

ワイン課通信

お疲れ様です。遅くなりましたが、三月に行われたPDSの会の報告をさせていただきます。今回は年に一度の〈生産者の会〉ということで、アンケートの結果、〈ドメヌ・ジェラル・シュレール・エ・フィス〉をみなさんと勉強させていただくこととなりました。身近でありながら、あまりにも偉大なワインを使わせていただける喜び、素晴らしいお食事を 素晴らしい仲間達と勉強させていただけることに深く感謝いたします。

DOMAINE GERARD SCHUELLER et FILS



シュレール家は16世紀頃から代々ブドウを栽培してきました。
1958年まではブドウを協同組合に販売していましたが、ジェラル氏の代から自家醸造を始めました。
1982年からは息子のブルーノ氏が参加し、現在栽培、醸造を含め、経営全般を担っています。

ドメヌは、フランスの北東部、ドイツとの国境沿いのアルザス地方にあります。
標高千メートル前後のヴォージュ山麓が北西からの風と湿度を遮り、
フランスの他の産地と比べ年間降雨量が少なく、南仏のペルピニャンだけがコルマルより乾燥しています。

首都コルマルから南へ車で15分程行った所にある、Husseren Les Chateaux(ユスラン・レ・シャトー)村は、
アルザスの中で比較的標高が高く、畑はヴォージュ山脈から続くなだらかな丘陵地帯の日当たりのよい東～南東向きの斜面にあります。

所有する畑は7ha。標高330～340メートルの35区画にわたり、
70歳をすぎた父ジェラル氏が現役でバリバリ畑仕事をしきっているそうです！
ブドウ栽培をカテゴリーにはめるとすれば、「Biologie」になるでしょう。
除草剤、殺虫剤、化学合成農薬、化学肥料をいっさい使っていません。
大昔から受け継がれてきた有機農法を当然のように実践し、認証の取得をしていません。
カビ対策としてボルドー液(硫酸銅と生石灰を水で薄めた物)をわずかに使用する程度で、
畑の生態系を守りながら、栽培しています。春先には鹿が新芽を食べに来るそうです。



ブドウの樹は平均樹齢が30年、Guyot(ギュイヨ、垣根仕立て)で仕立てられ、1haに5千本程植えられています。
肥料は牛糞から作った有機肥料を6～7年に一度におさえて使い、やせた土壌でブドウ樹のバランスを保ちます。
土が肥えている時には雑草をはやし、ブドウと競わせながら勢いを調整しています。

収穫は、実が完全に熟しきるのを待ち、全て手作業で行われます。2006年は10月丸々収穫にかかったそうです。
丁寧に選別し、傷んだ実が入らないように注意しながら、次はセラーでエグラッパージュ(除梗)。
ブドウを大きな漉し器のようなところに入れて手でもむと、下に粒だけが落ちて上に茎が残ります。

天然酵母を用いた発酵は自然に任せて非常にゆっくりと進みます。
温度調節等が容易なステンレスタンクは用いず、一次発酵を含む全ての醸造過程は木樽で行われます。
「もし僕が造り急ぐ生産者ならステンレスタンクを採用するけれどね」
澱と一緒に熟成させ、キュヴェによってはバリックの新樽を使用しています。(長いもので38ヶ月)
清澄・濾過は殆ど行われず、SO₂の使用も最小限(10mg/L以下)に抑えるか、または使用していません。

「太陽と大地がある限りいつも私は畑にいる」

松岡さんがドメヌを訪れた時のジェラルの言葉だそうです。

今回ご用意させていただいたワインは、白6本、赤2本です。まず白から報告させていただきます。
また本日は、シュレールにあう料理を聴き、それにそって小谷シェフと相談し準備させていただきました。
料理を担当していただきましたのは、Aux Amis des Vinsの金子さんです。

*Pinot Blanc IIIKL 2006

アルザスで作付け面積の二割をしめ、オーソックスなピノブラン種100%。
1998年が、初ヴィンテージで、ドメーヌにとって三番目のピノブランのキュベです。
畑名は「Klostermatt」(修道院のそば)、で、トロワカーエルとつけたそうです。
2006年は中々天候に恵まれず、厳しい年になったようです。(でもアルコール14.5%！)
全体的にミディアムでふくやかな印象を受けました。

リンゴの蜜や黄桃をベースに、ユズ、ジャスミンやミント等の清涼感のある香り。
密度のある舌触りと、熟した酸は中程度で、かすかに苦みが残ります。
シュークルート等の素朴で酸味が有り、脂分の少ない料理が合いそうといった意見が多かったです。

*Sylvaner 2003

作付け一割強。なかなかシルヴァネールという品種に出会いませんね。
酷暑に見舞われたヴィンテージ・・・やまぶき色の液体を鼻に近づけると・・・。
強烈なエステル香 まるでセメダイン！（低温長期発酵や酸欠瓶熟成によるものですぐに和らいだ）
パイナップルジュースの香りや、ミモザの花、優しいカモミールアップルティー、かすかな白コショウ。
飲み口は結構キリッとしていてクリーン。リンゴをかじった時のような甘みもありました。
エスカベッシュやブーダンブランにあいそうといった意見が多かったです。

～伝統的な料理～

一皿目は、オザミらしいボリュームの‘Saucisse’吉田豚のソーセージと‘Choucroute’発酵塩キャベツ！
嚼むたびに肉の旨みがジュワジュワ溢れだし、ハーブの香りとともに本店の二階がアルザスのビストロになります。
ソーセージだけだと肉の風味やワインのほろ苦さがたってしまう。
しかし、シュークルートを添えると調和し、素敵なおマリアージュが体感できました。



*Riesling Bildstoeckle 2005

作付け二割強。リースリング種はアルザスの至宝です。
その中で、若い内から楽しみ、スタイリッシュかつエレガントなビルドストックル！
息子ブルーノ氏の思い出も半端無く、太古、海だった石灰土壌（アルカリ性）の畑です。
水はけの良さから、グイグイ根を伸ばし、美しい酸を生みます。（日本は酸性土壌が多いため果樹園では石灰をまいたりします。）
溢れんばかりの黄桃や洋ナシ、アカシアの蜂蜜の香りの中に、ドライフラワー、チョーク、ゴム・・・
ミディアムボディ。そして、しなやかな酸に乗って伸びる甘み。躍動感と複雑さ。
春の山菜や、タイ、ムツ等の白身の造りを塩で、といった意見が多かったです。

*Riesling H 2004

いよいよグランクリュの登場！「Pfersigberg」(フェルシグベルグ)！
しかし、他のアルザスワインに比べ、熟度が足らないと判断され、名乗れませんでした。
そのため、最良の「Hernla」という区画だけで仕込み、頭文字からアッシュと名付けました。
上のビルドストックルに比べ、エクス豊富で、
熟成したリースリングに表れる重油香や、火薬、鉱物的なニュアンスを強く。
その奥に、大ぶり柑橘のフレッシュかつハスキーな香りやベルノーがイキイキと感じられました。
飲み口にもクッキリとした輪郭とボリュームが有り、さらなる熟成が期待できます。
カテゴリーにはまらないシュレールの姿勢を知らしめるワインです。

～寿司、刺身～

二皿目はなんと和食。一品目は天然真鯛とマグロの造りです。
皮目を軽く炙り春先の真鯛の脂を芳しくたせた白身と、鮮やかな赤身がシャキシャキのけんに映えます。
赤身は魚臭さが増長される、醤油とそりが合わない、といった意見もありましたが、
脂の乗った白身を塩でいただくと、挑戦的なマリアージュを体感できました。
さらに二品目は、春の芽吹き山菜の天ぷらです。コゴミ、タラの芽、タケノコの三種。
中でもタケノコは絶賛で、甘くほろ苦い味わいと控えめの衣が、清涼感の有る酸と引き立て合っていました。



*Tokay-Pinot Gris 2002 Reserve

作付け一割強。白ワイン用のブドウですが、熟すと果皮が灰色がかった赤紫色に色づきます。粘土石灰質土壌で収量を絞ることによって華やかなスケールと厚みが生まれます。

香りはまさにフルーツバスケット！コメントシートに溢れる収穫の秋！そして大輪の牡丹。

黄金色の液体を口に含むと、リッチなコクと、穏やかな酸、かすかな甘みの三重奏！

そして、時間とともに変わっていくイメージは万華鏡をのぞいているようです。

甘口にしようと、遅摘みをしたが、酸化防止剤などで発酵を止めたりしないため、ほんのり甘みを残すドライな仕上がりになりました。それでレゼルブと名付けたそうです。

ベックオフや八角、カルダモンを効かせたソース、フォアグラのテリーヌとあいそうという意見が多かったです。

*Gewurztraminer Grand Cru Eichberg 2000

ゲブルツ(スパイスの意)トラミネール種はアルザスを代表する品種です。作付け二割弱。

若い内はライチのアロマ、熟成するとバラやスパイスのヴェークが絡み合ってきます。

輝きのある落ち着いたイエローからは、八角を効かせてコンポートにしたオレンジや黄桃の香りが。

10年を経て感じられるオリエンタルなお香や、スパイス、ジャスミン、キンモクセイ・・・

ふくやかなアタック、硬質なミネラルが伸びやかな酸とともに張りつめているようでした。

熟したほろ苦い刺激がかすかに舌に残りつつ、鼻に抜けるオレンジピールの砂糖漬けの香り。

ベックオフや、オマール、ホタテにバターとスパイスを使ったお料理にあいそうという意見が多かったです。

「ここは働くのが恐ろしくきつかったから、下には岩板があるんじゃないかなあ。

そしてこの畑からはいつでも長持ちするワインができたってものだ。」

アイヒベルグの畑にはたくさんの貝の化石が落ちているそうです。

～煮込んだ豚料理、スパイシーな料理や中国料理、柑橘系の料理～

三皿目はアルザス伝統の煮込み 'Baeckeoffe' ベックオフ、様々な肉を野菜と土鍋で煮込みます。

大きなソワール鍋に十数名分がクツクツ湯気を立てながら用意されました。

シュレールのアドヴァイスから、本日は、オレンジを入れ柑橘の風味を付けてあります。

ピノ・グリは豚肉、オレンジの香りと相性が良く、ゲブルツトラミネールは野菜の煮込みと合いやすく感じました。



さらに二種類の赤ワインを飲み比べてみました。

*Pinot Noir LN012 2005

アルザスの黒ブドウ、ピノ・ノワール種の赤ワインです。作付け一割弱。

鮮やかな赤みがかったルビー色でまだ張りのある印象を受けます。

ザクロや、フランボワーズ等、森の小粒赤果実が香る中に、スミレ、プラム、小梅、シナモンのニュアンス。

いきいきとした野イチゴの果汁は緻密でクリアな印象を与え、かすかなタンニンと旨みが滋味深い味わいに仕上げています。

家畜ウサギの自身や、フロマージュテートにあいそうという意見が多かったです。

キップ名のエル・エヌ・ゼロドゥーズは亜硫酸H2SO3(二酸化硫黄SO2と水H2Oの水溶液)の分析値が12ppm。

1997年初ヴィンテージの時、Sans Soufre(酸化防止剤無添加)で造られたことによります。

*Pinot Noir Cuvee Particuliere 1999

このワインはラベルを隠して注がれました。

落ち着きを感じさせる淡いルビー、ふちはややオレンジがかり粘性は中程度。

干したレッドカラント、ドライフラワーにしたバラやラベンダー。干し肉、ムスク、陳皮、紅茶・・・

口に含むと、鮮明で伸びやかな酸、そして野イチゴのリキュールのような旨み、わずかだがきめ細かなタンニン。

穏やかでトロリと長い余韻の中にはバラやモルトウィスキー。

なんだ なんだ！ざわめく室内。無表情を装う竹之内さん。



ラベルが明らかにされます。1999年、ピノ・ノワール、パルティキュリエール。

枯れた外観、そぎ落としたようなボディ、しかし複雑で温かみのあるグーケ、美しい酸のラインと舌に残るエキスのような旨み。シュレールのストイックで繊細なスタイルが少し掴めたように感じました。

Bildstoeckle(石灰土壌)内の三区画をそれぞれバリック(225Lの小樽)で熟成させブレンドされました。

この年はピノ・ノワールの作柄に恵まれたそうです。新樽比率は年によって変わるそうです。

～日本食にはあまり合わないのでは・・・？～

この答えに対して用意したのはアルザスの伝統的なチーズ‘Manster’マンステールです。

牛乳を使い、周りを塩水で洗いながら熟成させるウォッシュタイプのチーズでふだん白ワインと楽しんだりします。

鮮やかなオレンジ色のネチャついた表皮の内側にモチツとした優しい味わいが隠されています。

ウォッシュタイプ独特の香りが好きであれば問題ありませんが、かなり増長されるように感じました。



シュレールってどんな造り手で、どんな味わいですか？

八種類ものテイastingを終え、改めてシュレールのつちかかってきたワインの偉大さを思い知らされます。

毎年、いえ、ボトルごとに変わる印象、無駄をそぎ落としたようなボディ、雲を掴むような心境になります。

ただわかったことは、自然派ワインの一つの到達点であるということ。

健全なブドウ、土壌、ユニークな感性がハイバランスで共鳴し、躍動感と、沁みるような優しさを与えてくれる。

そして、私たちは常にお客様と、シュレールを繋げる存在であるということです。

講師竹之内さんへの拍手の中、今回のムッシュスベシャルワインが用意されました。

パニエに寝かされ、紙でラベルを隠されたやや太めのブルゴーニュ型のボトル。炭化したコルクを抜く手も震えます。

ムッシュ自ら、ブルゴーニュグラスにつぎ分けられました。

自分の歳さえ凌駕してそうな黒みを帯びた淡いルビー色。

液面からぞろりと立ち上るカンスリキュール、野性味、シガー・・・

ピノ・ノワールの銘醸地や、ボルドーのシャトーが次々と上がります。

なんと **Gigondas 1970**

信じられないほどエレガントで魅惑的な味わいにため息がもれます。



ムッシュが情熱に突き動かされるように自転車で駆け巡り、日本に紹介した造り手の数々。

それぞれにきら星のような个性的なお店。丁寧で力強いお料理。

お客様の笑顔のためにここまで熱くなれるレストランは他にありません。

お客様の数だけワインは違い、それを勉強させていただける喜び。

熱いオザミズムを胸に刻んだPDSの会になりました。

この機会を与えてくださったムッシュ、深夜私達のために講師をしてくださった竹之内さん ありがとうございます。

そして本店石井店長、小谷シェフ、段取りが悪くてご迷惑をおかけいたしました。

準備を助けていただいた本店全スタッフのみなさま、本当にありがとうございました。



Aux Amis des Vins 明石皓也

シュレール家が私たちの質問に答えてくださいました！

Q、あなたにとって理想のワインとは？

A、ボトルが空な時。

Q、興味を持つ醸造家はいますか？

A、私と同じ思考、そして働き方をしている生産者。

Q、ワインとはエネルギードリンクだと思いますか？なぜですか？

A、以前、森の中で働いている老人に会いました。90歳で階段から滑って亡くなってしまったのですが、彼の一日の食事はワイン4Lのみでした。

Q、シュレールのワインを飲む方に伝えたいことは？

A、私達の地方の生活の質。

Q、あなたのワインの飲み頃は？何年保存できますか？

A、ワインによります。フルーツを楽しむワイン。ミネラルを味わうワイン。
自分のワインであり古いヴィンテージを飲んだことが有りません。

Q、ふだんどのようなお料理とワインを飲んでいますか？

A、自分が飲みたいワインを選んでから料理を決めますが、全部合います。問題ありません。

Q、亜硫酸を添加すると味は変わりますか？どのように違ってきますか？

A、アルコール発酵の前に亜硫酸を足すと、違うアロマが現れます。

Q、亜硫酸無添加のワインを開けると、長く楽しめるものと、すぐまろくなってしまふものがあります。どうしてですか？

A、ワイン自体がまだ安定していないか、骨格がまだしっかりしていないからです。

Q、自然派ワインから酵母のような匂いがするのはなぜですか？

A、ワインは生きているので、色々なアロマが発達するからです。

Q、和食にあなたのワインは合うと思いますか？

A、はい、ピュアでミネラルな部分が合うと思います。

Q、日本のワインを飲んだことがありますか？

A、はい、とてもきれいな味わいです。特にメルローにはびっくりしたので興味が有ります。
ミサワの「自然」というキュヴェ(甲州品種)の濃縮さはあまり気に入らなかったです。

Q、印象深かったワインは？

A、Rayas 1978. Massa Vecchia Sangiovese 1997. Conterno Barolo 1971.
Pierre Auvernois Jaune 1990. Thierry Alemand Reynard 1991

Q、なぜビオ栽培に興味を持っているのですか？

A、いつでも自分の畑に生まれる自然な食材を食べられるという素晴らしさ。

タンポポ、マーシュ、ブドウ、エスカルゴ

Q、月の影響を畑仕事や醸造の時に気にされていますか？

A、できるだけ月の動きに従って動きたいです。

Q、他生産者が使う化学物質の影響に対して。

A、世界中どこにでも汚染は有ります。確かに空気から伝染するかもしれませんが、
私達はできるだけきれいな環境で仕事ができるように気をつけています。

Q、畑仕事に対し、ジェラルさんと言い合いになったことはありますか？

A、いいえ、いつも同じ意見でやってきました。そこが私達の力です。

Q、ブドウを植樹する時、何か基準はありますか？

A、できるだけさまざまな種類の樹を選び、セレクション・マサルを選びます。

Q、ブドウの病気を避ける方法は？

A、イラクサ、トクサ等の煎じ薬。必要であればボルドー液。

Q、収穫時期はどのように決めますか？

A、直観に任せています。

Q、亜硫酸の量を少なくするには？

A、ブドウの品質がきれいであれば、亜硫酸を入れなくてもきれいなワインがつくれます。

Q、亜硫酸のもたらす影響は？

A、とても重要な違いです。ワインの骨格、そして香りやアロマ等、全てを変えてしまいます。

Q、マロラクティック発酵が同時に起こる可能性が有りますが？

A、眠れなくなるような問題はないです。

Q、白ワインの発酵に3年以上かかったという醸造家がありますが、どう思いますか？

A、ありえます。亜硫酸無添加の偉大なワインはそのくらい時間をかけないと安定しません。

Q、10年前に比べ、ワインに変わりはありませんか？

A、亜硫酸無添加のキュヴェの方が常に増えていっています。

Q、2006年から(とくに2007年)、味が変化している感じがします。何か変わりがありますか？

A、おそらくヴィンテージの違いだと思います。

Q、何か新しい目標やプロジェクトはありますか？

A、いつもです！目標は常に持っていないと！

Q、苦しんだヴィンテージは？

A、1980年、プレス機の中でブドウが凍っていました。

Q、グラン・クリュ、オペレーションを認可されなかったことについては？

A、試飲者のイメージが私達のワインに合わないのだと思います。

Q、地球温暖化の影響は？

A、数年後、もしかしたら南仏の特殊品種を植えることができるかもしれませんね。