

ワイン課通信 10月号

今回のワイン課通信を担当させていただきます

本店の池谷です。今号では先月担当させて頂きました

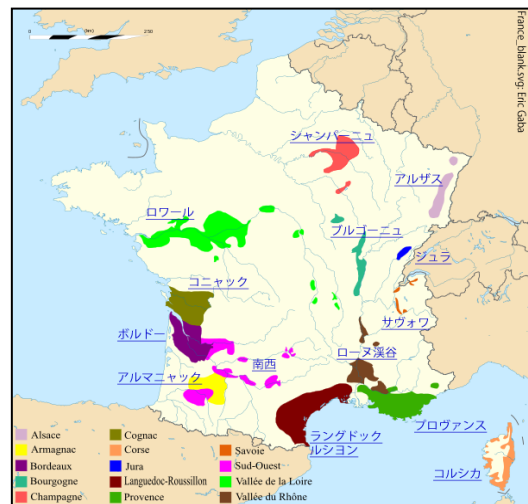
PDS会の報告をさせて頂きます。

テーマはBeaujlais 「それぞれの村の特徴と ガメイの魅力知る。」

ボジョレー地区に関しては本国フランスでもブルゴーニュ地方に含めるのかボジョレー地方として単体で扱うのか意見が分かれています。それほどまでにブルゴーニュ地方では異質な地区です。マコネー地区の南に位置しており、食通の町として知られるフランス第3の都市リヨンの北にあるワイン産地で日本ではボジョレー・ヌーボーの産地として広く知られています。

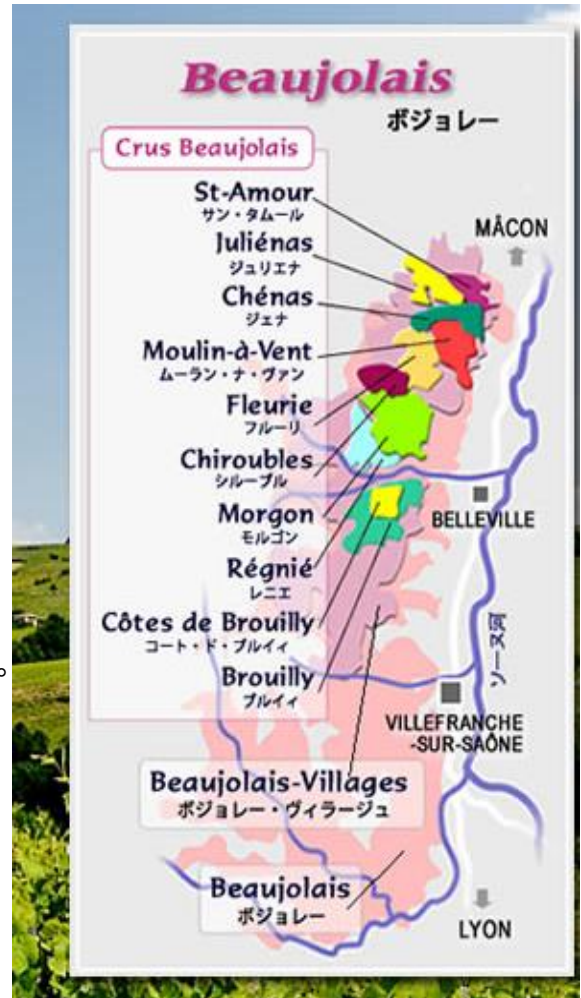
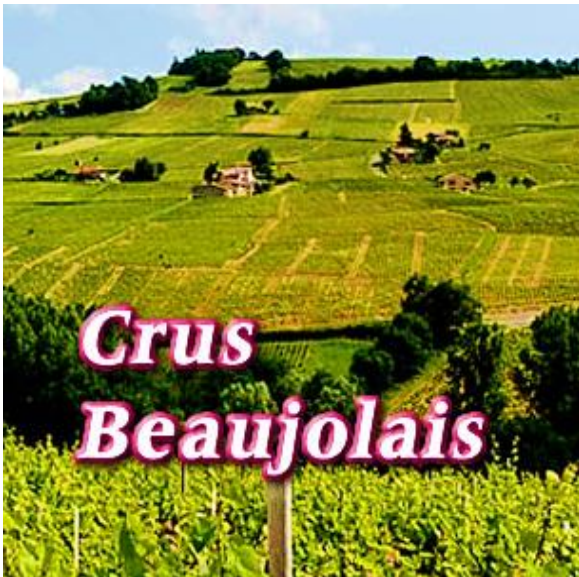
気候と土壌

ボジョレー地区はブルゴーニュ地方の中では気候に恵まれた地区であり、寒暖の差が激しい大陸性気候に属していますが、地中海性気候の影響も受けています。土壌はボジョレーの北側は花崗岩質土壌の比率が高いですが南側は粘土石灰質土壌です。このように恵まれた土壌からフランス国内のガメイ生産量の半数以上をここ>ボジョレー地区で賅っています。



ボジョレー・ヌーボー

日本で最も知名度のあるワインの一つがボジョレー・ヌーボー。11月の第3木曜日午前0時に解禁される新酒で世界に出荷される半数を日本が消費しています。基本的に早飲みとしていられていますが、一部の優良生産者のボジョレー・ヌーボーは数年の熟成にも耐えられます。ボジョレー・ヌーボーよりも質の高いボジョレー・ヴィラージュ・ヌーボーもあり、こちらも日本で良く見かけるワインです。同じ新酒である白ワインのマコン・ヴィラージュ・ヌーボーはボジョレーではなくマコネー地区のワインなのでご注意ください。



クリュ・ボジョレ

- 1.サン・タムール St-Amour**
土壌は花崗岩質に粘土珪土質が混じり、小石が多い。畑は標高250~470mに位置する。
- 2.ジュリエナ Julienas**
サン・タムールの西側で、サン・ヴェランと地続き、背後に山がせまり、サン・タムールより高く、畑の斜面が厳しい。標高230~430mの南斜面に、畑は位置し痩せて乾いた花崗岩・片岩質土壌
- 3.シエナ Chenas**
畑の標高は、250~400m。土壌は花崗岩質。
- 4.ムーラン・ナヴァン Moulin-A-Vent**
標高230~390mに畑があって、もろい花崗岩土壌。
- 5.フルーリー Fleurie**
ムーラン・ナヴァンの南西部で、全体的になだらかに東に向かって下る丘陵の斜面に畑がある。土壌は大きな結晶の花崗岩質土壌。
- 6.シルーブル Chiroubles**
フルーリとモルゴンに挟まれた西側の奥手の山側にあり、一番標高の高い位置(700m)にある大きな結晶の花崗岩で構成される、酸性質のやせた土地で、そこでは、ぶどうぐらいしかはえない粘土質の砂地。
- 7.モルゴン**は全体としては花崗岩土壌だが、中央部から北西部にかけては特有の片岩質を含んだ傾斜の強い畑が多い。北部と南部では地勢と地質が違って、南部のものは若干モルゴンの特徴に欠けるものもある。
- 8.レニエ Regnie**
畑はボジョレーでは一番古く、ローマ時代からのもの。畑の土壌は砂質花崗岩系。
- 9.コート・ド・ブルイイ Cote de Brouilly**
ACブルイイの中心に、丸い小高い丘(標高500m)がある。その山裾を取り囲む斜面がコート・ド・ブルイイで、別のACを名乗る。斜面の畑は花崗岩と片岩の土壌で、風味豊かな肉付きの良いもので3~4年の熟成を必要とする。ブルイイよりコクがあり、格上の存在。
- 10.ブルイイ Brouilly**
栽培面積が一番広い。<Beaujolais-Villages>も造っているが、方岩と花崗岩の混じった土壌の畑だけからブルイイを名乗れるワインを造れる。

CHRISTOPHE PACALET

クリストフ・パカレは自然派ワインの父と言われた故マルセル・ラピエールの甥であり、最も著名な自然派ワインの生産者フィリップ・パカレのいとこであり自然派ワイン界のサラブレッド



マルセル・ラピエールやフィリップ・パカレと同じようにビオディナミによるブドウ栽培、醸造・熟成中には亜硫酸を使用しない醸造を手掛けています。結果生まれるワインたちも、最大限に果実の旨みを閉じ込め、かつやさしい透明感ともいえるキレイな味わいにあふれるものとなっており現在では叔父や従兄弟を超える繊細さを持つとも評価されて

FLEURIE 12

品種:ガメイ
樹齢

畑:シルーブルに似た花崗岩で
ジャン・フォワイヤールの兄の畑。
バリック(小樽)熟成



皆さんのコメント

外観は濃いルビー色。粘性は中程度。香りは全体的にベリー系の意見が多く、イチゴ・ブルーベリー・カシスなど、後ベリー系だがジャムやコンフィチュール・コンポートなどの甘い果実や胡椒・山椒などのスパイシーな香りも感じられる。味わいは、アタックはおだやかでフレッシュな酸とかすかな甘みが印象的で、ミネラル感もありやタンニンも控えめ余韻も丁度良く、全体的にフレッシュな酸が特徴的なスタイリッシュなワイン。

CHIROUBLES 12

品種:ガメイ
樹齢70年

畑:花崗岩が細かく砕かれた砂質の土壌
標高が高く水はけがよい。
マセラシオンカルボニックにて
大樽にて発酵・熟成。



皆さんのコメント

外観は濃いルビー色すこしオレンジがかっている。粘性は中程度。香りはベリー系イチゴ・フランボワーズ・プラムなどフレッシュな果実の香りと野花やドライフラワーの花の香り黒こしょうのような強いスパイスの香りが感じられる。味わいはアタックはおだやかで少し梅の様な疑宿した酸とワタアメのようなほのかな甘味が印象的、タンニンもまるやかで余韻も短めでバランスが良く飲み疲れしない心地よいワイン。

12年度のボジョレー地区

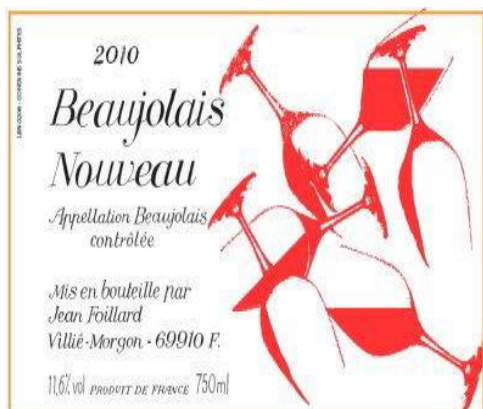
雹や冷夏などの気候条件が厳しく、ブドウ収穫量が過去50年で最小だった。「実が小さい分凝縮感のある味わい、心地よく、偉大な繊細さと複雑味のある香りを持ち合わせ、糖度と酸度のバランスがよい、軽やかな味」

Jean Foillard



現オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。特に、マルセル・ラピエールに影響を受けたという彼は、ジュール・ショーヴェの本を片手に、マルセルのカーヴに足氏げく通いながら独学でワインの醸造を勉強した。1981年、彼の義父が老年により畑仕事を辞めたのをきっかけに、畑を譲り受け本格的にワインづくりをスタートする。

Beaujolais Nouveau 10



栽培面積: total 7.5ha

一部は何代も続いた畑、一部借りている畑、一部はこの代で新たに購入した畑の7.5haからなる。

栽培:ビオの認証はとっていないが、自分が最上と信じる方法で栽培をしている。低収量で農薬や殺虫剤の使用をできるだけおさえ、自然な農法を心がけている。

醸造:セラーは空調で低温を保っている。

補糖はせず、瓶詰めまでの過程で一切SO2を使用しない。コンクリートとステンレスタンクで発酵後、古樽で5月くらいまで熟成して、タンクでアソンプラージュする。通常のボジョレでは、清澄をせず、ノンフィルターで瓶詰め。

皆さんのコメント

外観は明るい澄んだビー色粘性は中程度、香りはイチゴ・ホイイチゴなどの赤系果実、カンスリキュール・ドライフルーツのニュアンスも感じられる、シナモン・アニスと言った香辛料やメントールの爽快感もほのかに。味わいはアタックはおだやかで水久しくとてもフルティーな味わい、酸味もおだやかで、ほんのり甘みや苦味を感じるバランスが良いワイン、余韻もちょうどよく赤ワイン好きにはおススメの一本。

2010年のボジョレー・ヌーボー

「2009年と同等の50年に一度の出来」今年は天候が良かった為、昨年並みの仕上がり。さくらんぼのようなきれいな赤で爽やかでバランスが良い

Jean Claude Lapalu



1995年、ワインを造りだした頃は自然な造りではなかった。自分の顧客もいないしゼロからの試行錯誤の出発だった。モルゴン村には自然派の偉大なるマルセル・ラピエールがいたが、控えめでシャイな性格の彼は、長い間、直接に門を叩くことなく独自で自然なワイン造りを研究しながら造っていた。これが逆に彼の独自の発想を育てていった切っ掛けになったのである。勿論、数年後には自然派が拡大した頃に自然派グループに参加する事になり、マルセル・ラピエールにも薫陶をうけて、多くのことを学び、そして誰よりもマルセルを尊敬している。そんなラパリュの最近の造りは、今まで存在しなかった全く違うボジョレーの世界を我々に提供してくれている。

Brouilly Cuvee des Fous 2010

品種:ガメイ100%

樹齢100年以上

畑:花崗岩質、砂質

自然の野生酵母のみにてアルコール発酵
(セミ・マセラシオンカルボニックにて
発酵,4,5年樽にて8ヶ月熟成)



外観は濃いルビー色粘性は中から強程度。香りはカシス・ブラックベリーなど黒系果実、カカオ・コーヒーのような香りに黒コショウのスパイス感。アタックは中程度味わいは濃縮した果実身の印象、ハッキリとした酸味とでほのかな甘みタンニンも細かく心地よい余韻も長くエレガントなワイン。

モルゴン・コート・ドウ・ピイ2010 / ジャン・フォワイヤール

MORGON COTE DU PY 2010/ JEAN FOILLARD

品種:ガメイ100%

樹齢:82年以上

畑:粘土質・砂混じりの石灰質

醗酵、熟成:自然酵母 セメントタンクで約5週間
古樽とフードル20hlで12ヶ月。

マセラシオンカルボニック、低温で約30日間。

樽は毎年プリューレ・ロックの2~4年樽を使用



皆さんのコメント

外観は濃いルビー色で粘性は強め。香りはイチゴ・プラム・イチジク・やコンポートしたスモモ、シナモンの香辛料、メントールの爽快感が感じられる。味わいはアタックは中程度でフレッシュな酸が特徴的、どちらかというと苦味やミネラル感を感じて、タンニンは一番エレガントでピノ・ノワールに似た印象なワイン。

12年度のボジョレー地区

「果実味豊かで、滑らかでバランスの取れたワイン。」

冬から春にかけての寒さでブドウの生育に遅れが出るも、7月～9月に好天が続き、ワインの出来は良く、新酒らしいフレッシュな味

全体のコメント

今回PDS会をやらさせて頂きボジョレー・ガメイのすばらしさを少しはでも参加していただけた方々に知ってもらえたらと思います。

自分自身も今回のPDS会で多くの事を学べ・勉強でき大変貴重な体験をさせていただきました。今回はボジョレーをあつかい少しでも皆さんに興味を持っていただければと思います。最後までありがとうございました。

今回のPDS会料理(担当レストランオザミ 上條さん)

1er:秋サバのマリネ アボカドとリンゴのサラダトマトジュレ添え



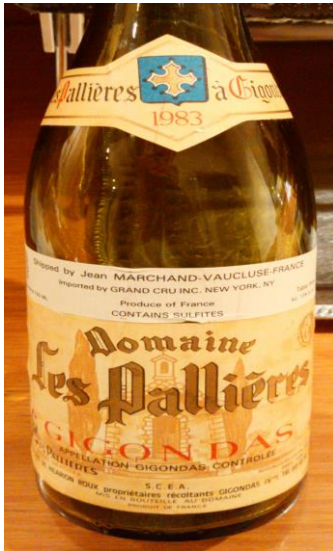
1er:秋サバのブランドードのクロケット



2er:セップ茸のテリーヌ セップ茸のソース香草サラダ



Plat:仔鹿内モモ肉のロースト 2種類のビーツソース ポワブラード



今回のムッシュワイン

DOMAINE LES PALLIERES

GIGONDAS 83年