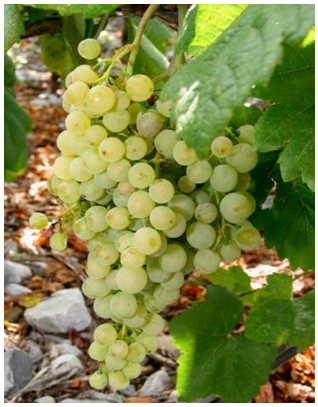
2019.3.5 PDS会

①ブルゴーニュの価格上昇に伴う
注目の産地、品種、生産者
②気候の変動、アペラシオン昇格の申請の動き

Aligoté



シャルドネと同じくピノノワールとグエ・ブランの自然交配とみなされるアリゴテ。
酸が強いイメージ(キールのベース)
昔は100hl/1ha だったため熟度が低かった(アリゴテ・ヴェール)。収量を制限して完熟させればアリゴテ・ドレになる。ブーズロン村ではクローンが違うと言われているが・・・。
温暖化で糖度が上がりすぎるシャルドネは酸が失われやすい
逆にアリゴテの産地は今後アドバンテージとなるのでは？
アリゴテ種は房は大振りで密生して実り、シャルドネより粒が大きく、やや軽めのワインとなります。そのため常にシャルドネと比べられ、シャルドネより格下二級品種のようなイメージが付きまといますが、良年の成熟したアリゴテは、際立った酸と果実味を持った、バランスが取れた魅力的な辛口白ワインになります。
また、病害虫に対して丈夫なので、ブドウ農家にとっては栽培しやすい品種です。
また、発芽が早く早熟で、8月には収穫されます。

Bourgogne Aligote Le Hardi 2015/Ballorin＆F販売価格5900円
石灰土壌
アリゴテ100%（手摘み／平均50年）
45hl/ha
自生酵母
熟成時に2mg/L
ブルゴーニュ公フィリップ2世の名「ル・アルディ」を冠したキュヴェ、コートドール最北端シャピトルの石灰土壌で育つアリゴテをステンレスタンクで醸した後、醗酵熟成しました。
ライトイエローで粘性のある外観からレモングラスやペパーミントの香りを感じます。
フレッシュなグレープフルーツを連想する味わいは柔らかい酸と程よい苦味に旨味エキスが溢れんばかりに拡がる仕上がりです。

有名なアリゴテのワイン

Bouzeron
ブルゴーニュでは珍しいというよりも唯一のアリゴテを使った白ワイン限定の村名アペラシオン。
1998年に昇格。ロマネ・コンティのオーナーが運営するドメーヌ・ド・ヴィレーヌが有名

Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos des Monts Luisants Blanc
Tres Vieilles Vignes/Ponsot
05年にようやくINAOの許可が下り、アリゴテ100%が認められることになった。
畑はクロ・ド・ラ・ロッシュの上で非常に表土が薄い。古樽での発酵だが、窒素置換する以外、亜硫酸をまったく添加せずに造られるこの白ワインは独特の風味。
まずアリゴテとわかる人はいない。複雑で力強く、
それでミネラルによるエレガンスの際立ったワイン。

<テイスティングコメント>
外観はかすかに濁りあるレモンイエロー。粘性は中程度。グレープフルーツなどの柑橘類や青リンゴの果実の香りに小さめの白い花、ハーブやミントの清涼感ある香り、石やせっけんのようなミネラルを感じられる。口に含むと柔らかな酸と軽く舌にピリっとくる刺激。収量を抑えて造ったであろうアリゴテらしくないふくよかな果実味を感じられる。
フィニッシュは程よい苦味で終わる。

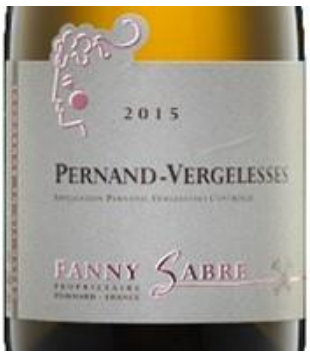
Pernand-Vergelesses

ペルナン・ヴェルジュレス村は、誰もが知る特級コルトン・シャルルマーニュを擁するとは思えないほど、知名度がまだ低い土地です。とはいえこの村は、畑がすべて標高の高い斜面にあるという点で、また特級から地域名までの4段階格付けすべての白と赤のワインを産出するという点で、ユニークな存在です。

ペルナン・ヴェルジュレスの白のイメージは、コルトンの奥の南東向きの丘の白のイメージが強いので、涼しげ。タイトでミネラリー。コルトンの丘の後ろにあるので、影になる。

標高は250～300m。丘の麓は粘土石灰質にシャイヨ(石灰質の火打石と珪土の破片)がまざる。これらは 耕しやすく、カリとリン酸が豊富。中腹では小石まじりの石灰質土壌がPinot Noirに適している。上部では褐色や黄色を帯びた泥灰土で、Chardonnay向きである。

Pernand-Vergelesses 2015/Fanny Sabre 販売価格7980円
シャルドネ100%
フィリップ・パカレに学んだ注目の女性醸造家、ファニー・サーブル。2000年に父親が急逝し、若干22歳でドメーヌを継ぐことになった彼女。しかしドメーヌは父親主導で運営されていた。途方に暮れている彼女を救ったのがフィリップ・パカレだった。
畑の栽培から醸造までパカレが一から教えた。質より量を重視していた品質主義に方向転換。所有する畑もポテンシャルを取り戻していった。
醸造も野性酵母のみでの発酵。そして、もちろん全房発酵を導入した。



白は空圧式プレスで搾った後、500Lの樽で発酵、熟成。フィリップ・パカレとほぼ同じ手法。
赤は開放型の木樽とコンクリートタンクでアルコール発酵。糖度が2～3g残った状態でバリック樽に移し換えて最後まで発酵させる。移した樽で発酵を続けるため二酸化炭素が発生しワインを酸化から保護してくれるという。

基本的に栽培・醸造は「ファニー」が全て 1人で行っ ている。
造っているのは全部で 18 キュヴェ。平均す ると各キュヴェは僅か 3～4 樽程度と少ない。
全て予約で完売。日本へも割当てとなっている。

<テイスティングコメント>
外観は輝きあるレモンイエローだが最初のアリゴテと比べると濃いイエロー。粘性は中から強程度でアルコール度数が比較的高いのを感じられる。熟れた柑橘系の香りに洋ナシや白桃、煮詰めた玉葱のニュアンスも感じられる。
樽由来のバニラやタイム、石灰やナッツ、バターの濃厚な香り。アタックは中程度で丸みのある酸→果実味→苦味とバランス良い。アルコール感も強く鶏のフリカッセなどの料理に相性が良いのではないかというコメントもあり。

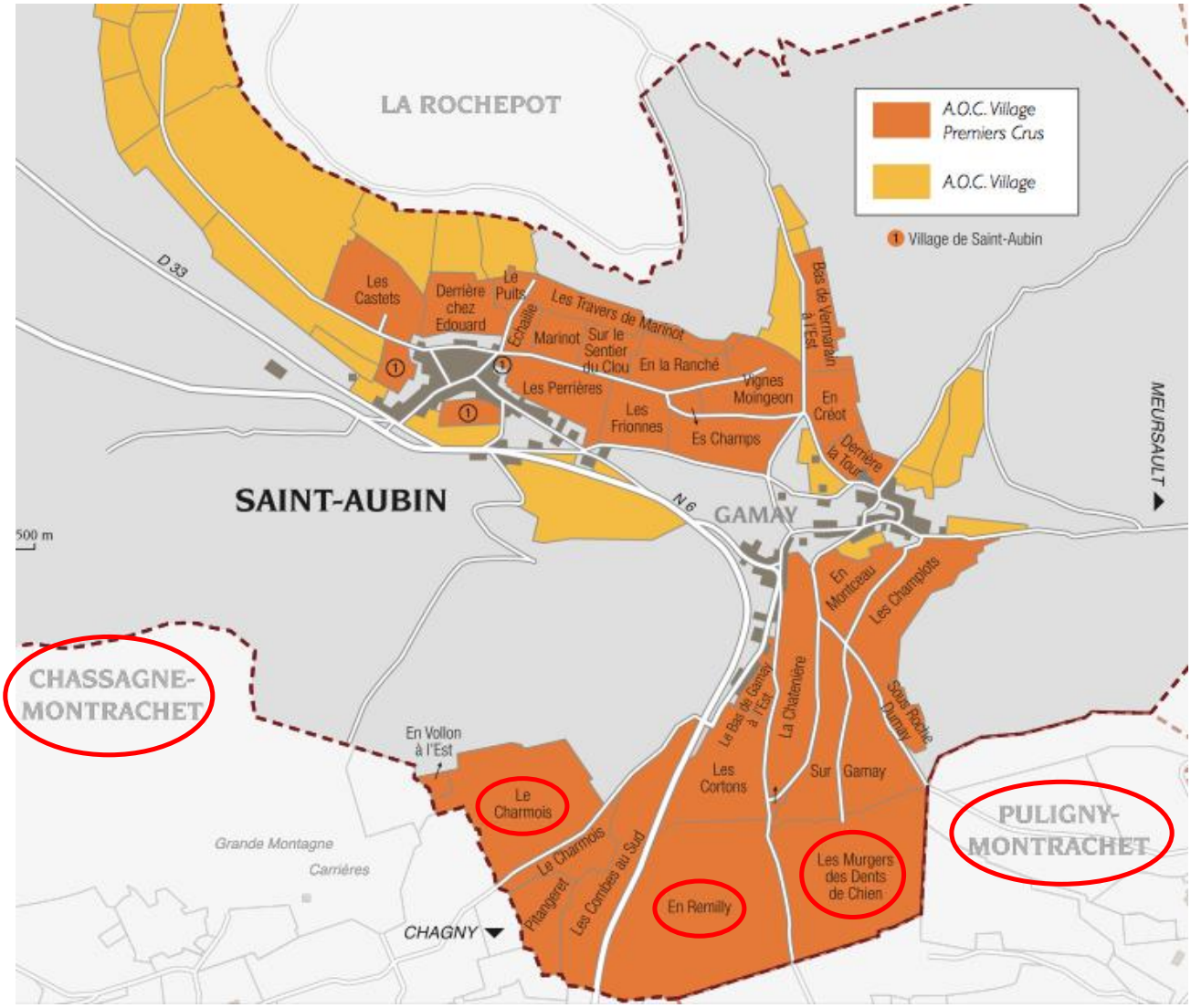
Saint-Aubin

サン・トーバンは、コート・ド・ボーヌの南部にあり、ピュリニー・モンラッシェの少し西の高地にある。
ぶどう畑は、標高300mから350mのかなりきつい斜面に展開されている。東と南東から日当たりが良い。
全区画の3分の2に当たる20区画の畑がプルミエ・クリュ（1級畑）に認定されている。
ちなみにコルトンの丘388m、モンラッシェの丘260m。

Domaine Au Pied du Mont Chauve　　**販売価格9900円**
Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois 2014
シャルドネ100%平均樹齢：40年石灰質の礫や化石を含む泥灰土。標高300m。
同化農法（リュット・レゾネの一種で環境に合わせて各種の対処を行う農法）。ギュイヨ・サンプル。
醸造：手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果し空圧式プレス機で2時間半かけ圧搾。
室温で12時間のデブルバージュを行い、アルコール発酵のため樽へ。アルコール発酵には
1ヶ月かけ、続いて木樽へと移し15ヶ月間熟成。新樽が20%、残り80%は1～3年樽。
樽熟成が終わると空気に触れないようにステンレスタンクへと移し2ヶ月休ませ、
軽くフィルターを掛け瓶詰め。

<ル・シャルモワ>
シャサーニュのプルミエ・クリュと地続きの区画で東向き斜面に位置する、
サン・トーバンでも指折りの区画。極めて洗練された白ワインを生み出します。

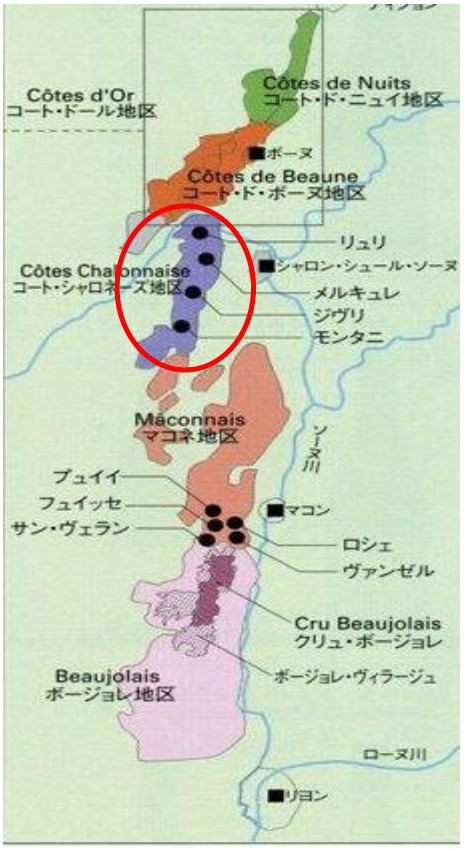
著名なプルミエクリュ
En-Remilly　アン・レミリー
le Charmois　ル・シャルモワ
Le Murgers des Dents de Chien　レ・ミュルジェ・ド・ダン・ド・シヤン

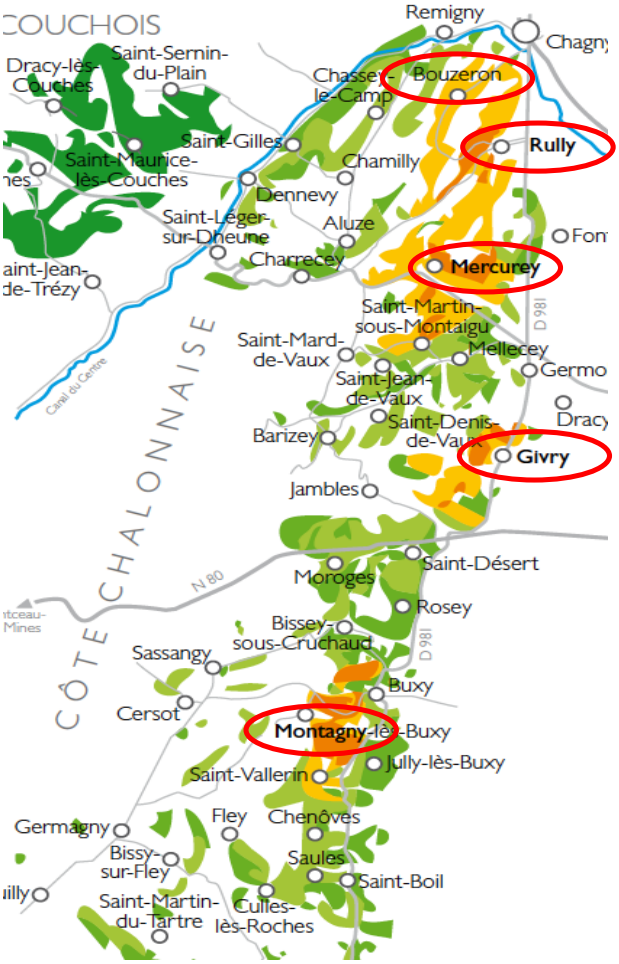


<テイスティングコメント>
外観は輝きある濃いレモンイエロー。粘性は中から強程度。柑橘類や熟したバナナの皮、ハチミツの香りを感じる。
バニラやバター、芳ばしいトーストの香り。スパイスには樹脂や白コショウのニュアンスも感じられる。
しっかりとした酸だが丸みがあり凝縮した果実の旨みが感じられる。程よいビターな苦味がフィニッシュを飾り長い余韻を感じる。今後3年、4年と熟成させたらもっとおいしくなるであろう。

Mercurey

メルキュレはコート・シャロネーズ地区のなかで最もワイン生産量が多い村で、その生産量はシャロネーズ全生産量の3分の2を占め、この地区のワイン生産における中心の村になっています。生産されるワインの9割近くが赤ワインで、色が濃くしっかりとした風味を持ち、ボディはしなやか。優れた1級畑のワインは、時にニュイやボーヌのワインに匹敵するほどの高品質なものとなります。メルキュレの名前の由来は、ローマ神話の商業の神メルクリウス(Mercurius)であり、英語読みでマーキュリー (Mercury) とも表記される。





Mercurey Vieille Vignes2016/Theulot Juillot
販売価格7800円
ピノノワール 40hl/ha
樽熟のみ20%新樽12～15ヶ月熟成+3ヶ月ステンレス
ブドウは厳格なリュット・レゾネで栽培され、もちろん除草剤などの化学的介入は避けています。土壌を耕すのを基本に摘葉、摘房や病害への迅速な対応をする為、畑仕事をより重視した生産者です。葡萄木の仕立てはギュイヨサンプルで、密植度は8500本/ha。収穫はブドウが潰れないように小箱で手摘みされ、選別台によって腐敗果は徹底的に除外します。
100%除梗され10～15℃で低温浸漬を5-6日行い、全て樽に入れ、自然酵母によってアルコール発酵へ移行。(2013年頃からフラージュ(破砕)をやめて、除梗した葡萄の実をそのまま仕込むことにし、そのおかげで果実味が確実に豊かになりました。)発酵中はピジャージュとルモンタージュを行い、終盤にはルモンタージュのみを行います。熟成の新樽比は赤白共に15%～25%と樽の要素と果実との絶妙なバランスを保つように心掛けています。熟成期間は11～15ヵ月熟成後、ステンレスタンクで3ヵ月間均一化され瓶詰されます。 白は手摘み収穫後、全房のまま10℃で24時間じっくりと抽出されます。3/4木樽(新樽比25%)、1/4大桶で撹拌されながら約11-12ヵ月熟成されます。

Côte Chalonnaise　コート・シャロネーズ
コート・シャロネーズの村名アペラシオンは北からブーズロン、リュリー、メルキュレ、ジヴリー、モンタニーの5つ。ブーズロンを除く4つの村名アペラシオンにはプルミエ・クリュがあります。

<テイスティングコメント>
外観は輝きルビーレッド、粘性は中程度。黒系の果実やイチヂク、ザクロの香り。かすかにローズマリーなどのハーブの香りや牡丹などの大きめの赤い花の香りも感じる。インクや蝋のニュアンスも感じられる。口に含むと滑らかで柔らかい酸と旨み、最後にほのかな苦味が全体を引き締めている。かすかに鼻に抜けるメントールのような清涼感が心地よい。

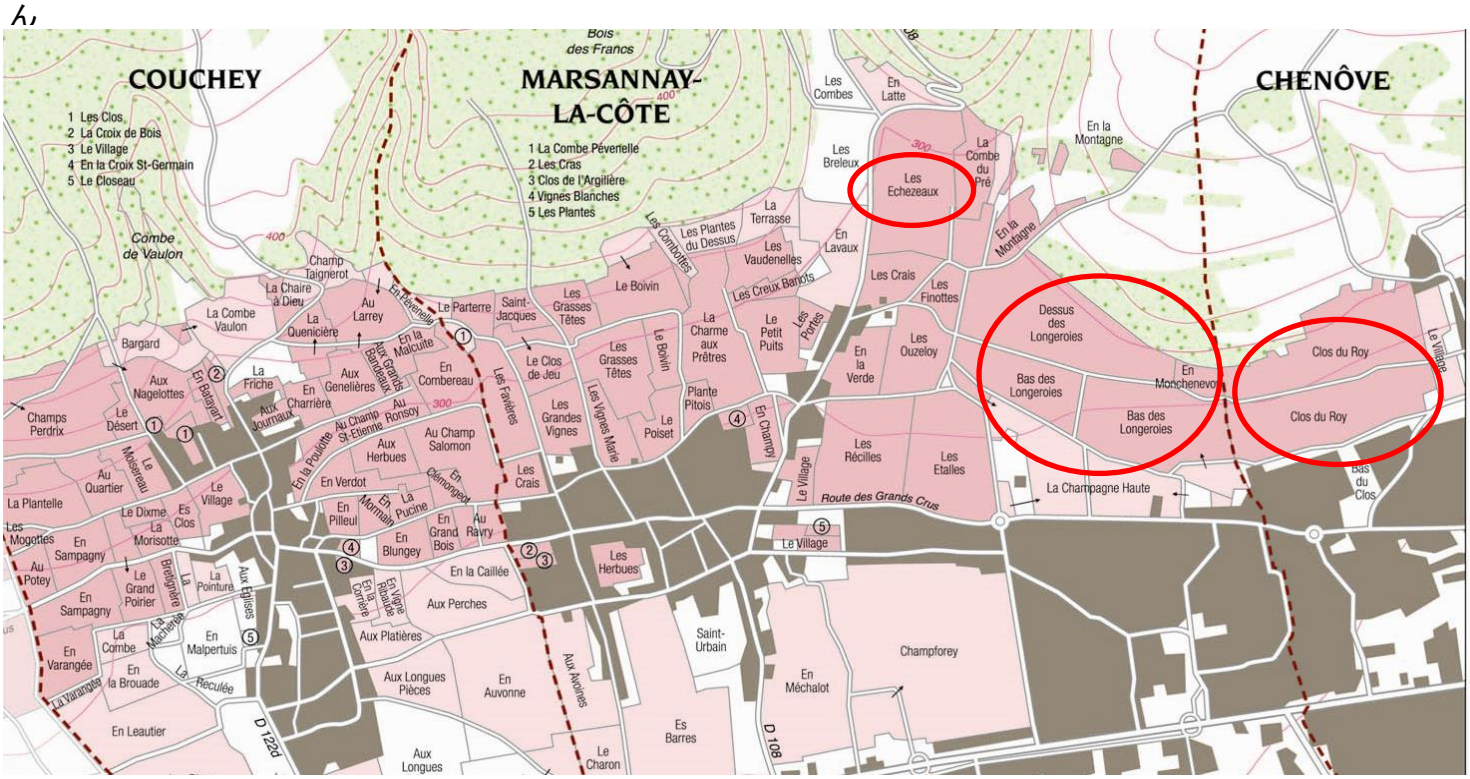
Marsannay

1987年認可の新しいアペラシオン　コート･ド･ニュイで唯一プルミエクリュが存在しない

ブルゴーニュ地方コート･ド･ニュイ最北に位置する村名アペラシオンでディジョンからすぐ南におりたところに位置し、南部にフィサンと村名A.O.P.が続いていきます。行政上はブルゴーニュ地域圏コート･ドール県マルサネ･ラ･コート、シュノーヴ、クーシェの3つの村で構成されています。ブルゴーニュ地方で唯一、赤、白、ロゼ3〉つのアペラシオンが認められており、中でもマルサネ･ロゼはフランスでは高い人気を誇ります。

赤、白、ロゼともに他のコート･ド･ニュイに比べて値段が高くなくコストパフォーマンスに優れたワインが多いです。A.O.P.に指定されているグラン･クリュ、プルミエ･クリュはありません。

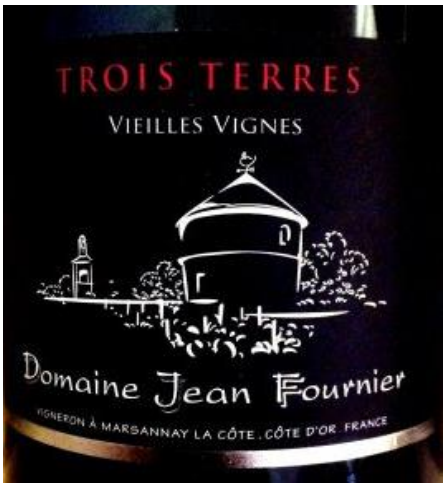
ジャン･フルニエの当主ローラン･フルニエや、シルバン･パタイユら現代のマルサネをけん引する造り手を中心に申請中。　Clos du Roy クロ･デュ･ロワ　Longeroies　ロンジュ･ロワ　Les Echezeaux　レ･ゼシェゾー　等現在マルサネではプルミエ･クリュ（14の畑）をINAOに申請している最中ですが、認可が下りるまではまだ数年はかかるようです。



Marsannay Rouge “Trois Terres” V.V 2014 /Jean Fournier　　**販売価格8800円**

ドメーヌを代表するトップ･キュヴェの一つ。樹齢60年以上のピノ･ファン95%、ピノ･ブーロ5%で造られる。ピノ･ファンはピノ･ノワールの亜種。栽培は難しく、実は小粒なので収量が少ないが、凝縮感があり、テロワールの特徴を繊細に表現する品種として定評がある。

ブドウは所有する最高の3区画（Grands Vignes、La Charme aux Pretres、Grasses Tetes）をブレンドして造られる。その中には一部白根の樹も含まれているという。しかも収量は20h/haというルロワのグランクリュ並みの低収量。全房発酵。新樽100%で18カ月熟成。清澄、濾過はせず、月の周期に合わせてビン詰めを行う。



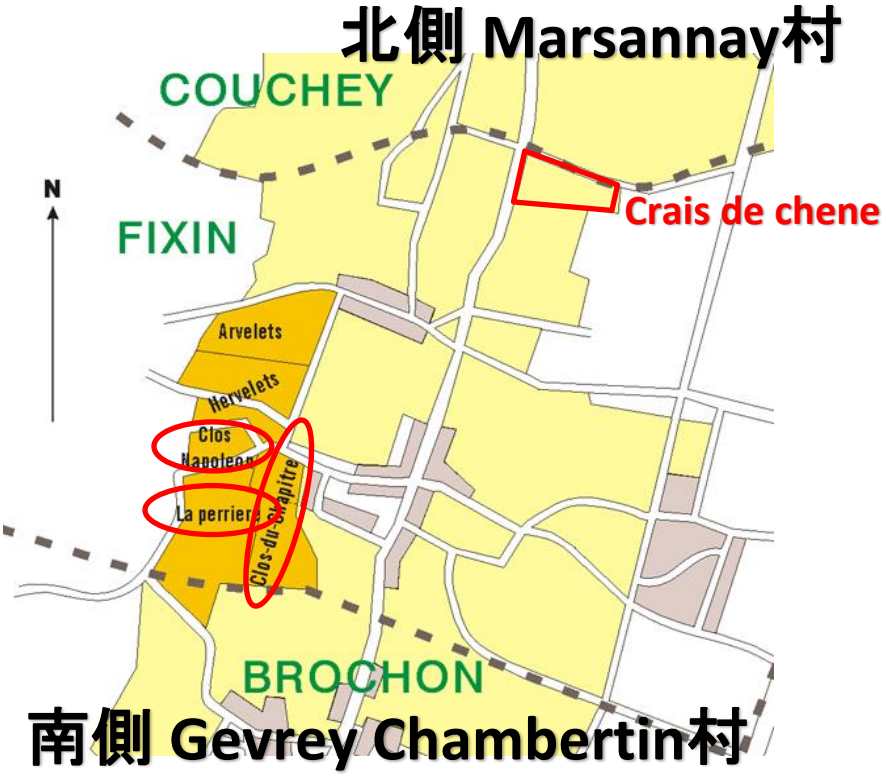
〈テイスティングコメント〉
外観は輝きある濃いルビー色で粘性は弱。香りはフレッシュな黒系ベリーやイチヂクの果実、コリアンダーやアニスなどのハーブ、カカオのニュアンスも感じられる。なめし皮のような動物系の野性味も感じる。酸は強いが果実の旨みがギュッと凝縮している。タンニンは軽いが酸が落ち着くまでもう少し年数を置いて飲みたい。

Fixin

コストパフォーマンスの高いジュヴレイ・シャンベルタンに似た
長熟型ワインを生み出す

赤白ともに造られていますが、赤ワインの方が、知名度が高く多く造られています。反対に白はあまり造られていません。ピノ・ノワールから造られる赤ワインは酸が豊かでタンニンが硬いブルゴーニュらしい取っ付き難いワインが造られますが、熟成とともに柔らかく豊満で男性的なワインとなります。飲み頃に入るまで3年は必要で15年近い熟成に耐えられる長期熟成ワインです。

主なプルミエクリュ
Clos Napoléon　クロ・ナポレオン
Clos de la Perrièreクロ・ド・ラ・ペリエール かつてはジュヴレイの特級畑より高値で取引された
Clos du Chapitreクロ・デュ・シャピトル



Fixin Crais De Chene Domaine2013/Rene Bouvier
販売価格10800円

1.4ヘクタール所有。平均樹齢50年。“クレ”とは石を多く含まれた土壌のことを意味している。斜面がなだらか(3%)だが、小石の混ざった粘土質の土壌はブドウ栽培に最適。18ヶ月間新樽30%で熟成。香りがほのかに野生的で、ワインを空気に触れさせるとより複雑になり花のニュアンスが加わる。厚みがありミネラルも感じられる。余韻が長く、最後に赤い果実のアロマが感じられるようになる

6つの村に計17haの畑を所有し、すべての畑でEcocert認証を取得しています。畑毎ではなく、区画毎のテロワールの重要性を感じ、区画毎に管理しています。ブドウ果は樹木1本あたり8房までに収量を制限し、平均収量は村名クラスが35hl/ha、プルミエ　クリュとグラン　クリュが30hl/haです。収穫はすべて手摘みで、ブドウが潰れないように20kgの小型コンテナで醸造所まで運びます。選果は収穫時、振動選果台、手作業選果と3回に渡って行われます。

<テイスティングコメント>
少し黒味がかった深みあるガーネット色の外観。カシスやプルーン、オレンジの皮も感じる。ビターなアーモンドや野性味、鉄分、燻製香など複雑味がある。アタックは軽くエレガントで角の取れた円みのある酸と濃縮された果実の旨みを感じる。非常にふくよかなボリュームがあり乾いたタンニンが飲み頃であることを示唆している。

2008- 2015

Rating ranges

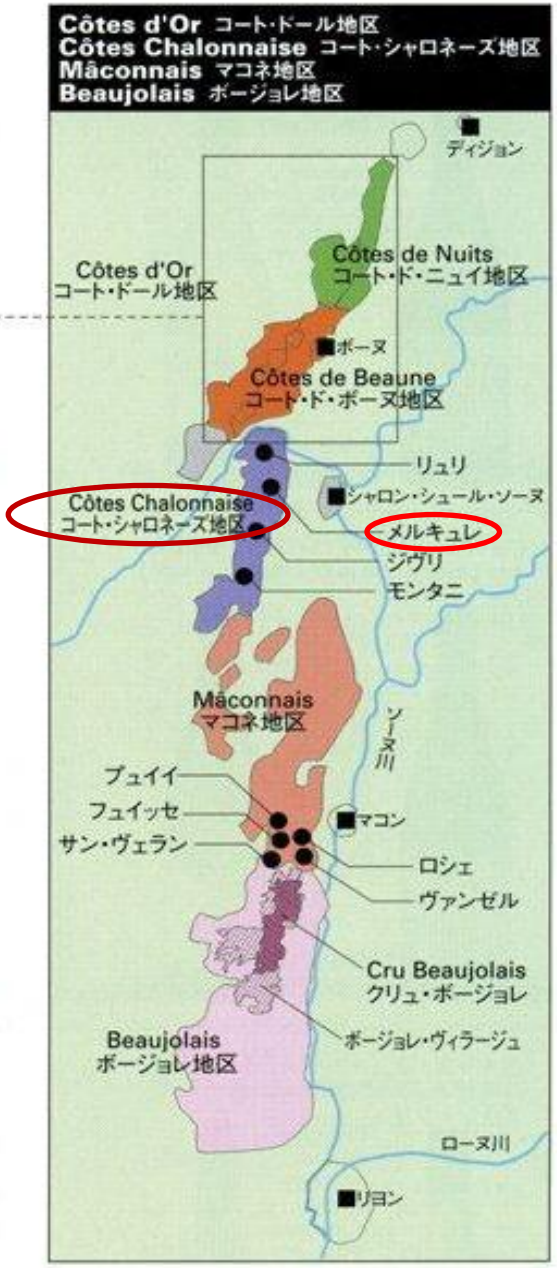
96-100	Extraordinary
90-95	Outstanding
80-89	Above Average to Excellent
70-79	Average
60-69	Below Average
< 59	Appalling

Maturity

C	Caution, may be too old
E	Early maturing and accesable
NW	Vintage not declared
I	Irregular, even among the best wines
NT	Not yet sufficiently tested to rate
R	Ready to drink
T	Still tannic, youthfull, or slow to mature

ROPE	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008
Austria								
Austria Riesling & Grüner Veltliner	95E	78E	91T	89T	89E	88I	89I	88R
France								
Alsace	NT	89I	86T	87R	86E	89I	82I	89R
Bordeaux: St Julien / Pauillac / St Estephe	95T	93T	81C	92E	88E	98T	99E	91E
Bordeaux: Margaux	96T	90T	80C	89E	87E	95T	97E	90E
Bordeaux: Graves / Pessac Leognan	96T	93T	81C	91E	86E	99T	98E	91E
Bordeaux: Pomerol	96T	94T	84R	94E	88R	95T	98E	96E
Bordeaux: St Emilion	95T	92T	82R	93E	87R	94T	93E	92E
Bordeaux: Barsac / Sauternes	94E	92E	92E	88E	93E	90R	97E	89R
Burgundy: Cote de Nuits red	96E	92E	92E	93E	91E	96E	95E	88I
Burgundy: Cote de Beaune red	94E	91E	89E	91E	90E	94E	95E	89I
Burgundy white	90E	97E	90E	92E	91E	93E	90R	91T
Burgundy: Beaujolais	93E	94E	86R	90R	91R	93R	97R	86R

ブルゴーニュ
Bourgogne



Vieille Vigne　ヴィエイユ・ヴィーニュ

ヴィエイユ・ヴィーニュのラベル表記に関しては、フランスでは大体30～40年以上の樹齢のものを指しますが、実際その樹齢が古樹と呼ぶにふさわしいかどうかは生産者によって意見が異なり、特に明確な表記基準はありません。通常ブドウの樹は、植樹してから約3年でワイン造りに使うことができる実を付け、寿命は約120年ほどと言われています。樹齢を重ねるごとに結実が安定し、20年目当たりからは樹勢が落ち着き、樹に成る果実の量は減少。収量が低くなるにつれ、結実した少ない果実には太陽の光が十分に当たり、地中深くに張り巡らされた木の根から吸い上げられた地中の水分やミネラルなどの栄養分も十分に行き渡ることとなります。その結果、古樹には若樹に比べて複雑なミネラルや養分が蓄積された、凝縮したブドウが実ります。

収量について

一般的なボルドー村名
45hl/ha
ロマネコンティ28hl/ha
(約3700本)

本日の料理担当
ブラッスリーオザミ　ソラマチ店　椙田さん

〈前菜〉
十勝ハーブ牛・ホッコク甘海老のタルタルと
雲丹のフラン 聖護院蕪と海老のソース
柚子の香り

〈温菜〉
京鴨もも肉 フォアグラ 丹波やまいものファルシ
ポトフ仕立て 京都鴨饅頭風コンソメ

〈主菜〉
大分 杵築産 うり坊のロワイヤル
もも肉のローストのパナッシェ 黒トリュフ風味

〈本日のムッシュの1本〉
2015年 ビトゥーゼ・プリウール
ヴォルネイ プリミエクリュ