

# 5つの生産地区



シャンパーニュ地方はフランスの北東部に位置し、この位置がブドウ栽培の北限と言われており、緯度では日本の北海道よりもさらに北にあたります



## ピノ・ノワール

フランスのブルゴーニュなどでは高級品種として有名な黒ブドウ。シャンパーニュに力強いボディを与えるのに欠かせない品種。ヴァルズネイ村、アンボネイ村、アイ村などが特に有名な産地。

**(ピノ)ムニエ** 近年ピノノワールとは別系統とわかりムニエと呼ばれる。黒ブドウで、シャンパーニュに使われる3種のブドウでは一番地味な存在。しかし、まろやかな味わいをシャンパーニュに与える貴重な存在。ヴァレ・ド・ラマルヌ地区で多く栽培されています。



## シャルドネ

白ブドウの高級品種として知られるシャルドネはシャンパーニュにミネラル感や程よい酸味を与えます。産地は、メニル・シュール・オジェ村、アヴィズ村、クラマン村などコート・ド・ブラン地区が有名。



# これだけは覚えてほしい用語

## Blanc de Blancs ブランド・ド・ブラン

白ブドウのみ（シャルドネ100%）で生産されたシャンパーニュ。キレのある味わいが特徴

## Blanc de Noirs ブランド・ド・ノワール

黒ブドウのみ（ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ）で生産されたシャンパーニュ。コクがある味わいが特徴

## Negociant-Manipulant (N.M) ネゴシアン・マニピュラン

農家から原料となるブドウを仕入れて生産を行うシャンパーニュ。生産されるシャンパーニュの大半を占める。資本力を持った大手企業が多く、品質や価格が安定している

## Recoltan-Manipulant (R.M) レコルタン・マニピュラン

ブドウ農家自らがブドウ栽培から瓶詰めまでを行うシャンパーニュ。大手には無い個性的なシャンパーニュが作られることもある。生産量が少なく価格が高騰する事もある

## デゴルジュマン(澱抜き)

瓶口に集められた澱を取り除く作業、デゴルジュマンで減った分は、サトウキビ糖を加えた同じワインで補います。(ドサーージュ)

## ドサーージュ

ドザーージュは、ボトルに打栓をする前の最後のひと手間。少量のリキュールを添加します。ドザーージュのためのリキュールは「門出のリキュール」と呼ばれ、多くの場合、サトウキビ糖をワイン1リットルに対し糖分500gから750gの割合でワインに溶かしたものです

## ノン・ドサーージュ(ノン・ドセ)

糖分を補わずに醸造した極辛口タイプのシャンパーニュです。ノン・ドサーージュを好むお客様が増えている傾向にあります。ドザーージュ量の減少や、Extra Brut(1リットルあたり6グラム以下)、ノン・ドセの増加、辛口志向や生産者が、より正確なテロワール表現をしたいという流れもある

※必ずしもノン・ドサーージュが優れているというわけではない(ジャック・セロスは全てドサーージュする)  
また疑問視されている「門出のリキュール」についても自家製のリザーブワインを使用したり(ドラピエ)  
自家製の蜂蜜を少しだけ使うというビオダイナミの生産者も存在する(ルラーージュ・プジョー)



瓶口に澱を集め



澱を取り除く  
(デゴルジュマン)

減った分リキュールを足す  
(ドサーージュ)





## ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区

### José Michel & Fils (RM)

ジョゼ・ミシェル・エ・フィス ブリュット・トラディション  
ムツシー村(コトー・シュッド・エペルネ)

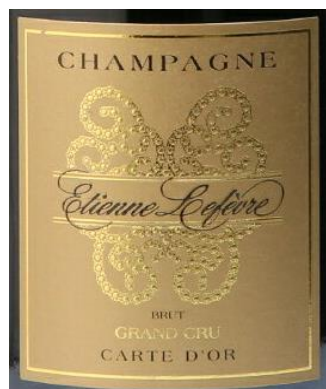
ピノ・ムニエをベースとしたシャンパーニュ造りで、  
伝説的な人物として現地で知られるジョゼ・ミシェル  
平均樹齢70年という高い樹齢のブドウ樹から獲れるピノムニエを主体に、  
シャルドネを絶妙にブレンド

ピノムニエ70% シャルドネ30% ドサージュ9g/L

¥8,500

#### <テイastingコメント>

外観はやや緑がかった淡いイエロー、気泡は中くらいの大きさで勢い良く立ち昇っている。アプリコットや白桃、リンゴのフレッシュな果実香。白と黄色の花の香りとチョコクのミネラルを感じる。また、ミントの清涼感やほのかにトーストの香ばしさも感じる。口に含むとフレッシュな酸の後に黒ブドウ主体故の軽いタンニンとほろ苦さを感じるが喉を通る頃に飲み応えあるコクを感じる。液温が上がると熟成感も出るのでNVながら大きめのグラスで楽しむのも良いと思う。



## モンターニュ・ド・ランス地区

### Etienne Lefevre (RM)

エティエンヌ・ルフェーヴル ブリュット・レゼルヴ カルト・ドール グラン・クリ  
ヴェルズネイ村

ヴェルズネイは、シャンパーニュで最高のピノ・ノワールを生む  
土地としてアイと双壁をなすグランクリュ  
平均樹齢40年。ヴェルズネイを主体にヴェルジーをブレンド  
リュットレゾネ。

ピノ・ノワール75%、シャルドネ25% ドサージュ6g/L

¥8,800

#### <テイastingコメント>

輝きあるレモンイエローの外観からキメ細かく繊細の気泡がゆっくりと立ち昇る。マンゴーなどのトロピカルな果実とリンゴの蜜、オレンジなどの色の濃い柑橘系の香り。シナモンやナツメグのスパイスと白い花やミントのメントールも感じる。アタックは柔らかくもしっかりと酸を感じコクもある。直後に苦味が訪れ軽快なタンニンが全体を引き締めてくれる。バランスよくテクスチャーがはっきりとした力強い味わいの1本。



## コート・デ・ブラン地区

### Lancelot Pienne (RM)

ランソロ・ピエンヌ ターブル・ロンド・グラン・クリュ  
クラマン村

グラン・クリュのクラマンをメインにシュイイ、アヴィーズのブドウを使用。  
リザーヴワインの貯蔵にはソレラシステムを使用しているためブレンド  
には1999年からのものが使われている

シャルドネ100% ドサージュ3.5g/L

¥12,000

#### <テイastingコメント>

外観は輝きあるライムイエロー。気泡は大きく元気良く立ち昇る。泡の持続性は長くない。熟した柑橘類やライチ、リンゴの蜜、洋ナシの果実の香り。白系の花と乳製品のミルク感。石灰のミネラルやシナモンのスパイス、ミントやアニスのメントールも感じられ複雑味がある。時間が経つにつれ液温があがるとブリオッシュなどの香ばしい熟成香も感じる。アタックは強くハツラツとした気泡が口内を刺激した後にシャープでキレのある酸、ふくよかな果実味が広がる。しっかり冷やしてキリッと飲んでいただきたい1本だが液温をあげてボリューム感を楽しむこともできる。



## ノン・ドサーージュ

Drappier (NM)

ドラピエ・ブリュット・ナチュラル  
コート・デ・パール地区

農薬、有機栽培で育んだ健全な葡萄を収穫し、純粋な果実の厚みを極限まで引き出す為にSO2を極限まで減らしているドラピエブリュット・ナチュラル”は第一搾り果汁のみを原料としてドサーージュを一切行わない

¥8,800

ピノ・ノワール100%

### <テイastingコメント>

外観はやや濃いイエロー。気泡は小さくキメ細かく持続性もある。熟したリンゴやレモン、グレープフルーツとカリン、柚子のニュアンスも感じる。ユリの花、トマトの香りも感じるという意見も。牡蠣などの貝殻のミネラル感からくる潮気とほのかなトースト香を感じる。柔らかい酸味にほのかな苦味、甘みは少なくドライである。余韻は長くピノ・ノワール100%由来のしっかりとしたタンニンがフィニッシュを締める。



## 熟成感のあるシャンパーニュ

Pascal Doquet (RM)

パスカル・ドケ ディアパソン グラン クリュ ブランド ブラン  
ル メニル シュール オジェ村

最も傑出した葡萄を生むメニル・シュール・オジェ村のグランクリュ畑  
2004年からすべての畑でビオロジック栽培を実践  
ディアパソンはフランス語で調和を意味し、音楽用語のユニゾンと同義語

シャルドネ100%(2007 75% 2006 21% 2005 4%)

ドサーージュも、ムーと呼ばれる濃縮ぶどう果汁を用いて控えめに1 ¥11,800

### <テイastingコメント>

外観は輝きあるゴールド。やや大きめの泡がゆっくりと立ち昇り大き目のグラスに移し変えてもまだ気泡が出るくらい持続性が長い。熟したグレープフルーツ、黄桃、ライチ、オレンジ、洋ナシ、リンゴの蜜にハチミツ、ナッツ、トースト香、ナツメグ、セルフィーユ、ディルと様々な香りが挙げられ複雑味があることがわかる。どっしりとしたアタックから柔らかい♪と濃縮した果実の旨みを感じる。余韻は長くボリュームあるリッチな熟成感ある1本。

### シャンパーニュのテイasting

#### ① 泡を鑑賞する

**泡は小さい**方が良い。繊細な泡/キメ細かい泡/やや大きな泡etc

**泡の持続性** 良いシャンパーニュほど持続性が長い。  
すぐに消えてしまう/中程度の持続性/持続性がある

**上昇の速さ** ゆっくりと立ち上る泡が理想的です。

#### ② 外観・色

**どんなイエロー?** グリーンがかってる

濃いイエロー/黄金色/赤みがかってるetc

#### ③ 香り

別紙参照 5つぐらいは探してみましょう!

#### ④ 味わい

泡の感じは? はつらつ/優しい/クリーミー/キメ細かい

酸味は? シャープ/爽やか/まろやか

余韻は? 舌の上を感じるの? 甘/苦/旨

余韻の長さは? すっきり短い/じんわりといつまでも

# 本日の料理担当 〈ブラスリーオザミ ソラマチ店 板橋さん〉



## 〈前菜〉

季節野菜をそれぞれの調理法で仕立てたテリーヌ

感想: 1つ1つの野菜の食感が違って色々楽しめる。  
さっぱりとした味わいで暑い季節にはピッタリ。

## 〈魚料理〉

アナゴのポワレ アルヴェールソース 実山椒の香り

感想: アナゴはふっくら柔らかい。ソースは香りが良く  
実山椒の程よい風味がアクセントになっている。  
ゴボウのフリットが香ばしく食感の変化を与えて  
くれる。



## 〈肉料理〉

マグレ鴨ムネ肉とフォアグラのじゃがいも包み焼き  
ソースボルドーズ

感想: お肉、ソースの味はもちろんおいしい。  
食べ応え抜群!  
周りのじゃがいもの食感がアクセントになってて良い。



本日のシャンパーニュ勢揃い



### ■Egly Ouriet/Champagne Tradition Brut

とても濃い黄金色はエキス分の豊富さを感じさせる。

香りは閉じているかミネラル感かとても豊富で右灰のような土つはいい印象。時間とともに社玉リンコ、ナッツそしてハナミツと濃縮感と熟成感を表している。

味わいはイーストフレーヴァーと丸みのある芳醇なアタックからナッティーで力強いボディへと移っていく。アルコールの印象もリッチでアフターにオイリーなタッチを残す。酸味はその力強いボディにマスクされているが、生き活きとしていて全体にしなやかさを与えている。

インパクトはとても強いが余韻は短い。

### ■Petrois-Moriset/Champagne Blanc de Blancs Grand Reserve

輝きのあるゴールド。

香りは上品ながら濃縮感があり、オードゥヴィー、カラメル、石灰、ノワゼット、と複雑で開いている。時間とともにモカ、パンデピス\*1、そしてカラメル、石灰などミネラルがクリーミーな印象をつくっていく。

味わいの泡立ちもクリーミー。とてもピュアでバランスがよく、ミネラルの深みを与える風味がゆたかに口の中に広がる。

爽やかさと深みが2ウェイで感じられるアフターにハイロースト・モカの香りが加わる。

\*1 Pain des epices(仏)シャンパーニュによく使われるテイスティング用語。イーストの香りの発展形で瓶内の熟成が長く、スパイスの香りの複合によって生まれる、高品質かつ長期熟成を示す場合に用いられる。イースト系の香りの発展段階は、イースト→バンドミー→トースト→プリオッシュュービスケット→パンデピス