

9月PDS会

<テーマ>

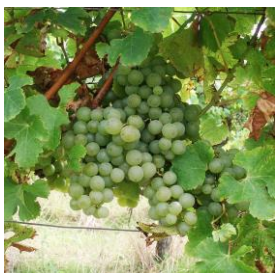
ボルドー
Bordeaux

ボルドー(Bordeaux)という言葉は「水のほとり」を意味する古語に由来するそうです。その名の通りゆったりと大河が流れ大西洋に注ぎ込むフランス南西部の港町です。



ソーヴィニヨン・ブラン

フレッシュなハーブのような清涼感のある香りと、グレープフルーツのような爽やか酸味を特徴とする品種です。ボルドーが原産で、実は遺伝子的にカベルネ・ソーヴィニヨンの親にあたります。どこまでも爽やか系品種ですので、ボルドーではふくよかさを与えるために、次に紹介するセミヨンがブレンドされていることが多いです。



セミヨン

ボルドーには世界三大貴腐ワインとして名高い甘口白ワインの産地、ソーテルヌがありますが、そこで主役となるのがこのセミヨンです。貴腐ワインに必要な貴腐菌が付きやすく、貴腐菌がついても腐敗しにくいという大変都合の良い性質を持っています。甘口ではこのセミヨンが主体となり、前述のソーヴィニヨン・ブランが引き立て役としてブレンドされていることが多いです。



カベルネ・ソーヴィニヨン

ボルドーが世界一有名なワイン産地であるのと同様にカベルネ・ソーヴィニヨンも世界一有名なブドウ品種です。小粒で果皮が厚め、種は大きく、果肉の割合が少ないので、ワインは色が濃く渋みも強くなります。香りはよくカシスに例えられます。針葉樹のような「樹木っぽい」香りを感じることも。そしてブラックペッパー等少しスパイシーな要素も持っています。出来立てのワインは刺激が強いですが長期熟成が可能で熟成により複雑で魅力的な香りを生じる大器晩成なブドウ品種です。環境への適応力もあるため、ボルドー以外にも世界中で栽培されています。



メルロー

実は、フランスで最も沢山植えられている黒ブドウ品種はこのメルロー(2015年)です。ワインの色は濃く、重厚さを伴いますが、その味わいは角がなく、まろやか。渋みの少なさから長期熟成しなくても飲みやすい赤ワインとなり、熟しやすく収量も多いため生産者に人気があり、作付面積が年々増えています。メルローの香りは黒くてやや粒の大きい果実、プルーン等に例えられます。質の良いものは熟成することでトリュフのような香りを生じることも。ワインをブレンドする上で、カベルネ・ソーヴィニヨンに不足している部分をうまく補うことのできる、優れた相棒です。

バリエーションに富んだボルドーワイン

ボルドーのワインといえば赤ワインのイメージが強いですが、(確かに約90%が赤ワイン)白ワイン、ロゼワイン、甘口の貴腐ワインなどありバリエーション豊かです。



2015 Chateau Mont Perat Blanc

ソーヴィニオン・ブラン65%・セミヨン35% オーク樽熟成10か月(新樽比50%)

1998年の初ヴィンテージから、この偉大なワインの醸造には、膨大な努力と熱意が注がれています。天才コンサルタント、ミッシェル・ロランと3人の醸造学者、それと1人の農業エンジニアの5人でチームを組み醸造が開始されました。

そして2005年より新たに白ワインがリリースされました！デスパーニュ家では2005年より白ワイン全キュヴェに世界で唯一の窒素を用いた圧搾機を採用しております。この圧搾機のメリットは収穫したブドウが酸化するのを防ぎブドウの搾汁をそっくりそのままピュアな状態で抽出する事で最高のアロマを得る事が出来ます。そして白ワインにとって厄介な綿密な温度管理も温度変化に対して即座に対応し、限りなく純粋なワインが出来るよう全力投球しています。発酵前に低温で安定させることで、より透明度が高くなるのです。

テイastingコメント: 外観は輝きあるレモンイエローで粘性は中程度。ディスクは薄めでフレッシュ感が伝わる。フレッシュなレモンやグレープフルーツの柑橘系の香りに白桃も見つけられる。白い花やタイムなどのハーブの清涼感、白コショウや石灰のミネラルとほのかな樽香を感じる。アタックは中でアルコール感とクリーミーで円みのある酸と果実味、フィニッシュにほのかな苦みを感じる。全体的にバランスが良く骨格のしっかりしたワイン。



2014 Jean faux rose

メルロー80%・カベルネフラン20%

果実味を引き出すため、100%徐梗。ぶどうにストレスを与えないよう、ポンプを使わないでアルコール発酵をさせるタンクに入れる。タンクに入れてから約24時間後に一部の果汁を取り出し、果帽と別にして「白ワイン」のように発酵させたキュヴェ。発酵槽は40%がステンレスタンク、残り60%は木樽(2年樽90%、新樽10%)を使用。熟成期間は6ヶ月。軽ろ過をしてビン詰め。

シャトージャンフォーはサンテミリオンの東、ドルドーニュ川を渡った丘陵地にある。ワイン熟成樽メーカーだった、コロット氏はブルゴーニュの生産者たちから聞く細かな注文やリクエストに答えるうちに、テロワールごとにつくるワインに魅かれていきました。ボルドーでテロワールワインを実現する為、天然酵母で醗酵する自然な栽培が欠かせないと気づいたのでした。

テイastingコメント: 外観はわずかにオレンジがかった輝きあるピンクローズ、粘性は強くオレンジピールやルビー、ザクロ、アプリコットなどの果実。バラの香りと石鹸のニュアンスも感じられる。アタックはアルコール感強く感じボリュームがあり酸味は少なくふくよかな果実味と苦みがボディを引き締めている。タンニンは軽くミネラリー。液温が上がると飲みにくさを感じてしまうのでキリッと冷やして飲みたいロゼワイン。

右岸と左岸 川の上流から下流方向を見た際に**右手側の岸を右岸、左手側の岸を左岸**と言います。

(この場合はジロンド川)

ポルドー地方の右岸というと、このうちポルドーニュ川からジロンド川が流れる東側の地域を指し、左岸というとガロンヌ川からジロンド川が流れる西側の地域を指します。

右岸 右岸で造られるワインは、左岸と比べると渋味が穏やか、豊満で女性的な味わい。もちろん、造られるエリアによって味わいは様々ですが、熟成するとブルゴーニュのような優美さを見せるワインすらあります。右岸の土壌は保水性が高く冷たい粘土質が多く、(砂利)となっています。このため、**右岸では冷たい粘土質土壌でも成熟できる早熟なメルロが多く栽培されています。**

左岸 左岸で造られるワインは渋味のしっかりとした男性的な味わいです。典型的なポルドーワインの力強いイメージには、左岸のワインの方が当てはまるかも知れません。左岸の土壌は排水性が高く保温効果のある砂礫質で、**暖かい砂礫質土壌でないとは完全熟できない晩熟なカベルネ・ソーヴィニオン**が多く植えられている

この土壌の違いは、ジロンド川を形成するポルドーニュ川とガロンヌ川の水源が違うので、それぞれの川が運んでくる土が異なるために生じています。



右岸・サンテミリオン・メルロー

2012
Clos Badon Thunevin

メルロー70% カベルネフラン30% 樽熟成18ヶ月~20ヶ月(新樽100%)

クロ・バドン テヌヴァンは、ポルドー最高のサクセス・ストーリーとして知られるガレージワインの代表格“シャトー・ド・ヴァランドロー”のオーナー、ジャン・リュック・テヌヴァン氏が手掛けるワインです。畑は「シャトー・パヴィ」と「ラルシ・デュカス」の間に位置する好立地にあり、醸造チームを率いるのは妻ミュリエル氏。1998年がファースト・ヴィンテージでメルロとカベルネ・フランで造られています。熟成期間は18~20ヶ月、新樽比率は100%です。因みにラベルのニワトリのモデルは、実際にテヌヴァン氏が自宅で飼っていた中国産のニワトリだそうで、友人から食用として贈られたものの情が移って食べられず、ずっと可愛がっていたのだとか。

テイastingコメント: 深みのある濃い黒みがあったルビー色。粘性は強くディスクは中。カシスやブラックチェリーと熟したバナナ、干し芋のニュアンスも。牡丹などの大きめの赤系花に黒胡椒、タバコのスパイス。樽由来の森のような樹木の香りやカカオ。香りから来る強めの感じとは裏腹にアタックは意外と柔らかく、ほのかな酸と若々しい果実味と滑らかでシルキーなタンニンが非常にバランス良くまとまっている。

左岸・ポイヤック・カベルネソーヴィニオン

2012
Chateau Grand Puy Lacoste

カベルネソーヴィニオン75% メルロー20% カベルネフラン 樽熟成18ヶ月~20ヶ月

シャトー・グラン・ピュイ・ラコステのブドウ畑があるのは、河岸からはかなり内陸に入った地域で、ポイヤック村ではいちばんの高台であることから「グラン・ピュイ」(=大きな丘の意)という名前を冠しています。1980年以降、清潔なステンレス・タンクの導入、1850年代に建てられたシャトーの建物の改装、排水設備やワインセラーの改修など、良いワインを作るための投資も惜しみなく実施。その結果、シャトーは近年急成長を遂げることとなりました。

この土壌は熟するのが遅いカベルネソーヴィニオンと大変相性がよく、現在グラン・ピュイ・ラコステの90haの畑では7割以上がこのカベルネ・ソーヴィニオン、他にメルロー、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルドを作付けしています。シャトーでは、この20年間で畑での化学処理を半分に減少させ、過去10年間殺虫剤は使用せず、土壌の管理やピッキングは手作業で行われています。まさに正統派のポイヤックです。

テイastingコメント: 黒く紫がかったルビー色の外観、粘性は強。フレッシュなダークチェリーやプラムと杉やバニラの樽から来る香りと黒胡椒のスパイス。アタックは強くしっかりした酸とボリュームある果実味、しっかりとしたタンニンが飲み応え抜群のフルボディの1本。



「ワインの女王」ボルドーワイン

ボルドーワインは「ワインの女王」と呼ばれています。若いボルドーワインは、「重厚」「力強い」と表現されることもあるように、男性的な印象を感じる方もいらっしゃるでしょう

しかし、成熟するにつれ味わいが丸みを帯びるように変化し、「まるやか」「しなやか」「エレガント」などと表現されます。このことから、成熟後の姿はまさに女王のようと言われるようになりました



1992 Chateau du Tertre

カベルネソーヴィニオン45% メルロー35% カベルネフラン20% プティヴェルド5%

マルゴー村高台に位置する、メドック格付け第5級シャトー・デュ・テルトル。ガーネットのような深みのある色合いの、溢れる力強さとしなやかさが共存した、長く続く余韻も魅力の品の良いワインです

マルゴーならではの独特の気品が備わったワインが生まれるのですが、力強さだけではなく、優雅さやしなやかさも持ち合わせたシャトー・デュ・テルトルのワインには、マルゴーのワインのスタイルが色濃くにじみ出ています

テイastingコメント：外観はレンガ色でオレンジがかったエッジからは熟成感が感じられる。熟したザクロ、プラム、バナナや黒系果実のドライフルーツも感じる。感じる香りを挙げだすと足りないほど様々な香りを感じるので最後に項目を設けます。アタックは柔らかく酸も程よい。凝縮した果実味の中に溶け込んだなめらかなタンニン、フィニッシュには鼻腔に抜ける野性味とアルコール感も残っていて飲み応えも感じる。感じた香り→煙、ハーブ、ドライフラワー、ダーズリン、カツオ出汁、なめし革、シナモン、燻製肉、腐葉土

「ソーテルヌ」 自然が造り出す“奇跡のワイン”

貴腐ワインの原料となる貴腐ぶどうは、ボトリティス・シネレア菌（貴腐菌）と呼ばれる特殊なカビの一種がぶどうに付着することでできます。白ぶどうの薄い皮にこの菌がつくと、菌糸が果皮を覆うワックス層に無数の小さな穴を空け、そこから果実の水分が蒸発します。この作用によって果汁成分が濃縮され、干しぶどうのような高糖度のぶどうになるのです。



ソーテルヌが世界に冠たる貴腐ワイン産地となった背景には、この地の自然条件が大きく関係しています。ぶどうが熟す9～10月にかけて、ガロンヌ川支流のシロン川は水温が低く、暖かいガロンヌ川と合流する地点ではそれぞれの川の温度差による朝霧が発生します。ソーテルヌのぶどう畑は午前中にこの霧に覆われては、午後の陽射しによって温められて乾燥することを繰り返します。世界でも希少なこの自然が、貴腐ワイン造りに欠かせない環境なのです。

貴腐ぶどうの濃縮された果汁は30～40%もの糖分を含んでいます。そのため、ワイン造りにおいて発酵が起きにくく、発酵が途中で止まってしまうこともあります。その結果、ワイン中に大量の糖分が残され、甘美なまでの極甘ワインとなるのです。



2004 Prieure d'Arche

セミヨン70% ソーヴィニオンブラン30% 50%樽熟成6ヶ月、1年落ち樽

ダルシュで生産されるワインのスタイルは、とろりとした、果実味の豊かさにある。これはむろんセミヨンの割合で多いためだが、収穫が遅いのと、所有者のまじめな取り組み方にもよる(ボトリティス菌のついたブドウだけを摘むために、通常7回から10回に分けて、畑に出る)。

テイastingコメント：外観はゴールドイエロー。粘性は強い。キャラメリゼしたリンゴやその蜜、ボンタン飴シロップ漬けた果物。ハチミツやプリオッシュ、バニラなどの熟成香にワックスのようなニュアンスも感じられる。アルコール感は強くなく甘味と酸のバランスが良くほろ苦さも感じられる。フィニッシュにはパイ生地のような香ばしさも感じられる。

本日の料理

担当:パリのワイン食堂 宇高さん

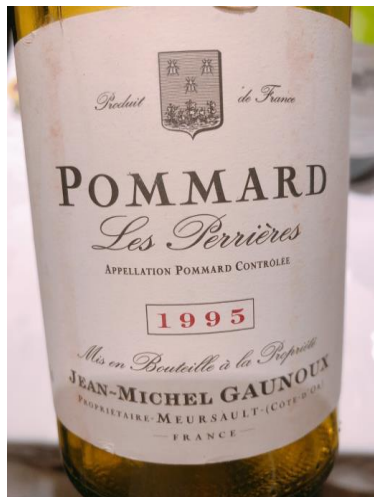
<前菜>
鴨とフォアグラのオペラ ブドウのソース



<スープ>
ガスパチヨ 赤パプリカのムースと青とうがらしのエキュール



<メイン>
ハモのパイ包み焼き ベアルネーズソース 松茸添え



<本日のムッシュワイン>
1995年ポマール1er レ・ペリエール
ミシェル・ゴヌー