

ワイン課通信 1月号

皆様、お疲れ様です。フラッスリー藤瀬です。今号のワイン課通信は12月14日に行われましたPDSの会の報告をさせていただきます。この度のテーマは基本講座「フルゴーニュとボルドー」でした。テイastingはすべてフラインドで行いました。

I. フルゴーニュとボルドーの白ワインの比較検討

まず最初のテイastingはフルゴーニュとボルドーの白の比較をテーマに行いました。ここでは、

品種の特性を感じ取ること
産地の気候・地理的な違いから酸味の出方や質に
どのような違いが出るかを感じ取ること

を意識してアイテムを選びました。

使用アイテムは①Chassagne Montrachet '07 (Michel Niellon)
②Ch. Doisy Daene sec '07

前者は模範的なシャルドネを学ぶため、カリンや洋梨などのフレッシュな果実や蜜のような香りと穏やかながら足の長い酸味とミネラル感が特徴的なワイン。後者はほとんどがソーヴィニヨン・フランから作られる白で、ボルドー・フランらしく、樽のニュアンスがはっきりしており、白桃やライチのような甘やかでアロマティックな果実の奥に、品種特有の爽やかなハーブ香が特徴。

コメントでは「前者は酸味をしっかり感じるが柔らかい酸味で長く残る」
「後者は香りの印象とは異なって清々しくやや鋭い感じの酸味」
といった意見が多かったです。

また、後者のワインについては香りの甘やかでアロマティックな印象とやや鋭い酸味をもった味わいとギャップに新鮮な感覚を覚えた方もいらした様です。

料理は寒い季節という事もあり、定番の白身のカルパッチョやマリネは外して温製のオードヴルを、、、ということで カニの身の入ったフランダースをパタフィロで茶巾包みにしてオーブンでカリッと焼き上げたものを用意して頂きました。マリアーージュの方は...

「カニの身とソース(ホタテのジュ)が双方のワインと合う」というコメントを多数頂いた一方、「ワインの苦みが目立ってしまう」との意見も頂きました。個人的には、。味わいの上ではどちらも合うものの、後者の香りがあまりにアロマティックなので、少し抑制の利いた前者の方がより合う印象でした。

II. やや若めのフルゴーニュとボルドーの赤の比較検討

次のステップではやや若めのフルゴーニュとボルドーの赤の比較をしながらテイastingを行いました。

ここでは、単一品種と混醸によるワインの違いを感じ取る事
同じボルドーでも左岸と右岸とでの違いを感じ取る事

に注意してワインを選びました。

使用アイテムは③Morey St Denis 1er cru 'Clos des Ormes' '04 (George Lignier)
④Ch. d'Armailhac '04 (Pauillac)
⑤Ch. Le Puy '04 (Cote de Franc)

③は模範的でスタンダードなピノを、との理由で選びました。ホイチゴやチェリーなどの果実やスミレの花の香りがエレガントに香るワインですね。④はクラシックで、これまた典型的な左岸のスタイルのワイン。カシスやブルーベリー、ブラックベリーなどの黒い果実の香りにスパイスが感じられるしっかりした味わいが特徴。⑤は右岸の自然派のワインということで、熟したイチゴやプラムなどが混ざり合ったピュアな果実の香りと、土のようなニュアンスも感じられる飾らない温かみを感じられる。

コメントでは

- 「③はホイチゴやチェリーなどの赤い果実の香りがはっきりわかる」
- 「④はカシスやブルーベリー、ブラックベリーなどの黒い果実の香りにスパイスが感じられる」
- 「⑤は赤の方が強いが黒の果実の香りも感じられ、少し土っぽい感じもある」といった意見を多く頂きました。

また、⑤に関しては「バジルのようなハーブっぽい少し青いニュアンスも感じられる」という意見も頂きました。個人的にもメル口の特徴が感じられました。

料理はボルドーのようなしっかりした重厚な赤ワインと魚料理は合わない、というような典型的な先入観を自分も排除したかったので、少し冒険的だったのですが黒ムツのポワレ 赤ワインソース を用意して頂きました。もちろん、ただ白身のポワレではなく、皮目のしっかりした黒ムツをしっかり香ばしくポワレして頂いてソースにもしっかり！黒コショウを利かせて頂きました。 マリアージュの方は……

- 「③のワインではさすがに料理に負けてしまう」
- 「④のワインとではワインのスパイシーさと重厚さがしっかりしたソースに合う」
- 「③のワインの酸味によってムツの身の甘みが引き立つ」
- 「⑤のワインとではどっちつかずの感じ」

などなど、たくさんコメントを頂きました。④のワインに的を絞るすぎてしまったために、いきおい料理がとてもしっかりしたものになったので、、③では少々弱く感じられた様です。

III. たっぴい熟成したフルゴーニュとボルドーの赤を比較検討する

最後にたっぴいと熟成したフルゴーニュとボルドーの赤をテイastingしました。

ここでは

普段、なかなか機会のない十分に熟成したフルゴーニュとボルドーを体感する事
両者の違いを少しでも感じ取る事
若いワインと十分に熟成したワインの違いを感じ取る事

という観点で選びました。

使用アイテムは⑥Charmes Chambertin '83 (Pierre Bouree)

⑦Ch.Gloria '83 (St Julien)

⑥はフルゴーニュ、ジュヴレ・シャンベルタン村のグランクリュ。古いネゴシアンの手になるワイン。⑦はサンジュリアンの(旧)フルジョワ級、しっかりした酒質に定評のあるワイン。

コメントは…香りでは

⑥については「紅茶やなめし皮、ドライフラワーのバラ、ドライのアフリコット、シャンピオン、シナモン」

⑦については「ドライのフルーン、キャラメリゼしたリンゴ、革、土、紅茶、モカ、タバコ、ラタトゥイユ」

味わいは

「⑥はやや酸味が強いが柔らかい甘みがあり、タンニンは溶け込んでとても穏やか」

「⑦は酸味は穏やかできれいな感じ、タンニンは溶け込んで滑らか。アフターに心地よい苦み」

といった意見を頂きました。個人的にも、まず何とも言えないような古酒特有の甘やかな、熟した香りに始まり、土や革、タバコ、コーヒー、干し肉などの豊潤な香りを感じ、味わいにも陶然とさせられました。

料理は、**山鳩のロースト** サルミソースにポンピューレとシャントレルのソーテをつけ合わせたものを用意して頂きました。
マリアージュは、... 「どちらともよく合うが⑥の方がよい合う」
という意見が大方の反応だった様です。
個人的にも酸味の感じや、ワイン質感から⑥の方がよい合っていると感じました。

そして...**ムッシュの一本!!** **なんと Ch.Grand Mayne 88** です。
私も参加させて頂くたびに溜息が出てしまいますが、今回もやはり。
実に綺麗な酸味と、柔らかな果実味と儂いような甘み感とで「大きな夕陽」のような温かみと包容力のあるワインでございました...
ごちそうさまでした

最後になりますが、今回、私の不手際で準備や当日の進行に関しまして皆様にご迷惑をお掛けしたと存じます。この場をお借りしてお詫び申し上げます。そして、若輩の私がなんとか開催まで漕ぎ着けたのは本店のスタッフを始め、多くの先輩方や皆様のお力添えあってのことと、心より感謝しております。本当にありがとうございました。
フラスリーオザミ 藤瀬大輔

今回の使用ワインの簡単なお紹介

①Chassagne Montrachet '07 Michel Niellon

地区:シャサーニュ・モンラッシェ村
シャサーニュきっての作り手。樹齢は40年前後に及び、低収量をモットーとしている。発酵はステンレスタンクとオーク樽を半々で用い、ヴィラーージュでは高くとも、新樽比率は20%程度に抑えられている。熟成期間は12ヶ月。4ha



②Ch Doisy Daene sec '07

地区:ボルドー・グラヴ地区 (AC Bordeaux)
ソーテルヌで甘口ワインを造るシャトーの辛口。甘口用の選別から漏れたブドウなどを使って作られる。コンサルティングはドゥニ・ドゥフルテュー氏。小樽で発酵される。12~15か月の熟成。



③Morey St Denis 1er Clos des Ormes '04 George Lignier

地区:モレサンドニ村 一級畑
ユベール・リニエの従兄弟にあたる。科学物質は一切使用せず、肥料は堆肥のみ与える栽培を行っている。新樽率は30%程度で、18か月の熟成。半分近くをネゴシアンに売却しているので、流通量は少ない。



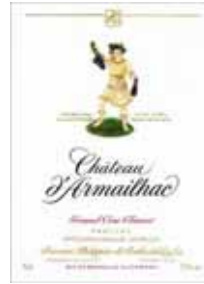
④Ch.d'Armailhac '04

地区:メドック地区 ポイヤック村

格付け:第5級

沿革:面積51ha、カベルネ・ソーヴィニヨン56%、
メルロー22%、カベルネ・フラン20%、
フティ・ヴェルド2%

ムートン・ロートシルトと同じ経営になる第5級のシャトー。カベルネ・ソーヴィニヨンの比率が高めということもあり、ポイヤックらしい力強さと芳醇な香り高さに定評がある。発酵はステンレスタンクで行われ、新樽率35%で15~16ヵ月熟成させる。



⑤Ch.Le Puy

地区:コート・ド・フラン地区

沿革:面積50ha、メルロー85%、
カベルネ・ソーヴィニヨン14%
カルムネール1%

約70年前から完全に有機農法に転換しているシャトー。土壌は石灰質、粘土石灰質が中心。現在はピオティナミも取り入れている。



⑥Charmes Chambertin '83

Pierre Bouree

地区:ジュヴレシャンベルタン村 特級畑

約150年の歴史のあるネゴシアン。特級、一級を始め、幅広いアペラシオンをリリースしている。造りはクラシックで、無ろ過でビン詰めする。



⑦Ch.Gloria '83

地区:メドック地区 サンジュリアン村

沿革:カベルネ・ソーヴィニヨン65% メルロー25%
カベルネ・フラン5% フティ・ヴェルド5%(参考)

かつて、サンジュリアン村の村長を務めた故アンリ・マルタン氏のシャトー。格付け外のシャトーだが、評価はますます高い。現在の面積は48ha。新樽率は30%程度で14か月の熟成。清澄も濾過も行う。



⑧Ch.Grand Mayne '88

地区:サンテミリオン地区

沿革:メルロー72% カベルネ・フラン23%
カベルネ・ソーヴィニヨン5%

土壌は粘土と石灰岩を基層に鉄分の堆積物が混じっている。

サンテミリオンでも恵まれた立地とされている。80年代からミシェル・ロランがコンサルタント。同じく80年代から新樽の比率を70%に上げた。

