

# ワイン課通信

2010.7月号

季節も変わり夏に向け梅雨の時期に突入し日々、蒸し暑い中、皆様おつかれさまです。今回、担当させて頂きます銀座大野の戸澤と申します。

今回のワイン課通信では、先日行われたPDS会の報告をさせて頂きたいと思います。まず、テーマが基本講座①「**ワインの表現**」という事で難しい事は省略し簡単なテイスティングの順番をまず始めに下記の通りに説明させて頂いてから実際の試飲に入って頂きました。

## Wine Tasting

### 【外観】 色(赤・白・ロゼ)

色合い(全体の色調や色の濃淡、特徴的な色を探す)

清澄度(澄んでいる・濁りが見られかすみがかがっている・オリがある)

輝き

粘性(水のような、なめらかである、オイルのような)

気泡や泡の存在の有無(Champagneなどはこの点を伝えるのが**必須**)

### 【香り】 香りの第一印象(スワリングせずにあがる香りを捉える)

スワリングした際にあがる香りを捉える(果物や花、草木、スパイス類など)

香りの強さ(濃縮感や凝縮感、華やかさなど…)

香りが複雑であるか?わかりやすいはっきりとした香りであるか?などを探る

これらをまとめてひとつの香りのコメントに仕上げる。

### 【味わい】 味わいの第一印象

酸味、渋味(苦味)、甘味の強さ

アルコールによるボリューム感

味わいの濃縮感、凝縮感

余韻の長さや印象(長い、短い、儂い、繊細など)

全体のバランス感を考慮する。

- ① 外観からまず、色合いを見て次に清澄具合、輝きと見ていきグラスを少し傾けまた真っ直ぐに戻すとグラスの表面を液体が流れ落ちて粘性を見ることができます。
- ② 香りはまず、グラスを回さずにあがる香りを確認する(スワリングすると消えてしまう香りがあるため)次にグラスを回して(**スワリング**)あがる香りを感じ取る。基本的には香りの出現する順番があり、**果実**が出てきて**花**や**草木**が続き、スパイスなどの複雑さを感じさせる香りへと発展します。(これがすべてではなく樽香と呼ばれるヴァニラやシナモンなどの灰かに甘さを感じさせる香りや焼き立てのパンのような香ばしい香りが前面に出てくる場合があるし一様ではない。)
- ③ 味わいは **口に含んだ時の一番最初の印象(アタック)**を感じ取り、その後、口全体で味わい、味の濃淡(ジャム、新鮮な果実など)や酸味の出方、**タンニン**(渋味成分)による渋味の強弱(**収斂性**)を確かめ最後に**飲みこんだあとに口の中に残る余韻**の長さや印象をつかむ。

以上のように説明させて頂きました。では、次ページからは当日、使用したワインを説明させていただきます。

では始めに下記、ワイン2種類とイサキのカルパッチョにディルやパセリ、セルフィーユを使ったソースで合わせて頂きました。リフォーのサンセールはMLFが起きているためまろやかでサンセールとは思えないような濃厚な味わい、魚単体より付け合せの野菜と一緒に食べていただくと甘味が増すという意見が多かったです。ノゼのサンセールは柑橘系やパイナップルのような仄かに甘さを感じさせる香りにミントの清涼感あるニュアンス、グレープフルーツのようなさわやかな酸味、心地よい苦味が後に残り、料理とも相性が良いという意見が多かったです。

## Domaine Du Nozay Sancerre Blanc '07



【所有者】フィリップ・ド・ブノワ【本拠地】サンセール(サント・ジエム村)【品種】ソーヴィニオンブラン100%  
【土壌】粘土に貝殻や石灰を含む(キメリジャン)地質【醸造・栽培】リュットレゾネ 何よりもまず葡萄の品質を重視する方針をとっており、畑での作業を大切にしています。湿度・気温・降水量の計測器を畑に何箇所も設置し、畑の環境を常にチェックすることで農薬の使用を極力制限しています。収量は60hl/ha、所有面積は15ha。1haあたりの植樹数は約8000株です。また、現当主のフィリップ・ド・ブノワ氏とマリー・エレヌ夫人。夫人はドメヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティのオバール・ド・ヴィレーヌ氏の妹で、次男のピエール・ド・ブノワ氏は現在ブーズロン・ドメヌ・ド・ヴィレーヌの運営をまかされています。

## Sebastien Riffault Sancerre Skeveldra '07



【所有者】セバスチャン・リフォー【本拠地】サンセール【品種】白)ソーヴィニオンブラン100%  
【土壌】傾斜がきつく表土の薄い石灰質の南東向きの畑【醸造・栽培】ビオロジック(化学肥料や化学農薬などを用いない栽培方法)を実践しています。特徴的なのは、粒が小さくてエキス分が凝縮したブドウを得るために、肥料を施さず低収穫量に抑えることや、成熟したブドウのみならず、酸のある状態のもの、複数の個性を持ったブドウからつくられ、醸造はシンプルに自然酵母による発酵、醸造から瓶詰めに至るまで亜硫酸は完全に**無添加**、白ワインでは珍しい**マロラクティック発酵**を行う(自然に起こるため)リフォー氏、曰く「マロラクティック発酵は、アルコール発酵が終了した後に自然と起きる事なんだ。それを他の皆は亜硫酸などを添加して人為的に止めてしまう。僕の白ワインは亜硫酸の添加は一切していないので、珍しいかも知れないけどマロラクティック発酵をしているんだ。そうするとドライだったワインにまろやかさと繊細さが生まれて、しかも酸味も丸く感じられるようになる。そうして、一般的な柑橘系の香りでなくてアプリコットのような複雑でフルーティーな香りも楽しめるようになるんだ。こういうことは、この地方のワインとしては変則的だけれども、その分、僕のワインでしか飲めない独特なサンセールの味わいが生まれるんだ。最後に、熟成に関しては全てシュールリー。これによってワインに存在感と旨みを持たせることができるんだよ。」

続いて、スズキをつかいました皮目をパリッと焼き上げてもらい 生のりを加えたバター軽めのブルーブラン ソースに下記ワインを御用意しました。シャソルネイのオークセイ・デュレスは洋ナシやりんごの蜜っぽさ、ヨード系のミネラル香、ヴァニラや干し芋のような複雑なニュアンスが感じられました。料理とは、スズキの旨味が引き立つがやや酸味が主張されるといった意見が多かったです。シャトー・ド・ラ・ヴェルのムルソーはシナモン、ヴァニラのようなニュアンス、アップルパイのような香ばしくも果実を感じさせる香りにグレープフルーツのような柑橘類の香りも見られました。味わいはフレッシュな柑橘系の酸味と甘味が広がり、余韻に仄かに苦味が感じられましたが心地よい印象を受けました。料理とは全体的に相性が良くソースや食材の甘味が引き立つといった意見が多かったです。

### Domaine de Chassorney Auxey Duresses Les Crais' 05



【所有者】フレデリック・コサール【本拠地】サン・ロマン村(ブルゴーニュ地方)【品種】シャルドネ100%  
【土壌】今回、用意したワインはチョーク質土壌【醸造・栽培】1996年にサン・ロマンの地でドメーヌがスタートし少量でもいいから自分の信じている方法で造りたいと、栽培・醸造まで自己流、100%本人のみが携わるという徹底ぶりです。白・赤ワインともにそれぞれのポテンシャルの中で可能な限り樽で熟成をします。また畑では昔ながらの馬を使用した耕作、収穫は当然100%手摘みで、畑とカーヴにて徹底した選果を行います。糖度が乗らないぶどうは惜し気もなく捨てていきます。その後、足踏みでぶどうを潰しながら破碎し、天然酵母で発酵を行います。全てサンロマン村で造られた新樽で熟成、フィルターによるろ過は基本的に行ないません。

### Chateau de la Velle Mersault Clos de la Velle '05



【所有者】ベルトラン・ダルヴィオ【本拠地】ムルソー村【品種】シャルドネ100%  
【醸造・栽培】収穫は全て手摘みで丁寧に行い、醸造・熟成に使用する樽はワインの特性を表現させるために新樽の使用は最小限に抑えています。シャトー・ド・ラ・ヴェルはワインのラベルに描かれている建物の名前でもあり、重要文化財に指定されるほどの由緒ある建築物。その由緒ある建物を所有しているダルヴィオ家はムルソー村の名門中の名門です。9世代に渡りヴィニュロンとしての歴史を持っており、1789年のフランス革命以前のポーヌにすでにヴィニュロンとしてのダルヴィオ家を見ることができます。一時はネゴシアンにワインを樽売りしなければならない辛い時期が続きましたが、ドメーヌ元詰めを復活させてからは、その評価はエリゼ宮御用達に選ばれるほどの高品質なワインをつくり出した。

続きまして、牛フィレを使用していただき、ソースは軽めの赤ワインソースでそれに合わせて赤ワインを3種類御用意致しました。下記は大岡さんのScですね。一応、NVですが'04のものを御用意しました。香りはブラックベリーやプラムなどの熟れた果実の香り、スマイレやバラのようなフローラルな一面も垣間見られ熟成によりエレガントさを身に纏いそれでいてしっかりとした力強さも感じられる。味わいは非常にジューシーで円熟した果実の味わい、柔らかな酸味があり余韻にタンニンが感じられるといった意見が多かったです。ソースとの相性が非常に良く甘味が引き立つといった意見が多かったです。

## La Grande Colline VdT Sc 'NV(04)



大岡弘武さん御本人

1974年 東京生まれ1997年 明治大学工学部工業化学科卒業。

ボルドー大学第2大学・醸造学部で2年学ぶ。

その後、BTS Viticulture-Oenologie (醸造栽培上級技術者)の国家資格を取得後、

ドメヌ ジャン ルイ グリッパ(ギガル社傘下)で栽培責任者として働く。

2003年 1月からティエリー アルマンにて栽培長として栽培・醸造に従事しつつも自分の畑でも働く。

【所有者】大岡弘武さんを含む、3名が共同で所有している。【本拠地】北部ローヌ地区

【品種】今回、使用したScはシラー80%にカベルネ・ソーヴィニオン20%

【土壌】花崗岩の表土の下に石灰岩の岩盤が広がる土壌

【醸造・栽培】収量が17~18hl/ha、数日間のマセラシオンカルボニック。その後は、足で1日1回のピジャージュを20日間、発酵が終わる直前に樽に入れ18ヶ月熟成。ファイバータンクに1ヶ月半安置して瓶詰めする、その際、フィルターによるろ過は行なわない。「少量でも構わないから良いブドウだけを育てたい」

大岡さんの畑事における考えだそうです。醸造においては、その土地に育つブドウが醸し出す、純粹かつ繊細な果実味を楽しんでいただくことを目的として、野生酵母による自然な発酵とビン詰めに至るまでの全ての過程において酸化防止剤を使用しないことが特徴です。そのため、単に収量が少ないだけではなく、収穫されたブドウを更に選別して傷んでいない果実だけを使った醸造を心がけているそうです。

Scは、大岡さんの赤ワインでは唯一自社畑のブドウだけを用いて造るワインで、シラーとカベルネソーヴィニオンのブレンドです。比率は、概ねシラーが80%、カベルネ・ソーヴィニオンが20%でラベルにはそれぞれの品種の頭文字をとったSとCがブレンド比率を表すかのようなサイズで記されています。

余談ですが、Scは、2010年発売予定の2008年を最後に、生産中止となる予定です。

で…続きましてボルドーのソシアンド・マレですが香りはブルーベリーやカシスなどの果実、スペアミントのニュアンスやブラックペッパーのようなスパイス感が見られ香りは若々しい印象でした。味わいは濃厚で黒系果実の甘味と酸味が口の中に広がりタンニンによる強い収斂性を感じました。肉自体との相性は良いがワインが強いといった意見が多かったです。次にユドロ・ノエラのシャンボールミュジニー、女性的で繊細かつしっかりとしたフランボワーズやラズベリーなどの果実の香り、小さな赤い花のようなエレガントなアロマ、柔らかなミネラル香、味わいは果実系の旨味を含んだ酸味が広がり、タンニンは控えめ、余韻にフレッシュなミントの清涼感ある香りが続きます。料理とはややソースに負けていたといった意見が多かったです。

### Ch,Sociando Mallet Haut-Medoc '04



【所有者】ジャン＝ゴードロー(1969年より) 【本拠地】サン＝スーラン＝デュ・カドゥルス村

【品種】CS55% M40% CF5%【土壌】砂礫質土壌、粘土質土壌

【醸造・栽培】畑は、ジロンド河を望む非常に日あたりがよい砂利質土壌の排水の良好な卓越した畑、1haあたりの植樹植度の高さ(8000本)、そして熟練したスタッフによる手摘みの技術である。大樽発酵による、伝統的な醸造方法で32℃から33℃の発酵温度、3週間またはそれ以上のマセラシオン期間、100%の新樽使用率、そして清澄や濾過を行わない。

### Alain HDELOT-NOELAT Chambolle Muzigny '04



【所有者】アラン・ユドロ氏【本拠地】シャンボール・ミュジニー村【品種】ピノ・ノワール

【土壌】今回、用意したワインは粘土石灰質土壌 1,86ha

【醸造・栽培】樹齢は平均で40年以上、なかでもグラン・クリュには50年を超えるぶどうが植わる。以前はおこなわなかったヴァンダンジュ・ヴェールもヴィンテージによってはおこない収量のコントロールを図り、凝縮されたぶどうを得る。生まれるワインはピノ・ノワールらしい透明感を感じさせながらも、各構成要素が十分に抽出された、強い風味の集中力を感じさせてくれるもの。リシュブールやロマネ＝サン＝ヴィヴァンなどのグラン・クリュは言わずもがなだが、シャンボールやヴォーヌ・ロマネといった一般的にエレガントなタイプを生むアペラシオンでも、しっかりとした芯のあるワインに仕上がっていて、テロワール本来の気品を持ちながらも力強く凝縮した果実味をもつワインとなります。シャルル・ノエラの孫娘であるオディルが当主アラン・ユドロ氏との結婚の際に持参したものであり、1960年代半ばに設立したドメーヌの柱となりました。リリースされているのはグランクリュであるクロ・ド・ヴージュ、リシュブール、ロマネ・サン・ヴィヴァンをはじめ、6つのプルミエクリュ、3つのヴィラージュ、そしてブルゴーニュ・ルージュのアペラシオン。伝説のドメーヌといわれるシャルル・ノエラの畑から生み出される珠玉のワイン。

以上で今回のPDS会のワインは終了ですが…最後に恒例のムッシュのスペシャルワイン(いつもありがとうございます!!)の登場です。

なんと、今回はボルドーのサンテステフの**カロン・セギュール’70**でした!!

実はこのワイン、最近話題の**訳アリワイン**でした(訳アリのレベルを超えてますが…)な、なんと、**コルクが半分以上、中に沈んでいて**しまい正直、酸化してビネガーになっていて飲めないのでは?と思っていましたが…空けてみてビックリ!!

熟成により紅茶や腐葉土、血のような鉄っぽい非常に複雑なブーケが漂い香りに魅了され、味わいは熟成からくる柔らかで体になじむ甘味が口の中にゆっくりと広がり、穏やかな酸味を感じさせます。タンニンは心地よい程度に仄かに感じられました。

完璧な状態のものに比べればおそらく香りや味わいは落ちてると思いますが…このようなボトル状態のワインでも生きていて、素晴らしい味わいを見せてくれるということにあらためてワインというものの凄さに感動しました。ブドウの王子と呼ばれたセギュール侯に「われ、ラフィット、ムートンをつくりしがわが心、カロンにあり」と言わしめただけあります!!**ムッシュ**このような貴重な体験をさせていただきありがとうございました。

また、今回のPDS会を進行させていただき自身の勉強不足をあらためて痛感いたしました、会に出席されたスタッフの皆様、進行等でご迷惑をおかけいたしましたことを深くお詫び申し上げます。次回、またPDS会を担当させていただく際には今回よりもうまく進行できるように努力していきたいと思っております。

最後になってしまい大変、申し訳ございませんが…今回、御忙しい中、ご協力いただいた小谷シェフ、島さん、林店長、デヴァン鈴木さん、そしてムッシュ、その他沢山の方のご協力があり会を終わらせることができました。ありがとうございました。心よりお礼を申し上げます。

銀座大野 戸澤 祐耶