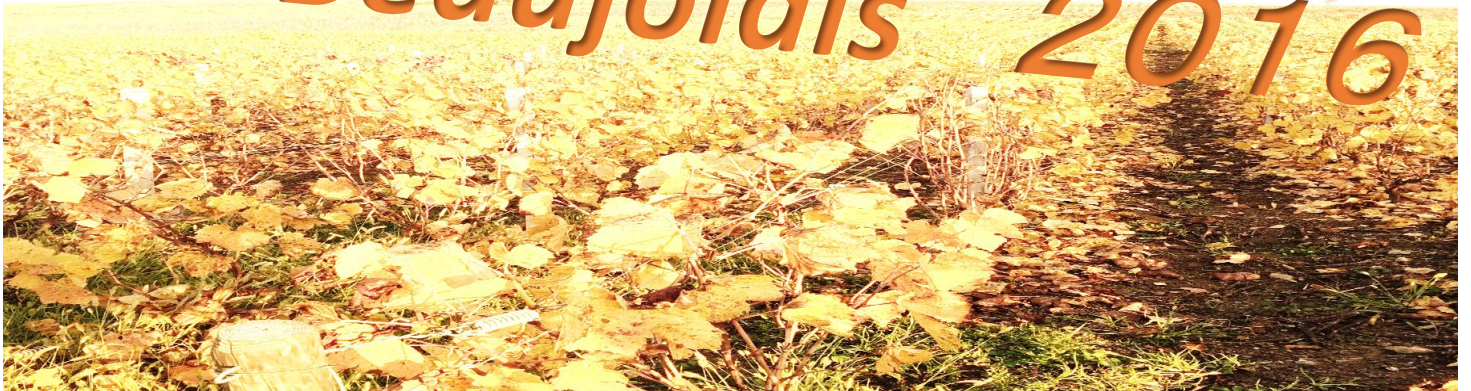


Beaujolais 2016



ボジョレー解禁ということ！！

ヌーボーだけでなくクリュボジョレーについても書いていきます。まず、..

＝ボジョレーってどんなところ？＝

ブルゴーニュ地方の南部にあり、美食の町リヨンからは北部に広がる地区でなだらかな丘陵地帯です。

その名は「美しい高台」を意味するボーージュBeaujeuに由来します。

主に花崗岩質、石灰粘土層の土壌で、黒ぶどう「ガメイ種」との相性が非常によい土地です。

この地では白ワインやロゼワインもつくられていますが、ほとんどがガメイ種からつくられる赤ワインです。

特に有名なのがボジョレーヌーボー。”11月の第3木曜日”に解禁はご存知の方のほうが多いかも知れません。

今か今かと待ち望み、新しいもの好きの日本では大々的にイベントが開かれるほどです。

＝どんなワインを造っている？＝

ヌーボーに関しては造り方が他の地区とは異なり、**マセラシオンカルボニック法**を用います。

通常は、発酵の前にぶどうを破碎しますが、ヌーボーでは収穫した「ぶどうの房」を、そのままタンクに入れて発酵。

こうすることで、ぶどうの重さでぶどうが潰れ果汁が流れ出て自然に発酵が始まり、タンクの中に炭酸ガスが充満。

比重の重い炭酸ガスが酸素をブロックするので、酸化リスクが低減。→酸化防腐剤を使う必要がない。

炭酸ガスが発生するとブドウの細胞を破壊し、果皮に含まれる色素を溶け出させ、短期間で果汁に色がつく。

フレッシュでタンニンの少ないフルーティーな香りのワインに仕上がる。

＝自然派ヌーボーの特色＝

私たちオザミワールドが扱うワインは自然派といわれる、通常とは少し異なるワインです。

その1★自然(環境)酵母だけで発酵させるので、複雑な香りを醸し出す。

その2★自然(環境)酵母を発酵が終わるまで活かすため、発酵中は亜硫酸の添加をしない。

その3★亜硫酸を使わないので、空気に出るだけ触れさせずに瓶詰めする。

この為、発酵時に出た炭酸ガスがビン内に残っていることがあるので、

舌にピリピリ感じたり、液漏れしやすい状況になることがある。

その4★フィルターを極力使わないので、色がにごっていたり酒石や酵母などのオリがある。

＝ヌーボーとプリムールの違いって？＝

プリムール・・・ヌーボーの様に早飲みタイプのものでない造り方をされたワインの新酒。

早飲みでなくても熟成できるワインの新酒なので、ヌーボーに比べてコクがあります。

フランス語で”できたての新しさ”、“旬よりも先取り”新酒というヌーボーの同義語としても用いられます。

ヌーボー・夏の終わりに収穫したぶどうを、その年のうちに仕上げた新酒(マセラシオンカルボニック法による。)

＝ヌーボーだけじゃない！”クリュボジョレー”の存在＝

ボジョレー地区は3つのAOCに分かれます。

- ・Beaujolais (ボジョレー)
- ・Beaujolais-Villages (ボジョレー・ヴィラージュ)
- ・Cru-Beaujolais (クリュ・ボジョレー)

= クリュボジョレーは10個 =

広大な面積をもつボジョレー地区には、質を認められた特別な10のAOCが存在します。

ボジョレー＝軽やかなイメージを全く持たない、熟成により花開くポテンシャルの高いワインを生み出します。

村ごとによってももちろん特徴は異なります。それを踏まえたくて又ボーでないボジョレーを知って頂きたいと思います。

Julienasジュリエナ

西は花崗岩、東は粘土質。
粘土の多い土壌から生まれるワインは熟成により花開く。骨格がはっきりし、調和のとれたワイン。

Fleurieフルーリー

花崗岩混じりの砂
上品でバランスが良く、香りの持続性が高い。

Chiroublesシルーブル

花崗岩と斑岩
クリュボジョレーのなかで最も女性的といわれる。タンニンは軽やかで香り高い。

Regnieレニエ

最も新しいアペラシオン。
砂状の花崗岩。軽い口当たりだがテロワールや収穫年、醸造法によってはコクも備わる。

Brouillyブルイイ

最大面積を持つ。
花崗岩と沖積砂からなる。



Sainte Amourサンタムール

最も北に位置し、粘土と珪質岩。
長熟タイプではないので2年を目安に飲みたい。

Chenasシェナ

面積は最小だが素晴らしいワインを生む。花崗岩混じりの砂。青みがかった美しい色合い。

Moulin A Ventムーランナヴァン

ムーラン(風車)
マグネシウムを多く含む花崗岩土壌。ボジョレーの王様とも言われ、熟成で進化を發揮する。。

Morgonモルゴン

最高のテロワールと評される。
片岩と崩れた花崗岩。
長熟で肉付きが良く、濃厚。
熟成するとシェリーのようなアロマ

Cote de Brouillyコートドブルイイ

珪岩。タンニンは非常に滑らかでバランスが良く、余韻も長い。

最後に、、、

= 2016年の又ボー情報 =

今年は春は悪天候に見舞われたものの、収穫前の数週間がととても暑く乾燥した理想的な気象条件となりブドウの成熟が順調に進みました。7月と8月の日照時間が桁外れに長く、特に8月は例年の2倍もの日照時間を記録。お陰でブドウは十分に熟した状態で収穫を迎えることができました。

果粒の重量は平均～軽めですが、区画によっては果房がかなり大きく実ったのも特徴です。

ゆっくりと時間をかけて太陽の光を浴び成熟したブドウが実った2016年は、「繊細で滑らかなタンニンと綺麗な果実味が特徴。前年より20日ほど遅い、9月20日前後の収穫開始となりました。

2016年は前半に霜の被害、2回の雹害、そして長雨によるミルデューの被害とかつてない厳しい試練が訪れた年でした。

しかし後半は太陽に恵まれ、収穫直前の9月の天候も良好で、ブドウのクオリティは大きく挽回し、期待以上の収穫ができたようです。

ボジョレー地区でも生産者にとって決して楽な年ではありませんでしたが、最終的に天候が回復し、一年の苦勞が報われた素晴らしい収穫を迎えることができました。

生産者ごとに次ページで紹介します。

= 2016年もお世話になるオザミの親友たちです！！ =

Jean Foillard ジャン フォイヤール

鮮やかで透明感のある果実味、実に繊細で気品のあるスタイルは、彼のワインが持つ特別なガメイの表情があります。短期間で造られるヌーヴォーであっても、エレガントな酒質は健在！

2016年のコメント

天候は不安定で変わりやすく、雨も多く、豪雨も激しく、場所によっては雹にも当たった。長雨により病気が繁殖し、制御するのがとても大変だった。しかし後半は素晴らしい太陽に恵まれ、不安は一気に解消された。ブドウも健全なまましっかりと熟してくれた。2015年のように日照量に恵まれたアルコール度数の高いスタイルとは大きく異なります。今年はボジョレーらしい果実味に溢れたワインとなるでしょう。



※ヴィンテージは異なります。

Frederic Cossard フレデリック コサル

ブルゴーニュを代表するヴァン・ナチュールの名手「フレデリック・コサル」と、若干23歳で自身のドメーヌワインを手がけるボジョレー・ヴァン・ナチュールのホープ「ケヴィン・デコンブ」のスペシャル・コラボ・ヌーヴォー！信頼のおけるピオのブドウ栽培者の良質なブドウにこだわり、畑、収穫、葡萄、醸造、瓶詰の方法とタイミングを細かくコサルが指揮をとり、実務はケヴィンが担当します。味わいは、まさにシャソルネイのようなエレガントで果実味豊かなワインを目指します。

2016年のコメント

一言で言うとアノマリー(例外的)な年。間をあけて雹の被害が二度あった。そのため収量を確保するのはとても難しい。春が雨が多い天候、反対に夏は水不足になるくらいの日照りに見舞われた。両極端な天候によりブドウの成熟に時差が生じ、去年よりも20~25日収穫は遅くなった。いつもは標高が高くアルコール度数のそれほど上がらない晩熟のブドウをヌーボーに使うのですが、期間内に発酵を終わらせるために少し標高の高いレーニエのブドウを使いました。出来上がるワインは総じてヌーボーらしい果実味になることは間違いないでしょう。



※ヴィンテージは異なります。

Jean Claude Lapalu ジャンクロードラパリュ

ガメイ種の可能性をとことんまで追求する、熱き造り手のジャン・クロード・ラパリュ氏。とにかく、彼の造り出すボジョレーはエレガントさと凝縮感を持ちあわせた偉大なグランヴァンを思わせ、ガメイ種ではなく、まるで繊細なブルゴーニュ地方のピノノワール種のような。ぶどう栽培はもちろんのこと、醸造に関しても自然の果実の味わいを生かすため、酵母や砂糖などぶどう以外のものは全く加えず最高の品質を目指して、リスクを取り出来ることはやり尽くしその結果、喉の渇きを癒すような、新鮮なぶどうのアロマをそのまま楽しめるヌーボーが誕生します。

2016年、本人のコメントが見つけれず。。

自分の舌でしっかり味わって特徴を捉えたいと思います。彼の目指すワインは『新鮮なぶどうの香りを思い起こしてくれるようなアロマ、収穫したぶどうを丸ごと、今まさに搾っている香りをそのまま再現するようなヌーボー』

通常のボジョレーヌーボーは瓶詰め時に、発酵時にワイン内に自然発生するガスを抜いてから酸化防止剤であるSO₂(亜硫酸塩)を添加します。しかしラパリュのヌーボーは、あくまでも自然に近い状態を目指しているため、醸造行程でガスは抜かず、酸化防止剤も極力使用せず、最小限に抑えています。(ボトリング時は極僅かな量の酸化防止剤を添加する)

そのため、ワインを開けてすぐは若干微発泡していたり、色合いも少し濁っている場合もあります。 ※ヴィンテージは異なります。抜栓直後に天然酵母に由来する香りがあります、不快な香りを消すために、しばらくそのままにしておいてください。

