

ワイン課通信

みなさん！ワイン飲んでますか？ワイン楽しんでますか？

今回のワイン課通信は2009年6月11日に行われた

アンリ・ブルジョワHenri Bourgeois

のセミナーに私加藤が参加したのでその様子を紹介させていただきます。

普段扱ってないワインを知るのも良い勉強になるかと思ひまして

その前に、アンリ・ブルジョワの紹介を簡単にさせていただこうかと

アンリ・ブルジョワは、300年以上の歴史を誇り、畑ごとの個性を素直に表現するワイン作りを行っている。

サンセールは、粘土質、石灰土壌、キリメンジャン土壌、石灰岩土壌と
様々なタイプの土壌が複雑に入り組んだ地形で、それぞれに異なるテロワールを持っていて、
アンリ・ブルジョワはそれぞれの畑、土壌ごとに個別に醸造、瓶詰する数少ない作り手。

なんて、簡単すぎでしょうか（笑）サンセールのシャビニョールで、サンセールらしい

サンセールを造っている生産者さんです

今回は10代目の当主ジャン・マリー・ブルジョワ氏が来日して頂き、

ワインの説明をしていただけました。

それではセミナーのスタートです。



「こんばんは、本日はこのセミナーに参加していただき、本当にありがとうございます。

以前お逢いできた方と再会できたこと、新たにお会いできたこと

この時を一緒にできることを本当にうれしく思います。日本から受け取るたくさんのものがありまして、
この機会にみなさまに日本の良いものを教えていただけたらと思います。

サンセールの村で10世代目になります。

現在は息子たちが引き継いでいるが、願わくば孫たちが引き継いでくれればと思っています。

今回はサンセール、ピュイ・フュメ、ニュージーランドのワイン

をこちらでご紹介したいと思います。」

Clos Henri Sauvignon 2008

最初のワインはニュージーランドのワインですが、2001年よりニュージーランドでワインを造っています。

なぜ、ニュージーランドなのかというと、サンセールは非常に狭い地域なので
世界中のなかでソーヴィニョンフランがどこが一番好いものができるかを探しました。

ニュージーランドのマルボロの場所だと思いました。

新世界の中でもこのマルボロが一番良い場所だと思いました。

非常に海に囲まれているエリアなので涼しい気候も加味しています。

ピュアな純粋な侵されていない土地で、初めて葡萄の樹を植樹されました。

もう一つ、病気が無い、ケミカルなものを受け入れていないので、病気に侵されていない
この土壌（テロワール）はそういった小さな丘、気候の条件、自然、といった要素がすべて含まれて良いものが造れる

まだまだ若い、2001年から栽培を始めている、フランスの造り方をそのままニュージーランドで行っている
ニュージーランドのワインで皆様が飲んでいられるものと少し違うイメージがするかも知れませんが、

理由としては、ひと株当たりの収穫量を抑えている。

ひと株当たり1L以下に抑えています。通常の他の生産者はだいたい4~5Lくらいです。

本当に広い土地なのですが、丘の所を購入いたしました。建物もないところでした。

フランスのシャビニョールには教会があるのですが、マルボロのほうにも教会を購入いたしました。
その教会は私たちの象徴のようなイメージで、ブルジョワ家の伝統を引き継いでいきたいという思いが
この教会に引き継がれている

2001年に樹を植えたのですが、だいたい樹齢が5~7年くらいのものです。

サンセールのものとはまた違う印象がすると思います。

すごく美しいミネラル香がします、

今日はこの土地の石をお持ち致しました。こすり合わせるとすごくスモーキーな香りがしますが、

ワインは樽を使ったのではないかなと思う味わいがしますが、樽は使っておりません

自然がワインの中に語りかけてくるのです。

このワインに関してあと1時間くらいお話できるのですが、あまり時間もありませんので…

Sancerre Jadis 2006

シャビニョールのコート・ド・モンタネという丘で造っています。

1000年以上前からこの場所ではブドウが造られています。それ以上前から葡萄は育っていたのですが
商品として育てているのはそれくらいからです。

テロワールはキリメンジャン、シャフリと同じですが、シャフリより絶対良いと思っています。

モンタネの丘の中でも特に良い場所で造っています

ここの特徴としては、ソーヴィニョンでもややロゼがかっている、灰色がかっています。

INA0でも認可されていませんで、このソーヴィニョン・ロゼは少なくなってきました。

このワインの中には伝統が隠されています。

このワインの特徴といたしましては、昔の造り方を大事にしています。プレスはゆっくり行います。

新樽は使わずに3～5年樽を使い、樽のなかでバトナージュを行い、9月にタンクのほうに全部集めて、月が下がる下弦の月のときに綺麗なワインになったことを確認してボトリングを行います。フィルターにもかけずにほんとに自然な形で造っています。シャビニョールの村の土地が、jadisの中にすべて含まれている、美しさで表現しているワインです。

Sancerre la Bourgeois 2007

ロワール河のすぐ近くの土壌で造られています。シレックス土壌、最もピュアなシレックス土壌です。本当にチャンスでした。50年くらいの古い樹で、ちょうどこの区画の名前自体がレ・フルジョワーズだったので他の名前は付けられず、ラ・フルジョワーズにしました。

シレックスとは何でしょう？すごくかたい石で、打ち合わせると夜だったら火花がでるようなたとえばマッチをすったときのような匂いがします。

このワインの飲んでもらえると、シレックスの香りが感じられると思います。醸造のしかたが他と違い、50%がステンレススチールタンク、50%が樽(1/3が新樽、2/3が古樽)です。2～3か月熟成させて、そのあと瓶に入れます。

1980年代にはじめて造り始めました、その当時はシレックスの土壌で造るのは、他の人たちはクレイジーだと言いました。それから努力して、本当に良いものができるようになりました。アンリ・フルジョワのシンボルのようなものになりました。10年後にのんでもらっても若々しさを感じていただけるかと思います。

Sancerre d'Antan

シレックス土壌、ピュアなシレックス、樹齢50年～60年くらい

jadisと同じ醸造ほうほうで、新樽は使わない、醗酵させて、攪拌させて、ゆっくり熟成させて澱引きをしまして、ワインを合わせて、瓶詰めします。

フルジョワーズと同じような味わいですが、そのなかにはもっと濃縮感のある、アクセントのあるすごくシレックスの性格を強調している。15年くらいたってもほんとにすばらしいワインに変化していくシレックスが濃縮されたような味わい

葡萄畑では本当にたくさんの作業があります。ほんとうに細かい入念な準備をしまして、フドウに関わっています。

葡萄も赤ちゃんとおなじように、手をかけて面倒をみています。

ワインの状態をいつも良い状態に保つために新しいシステムを導入しました。

重力システムを使いまして、4階建てのセラーに、葡萄を自然にプレスできるようにするシステムを導入しました。葡萄のなかの一番重要な部分を抽出しています。

Sancerre le Chene St Etienne Blanc 2002

このワインには本当に歴史がありまして、私たちの家の近くに森があります

そこにあった、オークの木が雷が落ちてまして、死んでしまいました。

1995年にこの木を樽を造るために購入いたしました。その時点で435年ありました。特別な木です。もっともふるい樹から樽を造ったと思います。その状況はテレビにも紹介されました。ガイドブックにも載っております。

2000年からワインを造りました、ヴィンテージはたった3年で2000、2001、2002だけです。

この樽の中には最高のワインを入れたいと思いました。

この樽の品質のよさとこの樽の香りを引き出したいと。

特別なワインで、コレクションになるワインかと思います。2002年が最後のヴィンテージになります。

私たちはとても自然を愛してまして、自然保護にも力を入れておりまして、皆様に12本のワインを買っていただいた方に証書を発行しまして、皆様のお名前を付けたオークの木をひと株づつ植えていくことをしました。

もちろんまた435年後に皆様にお会いして、お祝いしたいとおもいます。

Sancerre le Chene St Etienne Rouge 2000

サンセールのピノワールはフルゴニュよりもっと古くからあったそうです。いつからピノワールが存在したかという正式な記録はないのですが、シーザーがフランスに攻めてきた時代に存在していた。

ソーヴィニオンはシャヴィニョールに最初に存在していた

ピノワールはもっと前から存在していたので、その証拠が残っていない。決まりがありまして、ソーヴィニオンを植えて良いところとピノワールを植えて良いところがあります。

ソーヴィニオンは灰色系の粘土質、ピノワールは鉄分の多めの粘土質、すごそ色のついた粘土質からつくられるピノワールの繊細さを非常に表現されている。デリケートなほんとに繊細なワイン。

余韻も、口の中に長く残る、ピノワールの感覚が非常によく表現されています。

伝統的なピノワールではないが、St Etienneのオークで造られた

あとにはこのオークでワインは造らないので、特別なワインです。

Clos Henri Pinot Noir 2007

2000年に初めてニュージーランドに訪れた時に、非常に発見だったのですが、ピノワールが驚きでした。

クロ・アンリはいろいろな土壌をもっています。

すごく軽やかで繊細な粘土質の土壌、その中には鉄分を含んでいます。その土壌でピノワールを植えたいと思いました。シャビニョールの村と同じような栽培方法でニュージーランドで造りたいとおもいました。

春には芽が出てくるのですが、2つ目の芽を摘みまして、さらに悪い状態で成長してしまった葡萄を摘み取ります。
非常に収穫量を抑えておいて、1株あたり1L以下に抑えておきます。

葡萄の樹自体も若いですし、

濃縮感もたっぷりもたせたいので、葡萄をぎざぎざのところまで完熟させます。

まだ若い新しいワインなので、これからどうなるかわからないのですが、
一番はじめに収穫したのが2003年、まだ熟成段階で15年くらいには非常に良いものに変化していると思います。
15年後に飲もうと思って造っているわけではなく、すぐに飲んでもらえるように造っています

質疑応答

Q.写真の中に、樽のあるところにらせん状のものがあつたのですが、あれは何をするものですか？

A.ああ、あれはワインの温度管理を行うシステムで、アンリ・フルジョワの専売特許(?)のようなものです。

醸造段階で、お部屋の温度が高くなってきたら、ワインの温度を下げるシステムです。

部屋の温度を操作してしまうと、樽のほうからタンニンがより多く出てしまうといった状態がおきてしまう

いい状況で発酵させるために、ワインの最初の状態は冷たく、醗酵の最後の段階では温度を高く

このシステムが直接ワインの中に接して、樽に影響を与えずに、ワインの液体だけの温度を調整できるようになっている
部屋の温度に影響することはない

こういった細かいことなのですが、ちょっとした違いが、ワインに影響してくる

生産者によってみなさん違うやり方をおこなっています。

葡萄の樹は赤ちゃんと同じようなものです。明日変化があるって思っはいいけない

そのときそのとき必要なことを行っていかなければいけないのです。

Q.満月のときにボトリングを行うとありましたが、月にあわせて作業をおこなうのですか？

A.トップシークレットなのですが(笑)ご説明いたします。

いつもいつも月の動きに合わせて仕事をしています。

月の満ち欠けというのは、潮の満ち引きに影響があります。フランスの中央部、海のそばでなくても影響があります。

時間の流れにも影響し、気圧のようなものにも影響します。

そしてワインが変化していきます。

クラージュ(清澄)もしないで、フィルターにもかかけません

月が下がってきたときに、潮のほうも引いていき、月の影響がなくなってきたときに

その時点で澱が自然に樽の中に沈下していきます。

そのときに澱引きをします。すると綺麗なワインができます。

私のセラーのところの樽の下部分がガラス張りになっているところがありまして、

澱が見れるようになっています。

例えば、嵐がくると、澱は天候に左右され上にあがってきます。

私たちは手を加えたわけではなく、自然な現象です。

近代的なものを導入したとしたら、

葡萄をうまく移動する装置を導入しました。

温度管理も、非常に厳しく管理して、昔は樽に水をかけたいして温度を下げたりしていた。

いいワインを造るためにこういったいろいろな作業をしています。

ここまで30年、40年葡萄造りをしてきて、

これをしなきゃいけない、これはしてはいけないといったノウハウを蓄積しています。

ありがとうございます。これはすごく良い質問でした。

Q.Sancerreにしては高いアルコール度だと思うのですが？

法律に沿ってつけた%で実際の値ではありません

13%と表記した場合、その前後の値12.5~13.5%を含んだ解釈となっています。

収穫量が非常に少ない商品であって、自然に収穫量が少なくなっていくと、濃縮感が高くなって、自然と%が上がっていきます。

あと、気候の変化(温暖化)がありました。

心配事として、孫の代になってSancerreが造れるのかという心配があります。

でも、その時はシラーかなんかを造りたいと思います。(笑)

私の若い頃は収穫する日にちは決められていて、昔は10月10日でしたが、

今は9月25日あたりから収穫を始めています。そうすると酸が穏やかで心地よい酸に
赤ワインに関してはタンニンからすごく良いものが抽出されて、毎年心配しないで収穫できるようになってきました。

将来、もっと早く収穫できるようになったらそれはそれで良いものを造ろうと思います。

もちろん、日本のほうも気候の心配があるかも知れませんが、満ち潮で日本が飲み込まれてしまった(笑)

地球が壊されてしまうのが心配です。

地球を守るのはとても大切なことで、もう遅いかも知れませんが

遅すぎるということではなく、今からでも何かをしていかなければいけません、

たとえば、選んでもものを買うとか、必要なもの以外は買わないように、

でも、その中でもワインだけは飲み続けてください(笑)

以上がセミナーの内容です。

私はフランス語が分からないので、通訳さんの話をそのまま(たまに意識)書かせていただきましたが、これを読んでもらえれば、画像がないですが、セミナーに参加したのと同じくらいのボリュームにしておりますので、よかったら参考にしてください。

ヴァンピックル 加藤 晃央