに朝収穫したり、また、一晩冷蔵庫に寝かせたりする。
3. ぶどうが13℃くらい（秋の朝の気温）になるようにキープ。
4. 自然に発酵が始まる。補糖も補酸も酵母を人工的に付与する作業もいらない。
4－1.《1日目》 ぶどう自身の重さで下のほうのぶどうがつぶされて、おおよそ100ℓほどの果汁を得る。
ここで、二酸化炭素を上から充填する。
4－2.《2日目》 ぶどうはさらに潰れ、果汁はおおよそ200ℓになる。
果汁中の糖分が発酵し始める。温度は上昇（14℃）し、アルコールの蒸気が発生する。
4－3.《3日目》果汁は300ℓに、温度は15℃に
・
・
5. およそ1週間でタンクの上までジュースに浸かる。ここまでくると、発酵がどんどん促成される。
6. マセレーション。
”ビュバビリテ”＝”飲みやすいワイン、すっとはいってくるワイン”を狙いとするならば、ここですぐに別のタンク等に移す。
Morgonなどであれば、上のほうからおしたり、開放槽の上の蓋を沈めるようにして下のほうを空気に触れさせ、
ピジャージュする。
7. 垂直式プレスで、木樽でアッサンブラージュし、残糖を発酵させる。
8. フードル（228ℓ）で残糖10gまで発酵させる。
9. 1000ℓの樽で最後の発酵。
10. 瓶詰め。輸出先の要望により、3タイプの瓶詰めをする。
①ノン・フィルター、So2無添加
②ノン・フィルター、So2添加
③フィルター、So2添加

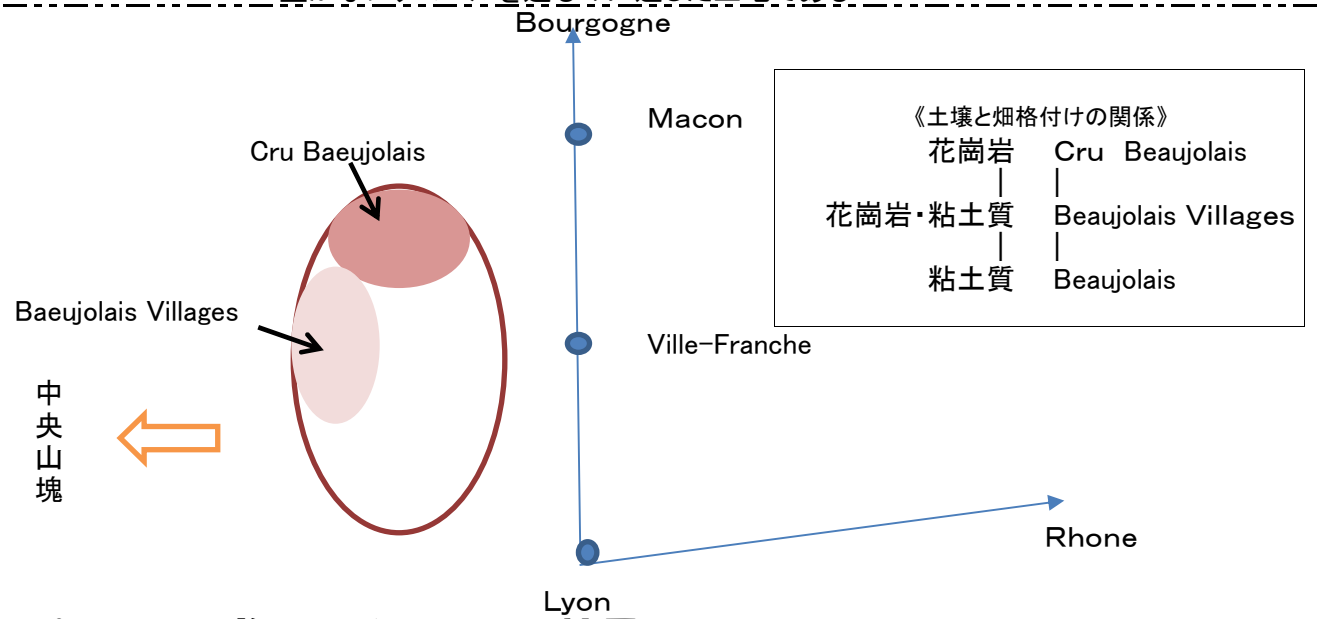
各キュベ毎のマセレーションの期間
「Cv Marcel Lapierre MMＶＩＩ　Morgon」と 「Le Cambon Beaujolais」3週間のマセレーション 「Morgon」と「Beaujolais Ch.cambon」1週間のマセレーション 「VdP des Gaules」6日くらいでプレスして樽に移す。 「Ch.Cambon Rose」200ℓくらいになったとき、フリーランを抜く （セニエ方式）

4－1の図



Beaujolaisについて





ラピエールの考えるボージョレの特長

①ガメイという品種
②天候
③土壌
④セミ・マセラシオン・カルボニック

一言でいうと「Morgon」はミネラル、「カンボン」は繊細なタンニンやフィネスである。
理由
「Morgon」の土壌は花崗岩質であるので、乾燥しやすく、ぶどうの根がより深く深く伸び、地中のミネラルを吸収する。
「カンボン」は、粘土質土壌であるので、乾燥に強く、糖度があがりやすい。
ただし、カンボンの上級キュベである「Le　Cambon」は少し標高が高く、花崗岩質でBrouillyのすぐ隣の一区画のぶどうから造る。

So2について

　So2を添加することにより、バクテリアの動きを抑制することができる。ガメイはタンニンや酸が少なく、アルコール度数も低めであるので、バクテリアのリスクはより高くなる。
暖かい地域への輸出や、トラック輸送で温度管理が難しい場合には、So2を添加したものを出荷している。
なので、リスク回避のための温度管理というのは、非常に重要である。

フィリップ・パカレ（Philippe Pacalet）

自分をワイン造りに向かわせるそのエネルギーの原動となっているのは「テロワールを表現する楽しさ!!」です。
そして、それを理解してくれる人たちです。

パカレ氏が考えるワインとは・・・（少し抽象的かつ哲学的）

ワインは「エネルギー飲料」です。そのエネルギーとは発酵（Movement）からくるものです。発酵に対する知識があれば、人が手をかけず、自然をそのまま表現したすごいエネルギーとなります。
ぶどうジュースの中には「光子（太陽からのエネルギー）」「土壌の要素」などの情報（Information）が入っている。
これらが発酵するときのMovementでよりダイナミックになり、発酵によって全くちがうInformationになる。
それらを、飲んで感じること、また、胃の中で発酵（消化）することで、体内に太陽や土壌のエネルギーが入ってくる。
土壌のミネラルのInformationは人間の体内のミネラルと共鳴する。
また、それらの太陽や土壌からのくもりないエネルギーを受けるためには、自然を大切にしようとする心や人間性のよさといった頭の中でなにを考えているかというのが非常に大切である。と、同時にワインを飲む（＝ミネラルを体内に入れる）ことによって、人間性そのものをただすこともできる。
（このような考えに基づいたワイン造りをしているのでパカレ氏のワインの裏ラベルには「$Ec＝1／2MV^2$」という
エネルギー保存の法則の公式が記載されているのです）

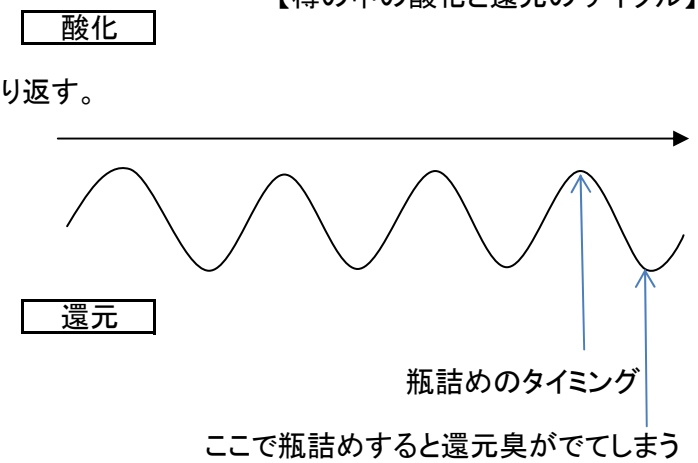
畑と醸造について

テロワールについて。まったくおなじやり方、同じ樽で熟成させても、それぞれの土壌の特徴がでてくる。
Pommard　南向きの斜面。表層15cmの下は石灰質の岩盤。
Geverey-Chambertin 東向きの斜面。石灰の小石が混じった土壌。

2006年は典型的なピノノワールのできた年。澱といっしょに14ヶ月の熟成をした。
樽をころがして、澱と混ぜることによって、香りが安定し、タンニンもやわらかくなる。
また、澱をそのままにすることで、澱がもっている還元力や清澄作用を利用する。
それにより、So2の使用や清澄剤を使用しなくてよいという効果が得られる。

【樽の中の酸化と還元のサイクル】

熟成中に空気は一切入れない。
樽の中で澱を舞い上げる、沈む、というサイクルを繰り返す。
同時に酸化と還元のサイクルがある。（右図）



アルコール発酵の際の畑からの酵母と蔵付酵母の関係について　（聴講者からの質問）

1985年から複数年かけて、研究者を呼んで顕微鏡で調べた結果。（マルセル・ラピエール）
アルコール発酵5～6日間までは畑からの酵母の働きが90％である。
アルコール度数が7～8度くらいまであがった発酵の最後のほうに蔵付酵母がでてくるが、
それまでの過程を決定するのは、畑からの自然酵母である。
また、パカレは96年に醸造所を引越ししたが、発酵にあまり影響がなかったことからも、畑からの酵母の働きのほうがより重要であるということができる、とのことでした。