

ワイン課通信 12月1日号

本題に入る前に、一言…。
今回の会に参加された皆様へ。
私、林の進行が非常に下手で、勉強したいことや伝えたいこともうまく伝えられずお疲れの中、夜中に参加してくださった方々には、大変申し訳ございませんでした。次回よりは、しっかり勉強できる興味深い会にしていけるよう努力いたします。重ねて申し訳ございませんでした。
この通信の場をおかりして、少し補足させていただきたいと思います。

さて、今回11月のPDSの会のテーマは、

12月に向けて、泡もの特集！

12月、我々オザミグループが最も忙しくなる時期、活気づく時期といっても過言ではないと思います。

そして、ワインの中でも『泡もの』である、シャンパンはもちろんその他スパークリングワインで『乾杯』なんてことも増えてくると思います。そんな時期に備えて、『泡もの』の勉強・おさらいをさせていただきました。

いろんなことを学ぼうと思ってもこの短い時間では、学べることは限られてきますので、今回は、3つの大きなテーマに沿ってテイスティングしました。

3つの大きなテーマとは…

シャンパーニュ地方以外のスパークリング(フランス)

シャンパーニュ地方の3大地区の個性

プレステージシャンパンの品格

1er Degustation

テーマ…シャンパーニュ地方以外のスパークリング(フランス)

Bugey Cerdon'NV / Alain Renardat - Fache

本拠地 (サヴォワ地方)

栽培面積 10Ha

葡萄品種 ガメイ 85パーセント プールサル 15パーセント

栽培 リュット・レゾネ(Lutte Raisonee)

10年以上前から、より自然な農法を実施。

造っているのは、このビュージェイ・セルドン1種類。

ステンレスタンクで発酵中アルコール度6%になったところで

一度軽くろ過。そして瓶詰めをし、残りの発酵で得られる

泡を閉じ込めたペティヤン。(メトード・アンセストラル)

最高8度という超低温発酵で繊細な果実味を残す。

平均樹齢 20年 SO2は瓶詰め時のみ最小限の添加。



Cremant du Jura'NV"Indigene"/Stephane Tissot

本拠地 Montigny - les - Arsures(ジュラ地方)

栽培面積 40Ha

葡萄品種 シャルドネ50位、ピノワール50位、ちょっとトゥルソー

栽培 ビオディナミ(40ヘクタール全ての畑)

1962年創業。ステファンで3代目。アメリカ・オーストラリア

などでも研修し、柔軟で新しい発想を持ったまだ若い彼。

本当によく働き、エネルギッシュ！ビオをはじめて11年目

となり、同じくジュラのオヴェルノワ氏も彼のワインを絶賛する。

このワインは、特別キュベで平均25年の樹齢の葡萄を使用

収量45HI/Ha そして、彼のオリジナルで新しい発想は、

ヴァンド・パイユ用の極めて糖分の高い果汁をシャンパンでいう

リキュール・ド ティラージュに使用するということ。

(通常は蔗糖と人工酵母を添加する)。なので本当にナチュラル！

さらに、ノン・ドザージュ、SO2無添加。



このテイスティングで勉強したかったのは、『泡』の造り方について。

泡が出来るのはなぜ？

大前提として、『発酵』という現象が泡(炭酸)、すなわち二酸化炭素を作り出しています。

簡単に書くと、糖分を酵母が食べて消化し、アルコールと二酸化炭素に分解する。

スティルワインは、そのワインに溶存する炭酸を飛ばしてから、ビン詰めしますが、

スパークリングワインは、その炭酸をワインに残すだけのことです。知ってますよね。

一般的に、下記の方法でスパークリングワインを造っています。

1. シャンパーニュ方式 (Methode Champenoise= Methode Traditionelle)

一般的に、シャンパーニュ方式と呼ばれますが、メトード シャンプノワーズと呼べるのは

シャンパーニュ地方だけ。その他の地域では、メトード トラディシオネル と呼びます。

イタリアの良質なスプマンテ、スペインのCAVAなどもこの手法をとります。

要するに、スティルワインに糖分と酵母を加え、密閉し、ビン内2次発酵させて

その泡を閉じ込める方法です。時間やコストがかかる一方、決めの細やかな泡、最良質のワインが得られると考えられています。

2. シャルマ方式(Methode Charmat)

こちらは、スティルワインを密閉タンクに移し、タンクに糖分・酵母を加え

タンク内で2次発酵を行い、発生した泡を閉じ込める方式。

従ってMethode Cuvee Close と呼ばれます。

大量生産が一度にできる。フレッシュなアロマを残す。コストが抑えられる。

などのメリットがあります。

3. トランスファー方式

いったんビン内2次発酵させたスパークリングワインを加圧下のタンクにあけ

冷却・ろ過してから瓶詰めする方法。要するに、1の製法のオリ引き、

大変な作業であるルミュアージュ(注)やデゴルジュマン(注)を簡略化した

やり方です。

4. 田舎方式？(Methode Rurale =Methode Ancestrale)

古くから伝わる伝統的な方式。単純に1次発酵の途中に、ビンの栓をして

密閉し、残りの発酵で得られる泡をワインに残す方式です。

5. 炭酸ガス注入方式

ワインにガスを吹き込み、炭酸を得る方法。コーラとかと同じです。

ワインには、ガゼフィエ(Gazeifie)と書かれていると思います。

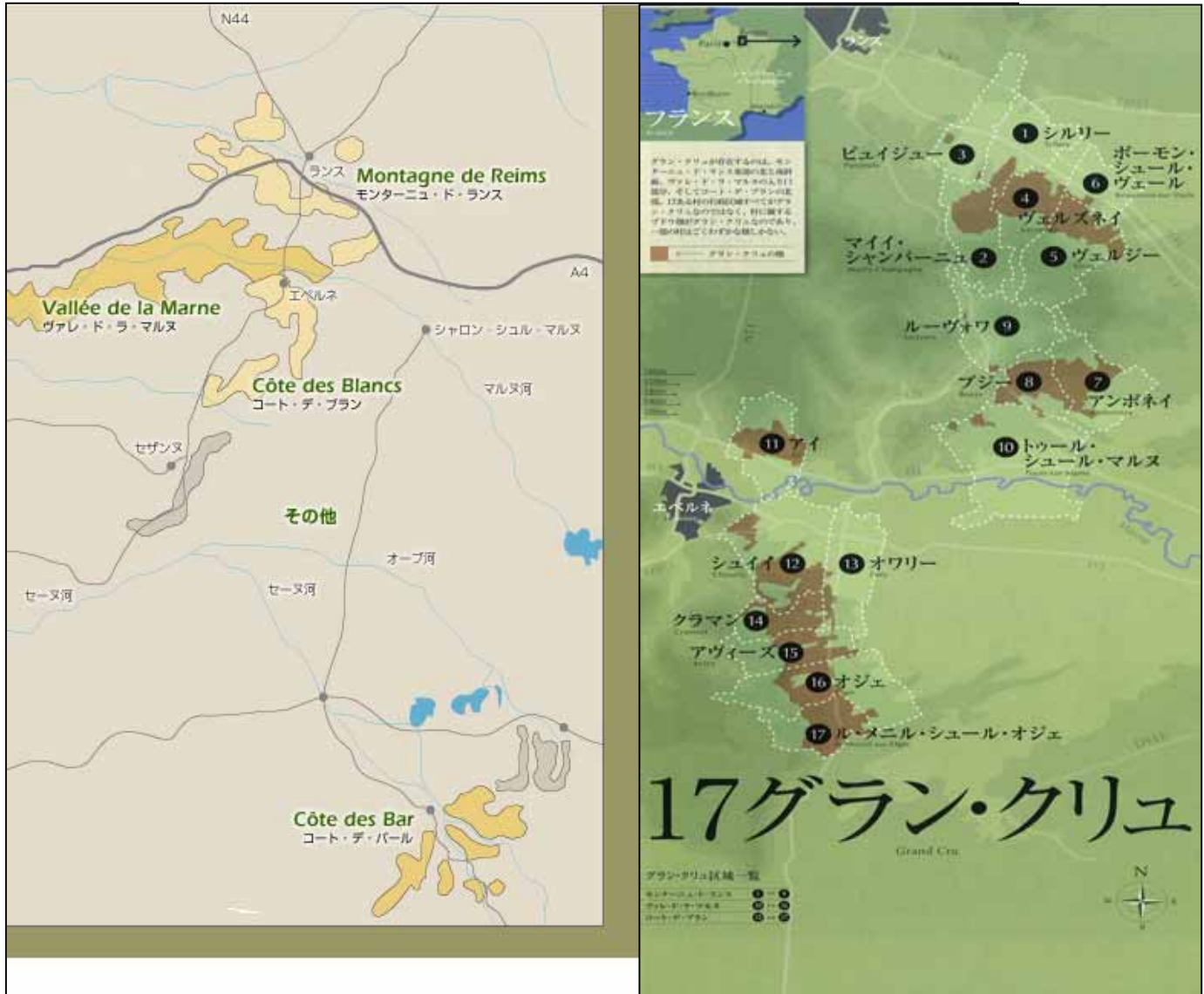
2eme Degustation

テーマ・Valee de la Marne、Montagne de Reims、Cotes des Blancs 3大地区の個性

今回は全て、ブラインドでお出ししました。要するにピノムニエ、シャルドネ、ピノワールの特徴を感じてもらったのですが、各メゾンのスタイルなどもあるので、少々難しかったようですが、大野の戸澤さんは、一発で各地域、セパージュを的確に感じ取っていたようです。さすが！

シャンパーニュの5地区

グランクリュ17村



このテイスティングで、勉強したかったのは、年末に向けて最も需要が増えるシャンパーニュ。華やかな雰囲気を与えてくれるシャンパーニュの中でも中心である**シャンパーニュ3大地区の個性**。もちろん、シャンパーニュ地方には、コート・ド・セザンヌ(の地区)やコート・デ・パール(の地区)も、素晴らしいワインを造っていますが今回は、主要3地区に絞って勉強しました。

本来であれば、シャンパーニュの製造過程やどのような特徴を持ったワインなのかなども勉強したいのですが、この会におきましては皆さんが自身で勉強してくださっていることを確信し、省略させていただきます。

とその前に、シャンパーニュ地方栽培されている葡萄品種とはなんでしたっけ？
聞くまでもないですよね？

シャルドネ、ピノワール、ピノムニエ です。

そして、この他にも、アルバンヌ、プティ・メスリエ、ピノブラン・グリなどが認められています。

Vallee de la Marne (中世より、シャンパーニュ最上の畑とされてきたAY村はここ。)

この地区の概要としては、

- 土壌** 基本的には、粘土質・砂質の強い表土(マルヌ河の沖積土)、底部の岩盤にも石灰岩だがかなり粘土質が強い。但し、エペルネの北の南斜面 グランクリュのAY村周辺のみ白亜(チョーク)が表土近くまで現れてきている。この付近は、ラ グランド ヴァレ ド ラ マルヌ と呼ばれ差別化されている。
- 品種** 基本的に、ピノ ムニエの栽培面積が多く8割を占めています。但し、La Grande Vellee de la Marne 付近では石灰質を好むピノワールが6割。AY村がピノ ワールで有名なのは、石灰質がここだけ強い為。AY村は中世よりシャンパーニュ最上の畑。マルヌには、グラン クリュ格付けの畑は2村。AY村とTours-Sur-Marne村(PNだけ)のみ

ピノムニエ?

穏やかな丸みと華やかさ、まろやかさを与えると言われています。なぜ、この地域で栽培されるのか？

粘土質を好む葡萄だからです。

なぜ粘土質を好むのか？

ムニエ種は、PNやCHに比べ多産品種ですので、不透水性の粘土質土壤によって、過度の土壤の保水を和らげて、過度の収穫を抑えてくれます

そしてさらに大きな理由としては、芽吹きが遅く、生育期間の短いムニエ種が遅霜の影響を受けにくいこともあります。この地域にとっては、春の遅霜は、甚大な被害を与えかねないですし、厳しいこの地域で成熟することの出来るムニエ種が自然と選択されているのも、うなづけます。

格付け(エシェル・デ・クリュ/Echelle des Cru)ってなに？

シャンパーニュ地方独自の格付けで格付けが100% グランクリュ 90~99%を1ER クリュ 80~89%を 2EME クリュとしたもの。

他の地域では、存在しないパーセンテージでの格付けの意味は？

当時の葡萄の取引価格がそのままパーセンテージとして表されていました。

従って、グランクリュの葡萄が10000円なら95%格付けの葡萄は9500円の取引価格であったということです。

但し、この制度はEU全体で1999年に廃止されました。

しかし、今でもある程度の指標としては活着しているようです。

また、逆に言えば現在は、80%格付けの葡萄も、良ければ高く売れるということです。

Montagne de Reims

ピノ ワールの銘醸地。

- 土壌** ランスの街の南に横たわる丘陵の東縁に半円を描くように連なるこの地域では、西部にかけては砂質も強く泥灰土。東に行くにしたがって、石灰質が強くなり、グランクリュを連ねる丘の辺りでは、シャンパーニュ階の白亜(チョーク)が露出する。

- 品種** 石灰質が比較的弱い、西側ではピノ ムニエの栽培が盛ん。グランクリュでも北斜面(マイイ・ピュイジュー・ヴェルズネイ・ヴェルジーなど)と、南斜面(ブジー・アンボネイ)では圧倒的にピノ ワール。東斜面(トレパイユ)では、シャルドネといった具合です。特に、ピノワールが有名な産地ですが、北斜面と南斜面のピノ ワールでは多少表情が異なるようです。北斜面は、緻密な構造とミネラリーさ。南斜面は、豊満で大柄なイメージで骨太な印象。南斜面のブジーなどでは、赤ワインも造られている。

コトー・シャンブワ(Coteaux Champenois)

非発泡性ワイン。赤、白、ロゼが造られる。シャンパーニュ地方は泡だけではありません。もともとは、赤ワイン(ピノワール)の銘醸地でもあったのです。

Cote des Blancs

グランクリュがいっぱいのコートデブラン。実はかの有名なメニル シュール オジェ村はもともと下位の格付け。1985年に昇格。その他にも4村が1985年昇格組。

ブルゴーニュなどのグランクリュとどう違うの？

ブルゴーニュは、畑、土地に対しての格付けでありますし、ボルドーは、シャトーに対して。ですが、シャンパーニュは『村』(コミューン)に対しての格付けとなっております。

土壌 エペルネの南に連なる丘陵の東縁。ここの土壌は、ほぼシャンパーニュ階の白亜。表土も非常に薄く、岩盤が地表近くまで来ているところも多い。

石灰質・白亜(チョーク)の特性

- ・4割が空洞 多孔質で水分を吸収・蓄積できる
旱魃に強い。
- ・反面水分が飽和すると、抜群の水はけ
過剰な収量の自然な抑止・高品質の葡萄
- ・温度と湿度を一定に保つ
地下の天然カーヴとして最良の役割
- ・要するに、ある程度の収量・品質のワインが約束されている。

品種 基本的には、シャルドネ。95パーセント以上の畑でシャルドネ種が栽培されている。非常にミネラリーなタッチ。そして豊富で上質な酸が特徴。
1ER CRUのVERTUSやGRAUVES、CUISなどで少し黒葡萄も栽培。

…と大まかに説明しましたが、3大地域の特色ってなんですか？
もちろん例外はありますが、このように覚えたらいいのではないのでしょうか？

ヴァレ ド ラ マルヌ

ピノムニエ主体の親しみやすいワイン、まるやかな口当たり。
丸みのあるボディ、フローラルな香り。
AYでは、大変ボディーのあるピノノワール主体のワイン

モンターニュ ド ランス

ピノノワール主体の骨格のあるワイン。肉付きのよさ、重厚さ。
特にアンボネイ・ヴェルズネイは秀逸。
東斜面のトレパイユなどは、しっかりした酸とミネラリーなシャルドネ。

コート デ ブラン

シャルドネが主体の、アグレッシヴな酸とミネラルを持った
ワイン。シャルドネのワインらしくテロワールだけでなく、造り手の
造りもワインに率直に反映される。

造り手によって一概にこうだと言い切ることは難しいとは思いますが、なんとなくその特徴が現れていたのでは？
そして、忘れてはならないのが、シャンパーニュではアッサンブラージュが大変盛んなこと。だから難しい！

アッサンブラージュ(Assemblage)って何？

そのメゾンの味わいを出す為に、リザーヴワインを含め様々な特徴のワインをブレンドし、
メゾン味わいを醸し出す、職人技！
因みに、シャンパンのロゼはフランスで唯一赤ワインと白ワインをブレンドして造ってもよいワイン。

テイस्टिंगの3アイテムは以下の3アイテムでした…。

Brut Pinot Meunier NV / Jose Michel
本拠地 Moussy村 (2eme Cru 88%)

栽培面積 21Ha
葡萄品種 ピノ ムニエ10Ha シャルドネ8Ha ピノワール3Ha
このワインはピノ ムニエ100%

栽培 昔ながらの農法

年間生産量 約16万本

平均収量 ムッスイで10700Kg/Ha サン・タニャンで9000Kg/Ha

因みに、シャンパーニュ地方だけ、収量はKgで表示されます。

その葡萄から得られる搾汁が、どこまで使えるかは法律で

定められています。(テート ド キュベ2050Lとプルミエ タイユ500Lまで)

マロ・ラクティック発酵 行っています

今回のピノ ムニエは、とエーヌ県(ヴァレ ド ラ マルヌの西側)
のサン・タニャンの優れたピノ ムニエを使用。

アッサンブラージュしないこのキュベには、

最上の区画のものを使用しているそうです。

発酵は、ステンレスタンクで行い、フレッシュで柔らかみ
のある、ピノ ムニエの特徴を活かしている。

ドザージュは10g/l

シャンパーニュ地方最古のピノ ムニエ種を大事に

自身も伝統的なシャンパーニュの製法を頑なに貫く職人。



Brut Tradition'NV/Duval Charpentier

本拠地 ヴェルズネイ(グランクリュ100%)

栽培面積 5.5Ha

葡萄品種 ピノワール中心、シャルドネ、ピノムニエ少量ずつ

栽培 リュット・レゾネ

本日のテイastingキュベは、ピノワール80%

シャルドネ20%のスタンダードキュベ。

この価格帯にして圧倒的な存在感。

シャンパーニュにしては、とても小さな家族経営の

生産者。従って、最良の葡萄のみを自社瓶詰めし、

他の葡萄はモエなどのグランメゾンに売却し生計を立てています。



Brut Blanc de Blancs"Roy Soreil"NV/Gonet

本拠地 メニル シュール オジェ(グランクリュ100%)

栽培面積 19Ha

葡萄品種 ほぼシャルドネ

栽培 有機農法・リュット・レゾネ

年間生産量 約15万本

平均収量 10000Kg/Ha

グランクリュの葡萄のみを使用。現行ヴィンテージは

2004年70%と2003年30%のブレンド。

ドゥミ・ミュイと呼ばれる600リットルの大樽で30%を発酵。

残りはステンレスで、マロラクティック発酵も行う。

ビン内熟成は、37ヶ月と長い。

ドザージュ7~8g/l

熟成も30%はフレンチオークで。



3eme Degustation

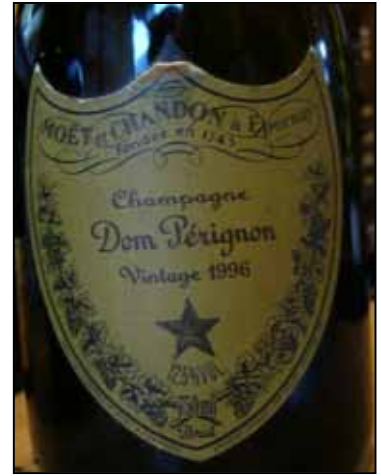
テイastingテーマ『プレステージシャンパンの品格・特徴』

ということで、今回は3種類のプレステージシャンパンを用意いたしました。日頃、自分では飲めないような高価なシャンパンですが、この機会に真剣に向き合ってその特徴を探り、お客様へオススメするきっかけにしてはどうかと思います、こちらもブラインドで出しました。

Brut Cuvee"Dom Perignon"00 / Moet et Chandon

本拠地 Epernay
葡萄品種 シャルドネ、ピノワール、ピノムニエ
ブレンド比率は非公開
最上の区画のみを使用。

モエ・エ シャンドン社が手がける世界的に有名なラグジュアリーブランド。1935年からリリースされるプレステージシャンパーニュ。ステンレス発酵、MLFありで醸造されるが、詳しいことは、なかなか非公開で情報が薄い。2000年ヴィンテージは、春先の雹害で生育が心配されたが、秋口からの天候には恵まれ、高いポテンシャルを備えている。ということです。



写真は96年

Brut Blanc de Blancs"Les Aventures"NV / A.R.Lenoble

本拠地 Damery(ヴァレ ド ラ マルヌ)
葡萄品種 シャルドネ100%(グランクリュ シュイイと中心に)

このキュベは、特殊な試みを実現したキュベ。90年の熟成、95年のまろやかさ、96年のエレガンスが三位一体となる。瓶内熟成は8年と長く毎年限定2000本しか出荷しない。オジェ辺りの葡萄より軽やかでエレガントなのでシュイイ村の葡萄を使う。



Brut "Grande Cuvee"NV / KRUG

本拠地 Reims
葡萄品種 シャルドネ、ピノワール、ピノムニエ
ブレンド比率は非公開。
50種ほどの原酒をブレンドする。

樽発酵、MLFなしで醸造され、全てが手作業。未だにルミューージュ、デゴルジェもドザーージュも手で行う。また、ブレンドに関しては一子相伝的に、代々家族のものが受け継いでいる。(門外不出)大手のメゾンで樽発酵、樽熟成をしている所は少なく、6代目 オリヴィエ氏いわく、オークの古樽のみを使うのは、微量の空気と触れ合うことで、複雑さと長熟する力を持つクオリティーの高いベースワインが生まれる。との事。そして、規定より3倍近い熟成期間を経てリリースされる『KRUG』たちは、まさに芸術作品。しかし、彼らにとって言わせてみれば、



『KRUG』が『KRUG』であるということ。という以外に
クリュッグは説明できない。ということらしい…。

小話…

・ヴィンテージシャンパンの落とし穴

ヴィンテージシャンパンの落とし穴として、よく語られるのが『熟成感』、『飲み頃』
ヴィンテージシャンパンだからといって、熟成感や複雑味が楽しめる。と思いがちだが
そうとも限らない。

その原因は、リザーヴワインによるものです。

ヴィンテージシャンパンは、その名のとおり、そのヴィンテージのワインしか使いません。
従って、例外に瓶熟を長く取る生産者以外は、リリースしたてのシャンパンが
思ったよりフレッシュなことが多い。(もともと法的には、ヴィンテージシャンパン
のほうが瓶熟を長くとらなければならない)

逆に同じメゾンのものでも、若いときに飲むとNVのスタンダードレンジのほうが、
熟成感を感じたりもする。

要するに、何年か熟成させたリザーヴワインの添加によって、リリースしたて
から、熟成感を加えて飲み頃になっているように仕立て上げられているNVものと、
そういった手を加えておらず、これからの瓶熟によって熟成感を得て、飲み頃にな
っていくヴィンテージシャンパンの違いということです。

また、他にも小さい生産者の中には、単一ヴィンテージで造っているのにも
かわらず、敢えてヴィンテージを入れない生産者もいます。

なぜだかわかりますか？

ヴィンテージシャンパンは、3年の熟成義務があります。(NVは15ヶ月)
その間、収入がないわけですから、経済的な余裕が必要です。
また、ヴィンテージシャンパンは、その年の生産量の80%までしか
生産することが出来ないので、実質単一ヴィンテージでも
"NV"としてリリースしている生産者も多いのです。

3つ目のテイスティングでは、以外にもフレッシュで若々しい、ドンペリニヨン。
程よい熟成感とバランスの取れたルノーブル。力強く芳醇なクリュッグ。
ほとんどの方が、的確にそのワインの特徴を捉えており、銘柄を発表した
後も、『なるほど…。』と思われた方が多かったように思います。

日頃、めったに飲む機会のないシャンパン。特にプレステージのシャンパンなど。
3大地区の個性・特徴・基本的知識。12月に向けてプレステージの味わいを知っておくことなど。
少しは勉強になったでしょうか？

今日飲んだワインは、その味わいをしっかり焼き付けて、
今後のサービスに活かせるよう頑張っていきましょう。

いろいろいたらないところばかりでしたが、今回の会の私があまりにもお粗末な
感じだったので、(ワインは素晴らしかったが)長々と書かせていただきました。
最後まで読んでくださった方、ありがとうございました！

ワイン課

林 真也