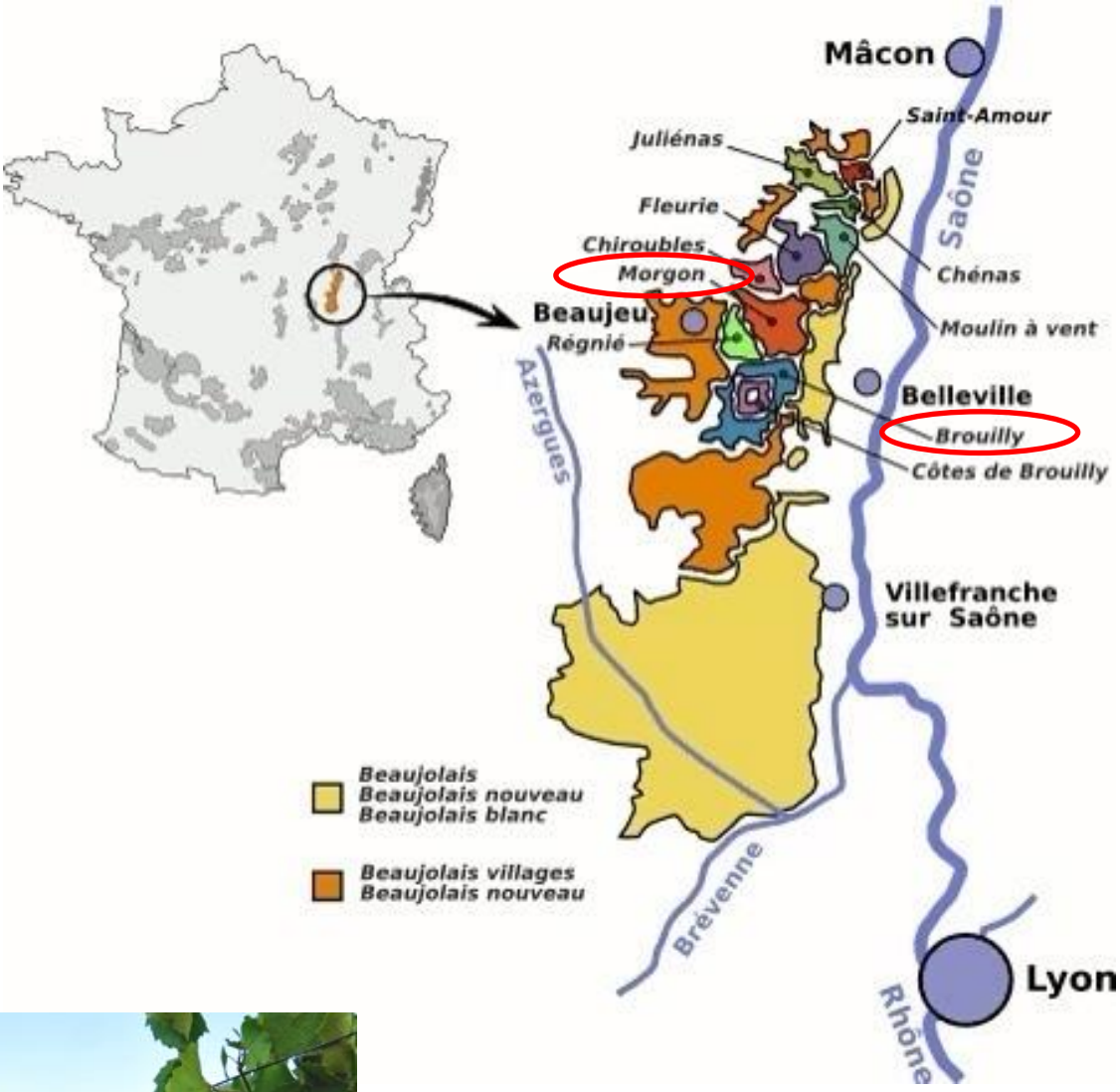
11月PDS会

ボジョレ
Beaujolais
～ナチュラルワインの系譜～



ナチュラルワインの父　マルセル・ラピエール

第二次世界大戦後、化学薬品という魔物が出現する前はワインといえばナチュラルワインだった

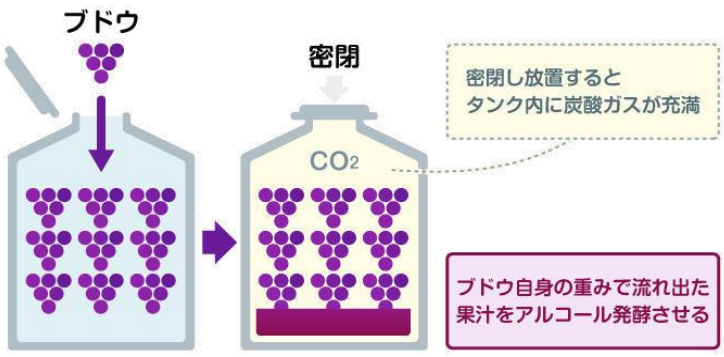
戦後、疲弊したフランスの農地に「労働力削減に効果大！」と化学的な除草剤、殺虫剤、肥料がやってきた。

疑問を感じたマルセルは1981年から有機栽培にするとともにセラーから科学部質を排除、畑や蔵の野生酵母による自然発酵をはじめ、酸化防止剤も使わないようになった。

酸化防止剤なしでワインを造るなど狂気の沙汰といわれたが、1989年ごろから人気に火がつき始めた。

マルセルはワイン造りの理論を産地を越えて共有し、ナチュラルワイン第一世代となる。

彼の元には若い生産者が訪れ、やがてその哲学を受け継ぐ第二世代となっていった。



2010年にマルセルは他界、息子のマチューが受け継いだものとは
「父のフィロソフィーとボジョレ伝統の
セミ・マセラシオン・カルボニックさ」

※セミ・マセラシオン・カルボニック
ブドウを全房のままタンクに入れて密閉するとブドウ自身の重みで出た果汁がワインになると同時に自然に発生した二酸化炭素(カルボニック)の醸し(マセラシオン)効果でブドウの粒ひとつひとつのなかで酵素反応が起きる。

これにより雑味のみずみずしい果実実と透明感タンニンの抽出も穏やかなので柔らかいテクスチャーになる。

Philippe Jambon / フィリップ ジャンボン
「100%ブドウだけ孤高の自然派生産者」

フィリップ ジャンボン氏はかつて、スイスの名門レストラン「ジラルデ」にてソムリエの職に就いていました。そこで、マルゴーやラフィットといったグランヴァンを口にし、それらが最高のワインであると考えていました。しかしながら、ある時に口にしたグラムノンのワインをきっかけに、「自然派ワイン」の素晴らしさに心打たれたといいます。その後リヨンの小さなビストロに移り、ダール エ リボをはじめとする様々な自然派ワインと深く接するようになるなかで、彼自身も「このようなワインを造ってみたい」という想いが強くなっていきました。
健全なブドウを活かし、自然酵母の力で自然に発酵が進むのを待ち、人為的・技術的な介入は避けます。糖度が高く、発酵が異常に長期間にわたる場合でも、急いで瓶詰めを行ったりはせず、ワインが安定し成長するまでじっと待ち続けます。「あるワインがいつ完成するかはわからない。」まさに生きているワインをジャンボン氏は手がけているのです

VdF "Aux Amis d'Une Tranche"

Une Tranche（ユヌ・トランシュ）とは一枚のという意味。彼の名前のJambon(ハム)に掛けている。
若手の技術の向上と活性化のために通常はフィリップ・ジャンボンが監修して作られるシリーズ。
〈テイスティングコメント〉
外観はほのかに霞んだルビー色で粘性は弱～中程度。フレッシュなベリーや野イチゴにザクロのニュアンス
コリアンダーやスペアミントのハーブにパプリカ、アロエの野菜も感じられる。アタックは柔らい酸味とボリュ
のある果実味、少し強めのタンニンはグルナッシュ由来かと思われる。ピュアで果実味ある旨味ボジョレー

ムッシュがボジョレの騎士団に選ばれ
選ばれそのお祝いに、このワインに限り
ジャンボンが自ら醸造を手がけた
スペシャルなキュベ。

グルナッシュ25%　ガメイ75%
このガメイはシラーと間違えるくらい
スパイシーなブドウなので、
グルナッシュとシラーをブレンドする
イメージで造ったとのこと。

醸造がほぼ終わったこの時期、多くの造り手がパリにやって来る。
勿論、Club Passion du Vin (CPV) クラブ・パッション・デュ・ヴァンの Paris オフィスにも寄ってくれる。
あのフィリップ・ジャンボンが新しいワインを引っ提げてやって来た。

フィリップ・ジャンボンには多く友人、醸造家の仲間がいる。
彼らのワインの中で、フィリップの感性で選別したワインをフィリップが熟成させたりして、Jambon のラベルで瓶詰して
出荷するのが、Une Tranche ユンヌ・トランシュ。

フィリップの自分のワインは、収穫量が極小の上、5年、8年と長期熟成させるので売るワインが殆どない。
この Une Tranche があるから、夢を追い続けることが可能になっています。

不思議なことに、フィリップが瓶詰した Une Tranche ユンヌ・トランシュはジャンボン香が必ず入っている。
まるで、フィリップ酵母がワインの中に入って活動したとしか思えない風味を醸しています。
特に今回の Aux Ami オザミは最高です。買いですよ！！

伊藤與志男 – ナチュラルワインを求めてヨーロッパ中を駆け巡る、Club Passion du Vinのボス

Jean Foillard /ジャン・フォワイヤール
「真正自然派ボジョレーの第一人者」

美しい丘 Cote du Py コート・デュ・ピィ（ボジョレ・モルゴン村）

あのマルセル・ラピエールもこよなく愛した丘である。

ブルゴーニュ生まれのジャン・フォワイヤール
（Jean Foillard）は、ガメイを造らせたら右に出るものはいないと言われる「マルセル・ラピエール」から
ナチュラルなワイン造りを学び、1981年に独立しました。

彼のワイン造りは、完全無農薬農法、清澄とフィルター処理を一切せず、酸化防止剤もほとんど添加
しないこ だわりの造りで、素晴らしいワインを生産しています。

低い温度でゆっくり発酵させ5～10℃で初め1ヶ月、気長にゆっくりとそして新樽は一切使用しません。
プリューレ・ロック氏から譲り受けた樽で熟成させます。（1年～8年樽を使用）

2018 Beaujolais Alizarine

ガメイ100%
樹齢：49年平均
マセラシオン：マセラシオンカルボニック 常温のままセメントタンクで8日間
醗酵：自然酵母で2ヶ月
熟成：セメントタンクで7ヶ月

2018年は収量が取れた当たり年！だが一方でアルコールのボリュームがあり、ワインをバランス良く仕上げるのに時間を要した。本来は春にリリースをする予定で、皆で試飲をした結果4月の瓶詰め後の試飲でジャンがアルコールの角が立っていると感じ、リリースを急きょ遅らせることになった。最後まで手を抜かない職人気質なところがいかにもジャンらしく、それが彼のワインの確かな品質と信頼に繋がっている！出来上がったワインは、アルコール度数が14%もありスパイシーだが、ジャンのワインらしいチャーミングな果実味は健在！
<テイスティングコメント>ほのかに濁りある赤紫色で粘性は中程度。フレッシュなベリーにザクロ、パイナップルやバナナの香りも感じられる。ミントの清涼感と緑黄色野菜にグリーンペッパーのスパイス感じる。アタックは柔らかいがしっかりとした酸味があり果実味に溶け込んだアルコール感、軽やかなタンニンとスーっと喉を通るミネラル感が特徴。

2012 Morgon Côte du Py

ガメイ100%
樹齢：23年～89年
マセラシオン：マセラシオンカルボニック 低温にしてセメントタンクで21日間
醗酵：自然酵母で2ヶ月
熟成：古樽で8ヶ月

ベト病の猛威にあった大変厳しい年で、収量は例年の50%減。しかも、ブドウの状態は完璧とは言えず、多くのブドウが選果で落とされた。醸造中に揮発酸が一時上昇するリスクもあったようだが、見事回避！最終的にスマートにまとまったワインをに仕上げている。ジャン曰く、味わい的には2008年や2011年に近いとのこと。ガメイというよりも、ブラインドだったら思わずブルゴーニュのピノと言ってしまいそうなフィネスと上品さを兼ね備えている！

<テイスティングコメント>濁りあるガーネット色。エッジがオレンジがかっていることから熟成感を感じる。粘性は中～強でアルコール度数が高めである。赤スグリやラズベリーにバナナの皮のような果実の香り大きめの赤い花(例えば牡丹)やバニラ、クローブ、ブラックペッパーのスパイスを感じる。アタックは柔ら引き締まった酸の中にエレガントさがある。ボリュームある果実味のエレガントで魅惑のボジョレーワイ

Jean-Claude Lapalu /ジャン・クロード・ラパリュ
「ガメイの究極への挑戦者」

独自で研究をしながら辿り着いた独自の自然醸造

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。最初は造ったワインをネゴシアン（ワイン商）に売っていた。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。でも、控えめでシャイな性格のジャンクロードは、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。これが逆にジャンクロード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、色んなことを学んだ。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。素晴らしいボジョレーのテロワールの可能性を楽しめる。今ではジャンクロードの独自性に世界中が注目していると云っても過言ではない

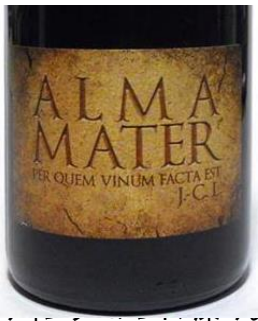
ガメイ品種を遅摘み（ヴァンダンジュ・タルディヴ）で収穫して発酵したらどうなるだろう？ガメイ品種を最高に濃縮感ある造りをしたらどうなるだろう？ ガメイをまるで水のような透明感のある超ピュアーにするには？どこまで可能なのだろう。ガメイを土カメの中で醸造・熟成したら、どんなワインになるのだろう？ こんなワインをすべてガメイ品種で造ってしまっているのがジャンクロードなのだ。

2015 Beaujolais-Villages La Tentation

「誘惑」という名の付いたワイン。ラパリュがワインを造る際にSO2を全く使わずに造るという誘惑に勝てずに造ったのでこの名前に。「補糖なし」、「培養酵母なし」、マセラシオンから瓶詰めまで「SO2」も使わない。ぶどう以外は何も入ってないナチュラルワイン
Tentation タンタシオンはワイナリー真横にある畑。樹齢は約10年

<テイスティングコメント>ほのかに霞みがかったいて中心から濃い赤から赤になるグラデーション。粘性は中程度フレッシュなベリーとさくらんぼ、イチジク、メロンなども感じる。清涼感あるハーブのニュアンスとほのかにスパイアタックは柔らかく穏やかな酸とフレッシュな果実味とキメの細かいタンニンのバランスが良い。
ピュアでフレッシュな果実味を楽しむならこの一本！！

2011 Brouilly Alma Mater



ラテン語でALMA愛するMATER母。Nourishinng mather。慈しみ深き魂の母。ジャン・クロードが最後に辿り着いたワイン！素焼きのアンフォラで醸す、究極のマセラシオン・カルボニック！一粒の葡萄の皮も破砕させずに発酵＆搾った命のワイン。樹齢約60年

容器が小さいので全て除梗し粒でギリギリまで入れる。手で押してピジャージュしてアルコール発酵、翌年4月までマセラシオン状態のままで。
<テイス[illegible]あるガーネット色。粘性は中程度でエッジがオレンジがかっている。ベリーのジャム熟したイチジクの濃厚さ、シャンピニョン(マッシュルーム)、しいたけのキノコのカビのようなニュアンスも感じる。シナモン、ナツメグや焦したア^モンドのスパイスに蜜蝋や腐葉土にアルコール感もある。アタックは柔らかい、穏やかな酸とアルコール感に溶け込んだ濃縮した果実味がある。タンニンは程よくほのかに辛味を感じる。
ほろ苦い熟成感のある今までに飲んだことが無いようなボジョレーワイン！

ワイナリーは旧火山がまるごとクリュ地区 に指定されている”コート・ド・ブルイィ”及び“ブルイィ”の山麓にある

Marcel Lapierre / マルセル ラピエール
「偉大なる父の遺志を継ぎ、進化を止めない若き才能」
フランス自然派ワインの父、マルセル ラピエール。

彼は、「自然派」と呼ばれるワインの礎を築いた人物であり、ボジョレーをはじめフランス各地で、彼の影響を受けた自然派ワイン生産者が活躍しています。その偉大なる父は2010年の秋に突然この世を去りました。彼の早すぎる死を惜しむ声は、フランス国内にとどまらず世界中に広がり、彼を慕う多くの人々が葬儀に参列したと言います。

その偉大なる父の後を継ぎ、モルゴンの地、ひいてはボジョレーの地に深く根ざしたラピエール家のワイン造りを一手に担うようになったのは、マルセルの長男マチュー ラピエールです。そのスタイルは「自然派ワインの原点」と呼ぶにふさわしい純粋で緻密な味わいで、古くからラピエールのワインを知る人曰く、1990年代初期のマルセル ラピエールのワインのようだとか。

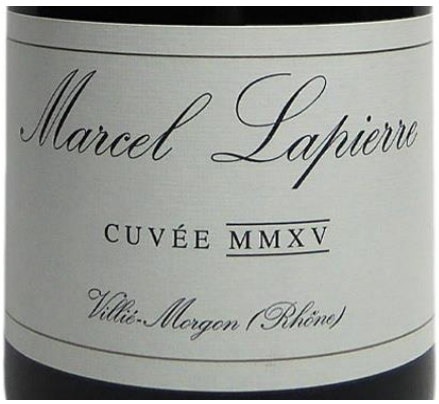
ラピエールは、その村や畑ごとの酵母にこだわります。ワインに本当の個性やテロワールを映し出すには、とても大事なものだからです。その為に畑では出来る限り自然な農業を行い、自然環境やその中にいる微生物を大事にしています。

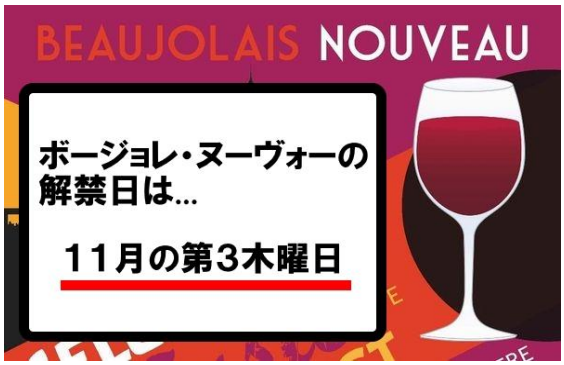
栽培においては、その土地の個性を十分にいかす為に、化学肥料や除草剤、殺虫剤などを用いません。健全で質の高いブドウを得る為に1981年からビオロジックによる栽培を行っており、収穫においては完全な手作業を実践しています。

セミ マセラシオンカルボニックを採用し、じっくりと時間をかけて果汁がワインとなっていくのを見守ります。その後、カジュアルクラスのレザン ゴーロワ以外のワインは古樽に移され澱(おり)とともに熟成を行います。瓶詰めは原則ノンフィルタで行われ、顧客の要望に合わせて若干の亜硫酸を添加したり、添加しないといった形で対応します。

2014 Morgon Cuvee Marcel Lapierre

モルゴンの区画に植わる樹齢の古いガメイを選びぬき、個別に醸造・熟成し、最終的にはその味わいのポテンシャルをみて瓶詰めを判断するこのキュヴェ。近年では09年、11年、14年、15年、16年にリリースされました。





<テイスティングコメント>ほのかに霞んだガーネット色で粘性は中～強程度。熟成感を感じるレンガのよう色もある。果実にはベリーのコンフィチュールや熟したイチジク、バナナ、すももの香り。紅茶や漢方のよ非常に複雑なスパイスにメントールの清涼感もある。アタックは柔らかいがしっかりとしたアルコール感を感じる。酸もしっかりと引き締まっていてエレガント。凝縮した果実味と軽快なタンニンが全体をバランス良保っている。余韻長く旨味が口に残るがアフターにほのかにビターな苦みを感じる。
ピュアな果実味、エレガントな酸、こんな旨味あるガメイはめったに飲めません！！

オザミのヌーヴォーは厳選された美味しいヌーヴォーです
自然派ワイン(ヴァンナチュール)の美味しさをお客様と楽しみましょう！

〈本日の料理〉
担当:レストランオザミ パティシエ 小野寺さん

〈2種のマカロン タルトタタンとオペラ〉
紅玉の甘味あるリンゴのとサクサクしたフレークの食感とバニラの風味
オペラのほのかなビター感とコーヒー風味

〈アボカド、バジル、グレープフルーツのデザート〉
アボカドのムース、バジルのクレーム、グレープフルーツの
グラニテ。さっぱりしていてミントの清涼感が心地よい。

〈デザートロッシーニ〉
肉にはチョコのケーキ、フォアグラのポワレに見立てたメレンゲと
フォアグラのムース。ソースペリグーはフリュイルージュの
ソースで。

本日のワイン会のワイン達

〈本日のムッシュセレクトワイン〉
今日は料理を担当してくださった小野寺さんの誕生日ということで
ジャックラセーニュとドゥラモットで乾杯！！

いつもこんな感じでテイスティングコメントをみんなで聞いて勉強しております。