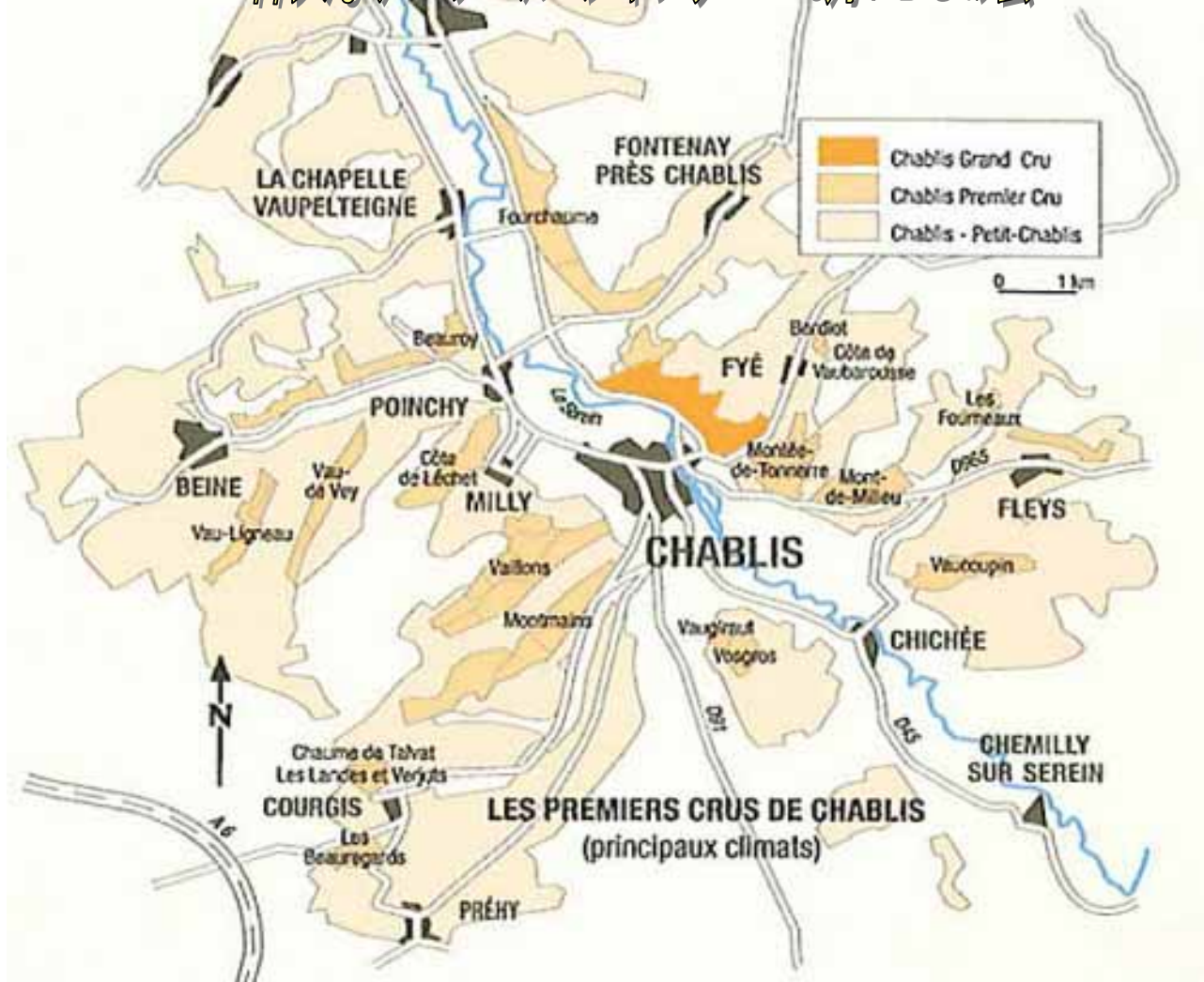


# Le Grand Terroir de "CHABLIS"

~偉大なテロワール"シャブリ"~ 8月PDSの会



偉大な土地、数々の名声と栄光を与えられし土地 "シャブリ"。  
数少ない "グラン・クリュ" を名乗ることを許されし崇高なるテロワール。  
はるか昔より、その土地にはいいワインが出来る土地として、歴史のある地域だが、今のようなグランクリュ プルミエクリュ シャブリ

プティシャブリ という階級が出来上がったのは意外に最近のことだ。  
『シャブリ地区の土地の研究は、これはすなわちキンメリッジアンを

起源とする土壌・底土の研究である』  
1904年は初めて、農業研究所の所長がキンメリッジアン土壌との関係

について言及した。  
そして、その34年後1938年 A O C 法が発令された。当時シャブリの名を名乗ることが出来たのは、まさにこのキンメリッジアン土壌の土地だけであった。定められた20の村の中でもキンメリッジアン土壌でない土壌は除外と明確に記されていた。

当時はしかもシャブリ・シャブリグランクリュしかなかった。  
43年にプルミエクリュ、44年にプティシャブリの A O C が追加され、  
56年、78年には、原産地呼称の範囲の拡大がされ、結果キンメリッジアンより若いポートランディアン（ポルトランド）の土壌まで広がった。  
今のようなクリマに落ち着いたのはなんと1986年と最近のことだ。



右写真は、キンメリッジアの  
の土壤。  
石灰と粘土が混ざった泥灰土  
エグゾジラ・ヴィルギラと  
呼ばれるカキの化石が  
含まれているのが特徴。  
写真ではグレーに透明がかって  
見えるのがそれだ。  
シャブリ地区以外では、  
シャンパーニュのコート  
デバール、ロワールの  
サンセール地区付近でしか  
見られない。

## テイスティング① "プティ・シャブリ と 近郊のワイン"

シャブリ地区は4階層のAOCが存在するにのほ周知のとおりだが、  
そのほかにも、近郊では優れた個性的なワインが造られている。  
日頃あまり口にする事のない、プティ・シャブリと共にテイスティングを  
交えて勉強した。

### AOC プティシャブリ

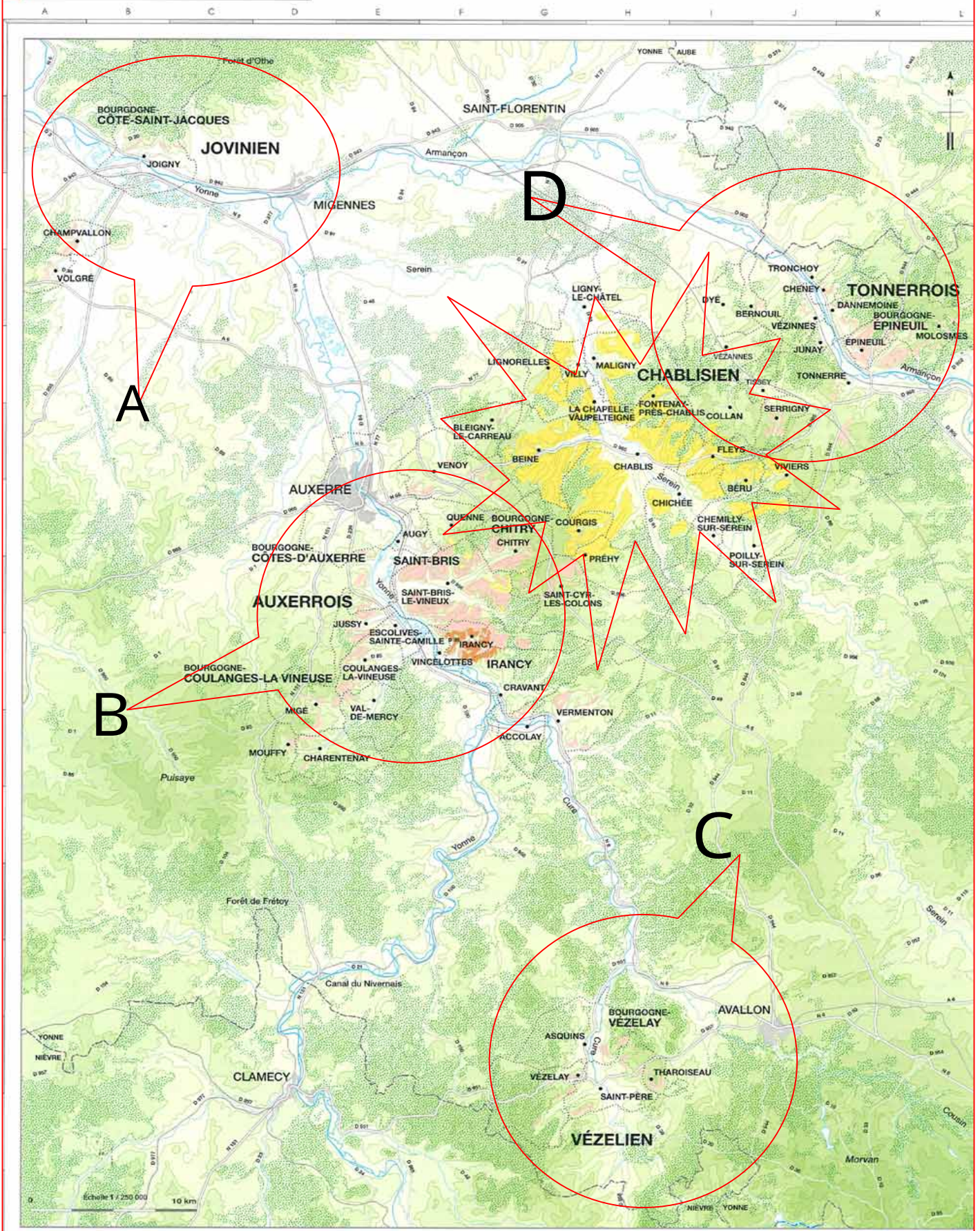
そのほとんどがポートルンディアンな土壤。一般的に台地の上部、  
フルーティーで軽やかな、若くして楽しめるワインを産出している。  
栽培面積は570ヘクタール・産出量は32000ヘクトリットルと全シャブリの  
15%ほどの生産量しかない。

### シャブリ近郊のAOC

この地区は、フィロキセラにほぼ壊滅に追いやられた地域だ。  
その以前は、シャブリに負けず劣らず名声を得ていたワインさえあった。  
今、気概ある生産者たちを中心に、その尽力で復興と再建の道を  
歩んでいる最中だ！

- Bourgogne Cotes St-Jacques 次ページ表A  
ピノ・ノワールピノ・グリからフルーティーな赤・ヴァン・グリ。
- Bourgogne Cotes d'Auxerre 次ページ表B  
ピノ・ノワールとシャルドネからフルーティーな赤・白。
- Bourgogne Coulanges-la-Vineuse 次ページ表B  
ピノ・ノワールとシャルドネから個性的な赤・白。
- Irancy 次ページ表B  
ピノノワールにこの土地固有のセザール種を加えることが出来る。  
総じて軽い赤。よいヴィンテージには目を見張るものも。
- Saint Bris 次ページ表B  
ソーヴィニヨン・ブランから特徴的な白。
- Bourgogne Chitry 次ページ表B  
シャルドネからミネラリーな白。ピノから軽やかな赤。
- Bourgogne Epineuil 次ページ表D  
ピノノワールから香りのいい赤。
- Bourgogne Vezelay 次ページ表C  
シャルドネから軽やかな白。少量の赤





非常にマイナーな産地で、ほとんど市場で見かけることはないが、生産者によっては非常に興味深いワインを造っている生産者もいるので、見つけたら是非飲んで欲しい。新しい発見がきっとあるはず。  
 そして、一度壊滅まで追いやられ、過去の栄光を失った産地に新しい灯火を！と立ち上がった生産者を敬うべし！！



# テイスティング② シャブリ新世代

あまりにも、名声を享受した生産地域によくあることだが、その名声に溺れ品質が伴ってこないワインを産出してしまっている話をよく聞く。シャブリもその例外とはいえない。

2回に渡る生産地域拡大の結果、本当の意味でのシャブリの良さを見出せないワインを散見した。

また、ブランド化の一途をたどってきたこの土地のワインは、模倣され、大量生産され、機械化、化学物質の多用などによってかつての名声を失ってしまった。

人が楽をして、お金を稼ごうと思った結果、一時”シャブリ”の名声はどん底まで落ちていった。



アリスとオリヴィエ。二人三脚で素晴らしいシャブリとワインを生産する。栽培面積は、6ヘクタールほど。古樽発酵・古樽熟成。ふっくらと旨みを纏った酒質。美しい酸とミネラル感溢れるワインにはファンが多い。

そんな中、1990年代後半から原点回帰の動きが始まった。著名な生産者も含め化学物質を控える動き。収穫量を減らし、品質を重視する動き。その中で一際目立った存在が”アリス エ オリヴィエ ド ムール”ではないだろうか？

化学物質を一切使わず、酸化防止剤も瓶詰め時に少量加えるだけ。

一部秀逸な生産者を除いて、機械収穫以外ほとんど存在しない当時の

シャブリにおいて、手摘みを行う彼らは、まさに変人。ただ、彼らは頑なにそれが当たり前だと、ラベルにも誇らしげに収穫はさみをするして見せた。

当時は”変人”扱いされた彼らだったそうだが、今やその個性は世界が認めるところである。

その新世代の流れは、今大きなうねりとなってシャブリ地区にかつての名声を取り戻させようとしている。

やっている本人たちは、ただ良いワインを、本物をと取り組んでいるだけかもしれないが・・・



ブルゴーニュのドミニク・ドゥラン氏の影響を受け、真のシャブリを造り始めた若干30歳(写真の当時26歳)のトーマ・ピコ氏。アリスとオリヴィエの次世代の生産者として注目を浴びている。美しいシャブリ本来の土地の表現の中で自然な柔らかい飲み口を持っている。ピュアで誠実な彼の性格がワインに投影されている。

さて、今回の会で伝えたいことはいくつかあった。

シャブリ地区及び近郊のワインの全貌

新世代のシャブリ生産者

シャブリ グランクリュの知識

テイスティングはプルミエクラスだが、まずはシャブリの真髄を知って欲しいのでグランクリュの知識から。

このテイスティングを踏まえた3項目のほかに、シャブリ地区が歩んできた栄光と挫折、そして新たな復興への兆し。

もしかすると、この4番目の事を一番伝えたく、今回のテーマとしたのかもしれない。

前述したように、シャブリの世評は一時地に落ちたといっている。このことは、私個人が考えているのではなく世間一般の評価である。

その原因は、まさに人の墮落によってしかありえない。

そして、復興の道を歩んでいくのも人の力を持ってしかありえない。

化学肥料・農薬・除草剤に汚染され、草ひとつ生えていない土地からエネルギー溢れる、人の心を動かすワインが出来上がるのだろうか？

葡萄をお金にするために、たくさんの葡萄をならした収量過多の葡萄の寿命は短い。シャブリ地区においては、30、40歳の樹齢の葡萄木さえ見ることは稀である。化学薬品づけの抵抗力のない木は若くしてその命を終えてしまうからだ。

樽発酵・ステンレス発酵・・・。人はこの生産者はステンレスだから・・・

この生産者は樽発酵・樽熟だから・・・。などと偉そうに語ってきたが、実際のところ、ワインを造るのは土地、すなわちテロワールである。

著名なヴァンサン・ドーヴィサ氏は語る・・・。

『私は、樽を使うのが古典的だとかそんなのはどうでもいい。

タンクだろうと樽だろうと、樽が新しかろうと古かろうと、

ワインの品質の決定的な要因にはなりません。』

シャブリの土地のエネルギーは、カーヴの中で造られるものではなく、畑にて生み出されしものである。そう続けた・・・。

そのドーヴィサ氏のワインは、2002年から全ての畑をビオディナミで栽培し、従兄弟のラヴノーと共に、自然回帰の道を歩んでいる。

また、アリスとオリヴィエについては、それよりも8年前の1996年よりナチュラルなワイン造りを目指す。ただ、彼らも最初から全てを変えたのではなく、2000年頃あるアメリカのインポーターの紹介でロワール地方ソローニュのクロード・クルトワ氏に出会ったことが大きなきっかけになったという。

その後、方々でアリス エ オリヴィエのワインが賞賛されたのは、いうまでもない。

彼らがそのような光を、道を作り上げたあと若き賢明な生産者たちは、シャブリの土地本来の力を取り戻すべく尽力している。

まだまだ、大手ワインメーカーが幅を利かせている土地だけに、時間がかかるかもしれないが、徐々に本来の魅力を取り戻していくと思うし、そう信じたい！

# テイスティング③ 偉大なテロワール

シャブリの土地の力は強い。  
30歳とそれほど樹齡が古くない木も  
この太さだ。

(写真は、アリス エ オリヴィエの  
ベール エ クラルディの区画。  
土壌はポートルンディアン土壌  
粘土石灰で石灰が強い。白く見えるのは  
石灰質の小石。ポートルンディアン  
の特徴的な石である。)

同じシャブリ地区でビオディナミで  
葡萄を育てるドーヴィサ氏も  
この土地で野菜を育てると、  
とてつもなくよく育つし、味がいい。  
そう語る。

そんな、パワーを秘めたシャブリ地区。

その中で純粹にシャブリというものを表現し得るのが、グランクリュの土地。

先にあげたキンメリジアン土壌のグランクリュであろう。

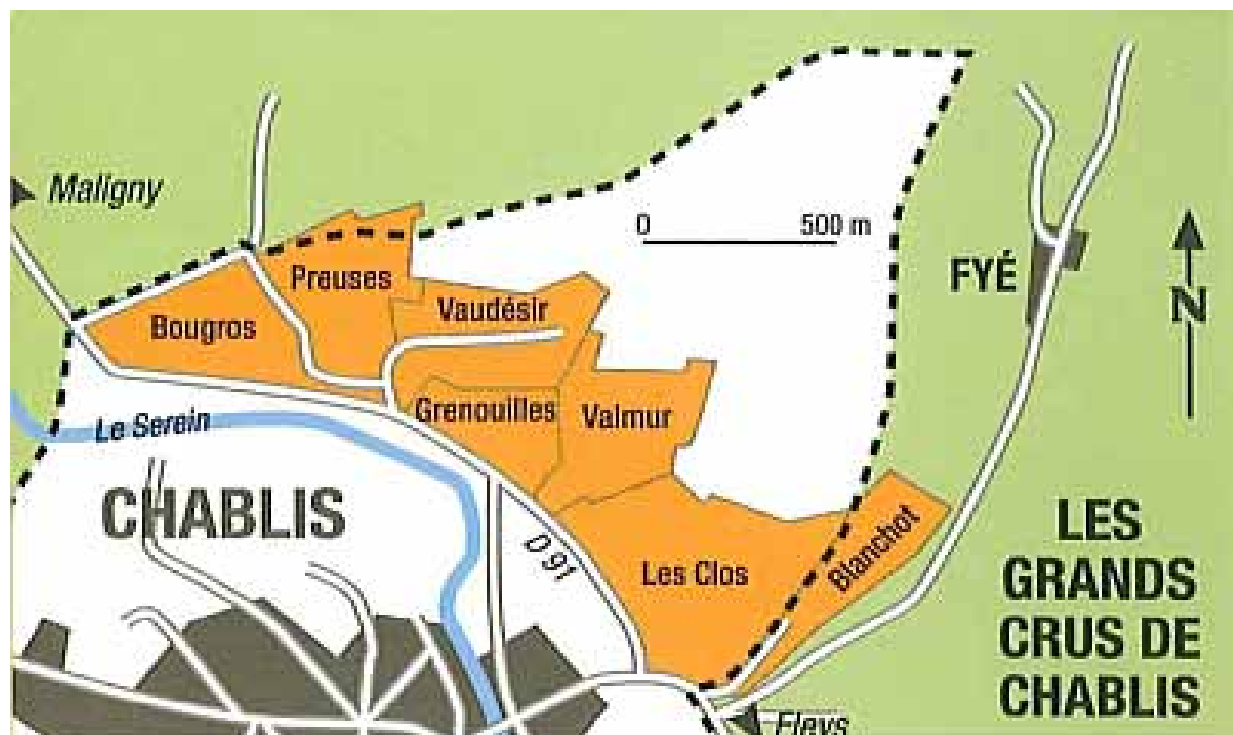
グランクリュにおいては、キンメリジアン土壌の土地以外存在しない。

(プルミエクリュ・村名クラスは必ずしもそうではない。)

そもそも、このキンメリジアン土壌にのみ ” シャブリ ” のいう名を  
与えられていたわけであるから、下図のグランクリュの畑群は、  
” シャブリ ” そのものを強く表現する。

プルミエクリュについては、詳しく語ると途方もない時間がかかってしまう。  
次回のテーマとしよう。

重ねてテイスティングは、残念ながらグランクリュではなく、  
プルミエクリュクラスの2種類から。



シャブリ地区において、グランクリュを名乗ることを許された畑は7つ。このとてつもない力を秘めた土地は、20世紀後半より現在に至るまで、その真の力を隠してきた。

いや、その名声のあまり人の怠惰が今日の”シャブリの低迷”という世評におとしめてきたのかも知れない。

それでもなお、本物を造る生産者のシャブリを飲んだときの感動を人は忘れられず、この土地を尊び、敬い、賞賛するに違いない。

改めてそのシャブリの真実であるグランクリュの特徴を見てみよう。機会があれば、今回の説明を踏まえてテイスティングしてみたい。

#### Bougros

グランクリュ最西端。16.22Ha。少し土っぽいと表現されることがある。また、上部は台地状になっており、逆に県道を境に下部が急斜面。従って、下部の畑、上部の畑では表情が異なる。

#### Preuses

ブーグロとヴォーデジュールに挟まれた区画、10.09Ha。こちらも上部は台地状で平坦。下部は急斜面となる。特級でも最も早くから楽しみ、一般的に最も女性的な特級とされる。

#### Moutonne

ボーヌのビシヨ傘下のロンデパキ家単独所有の区画。2.24Haのヴォデジュールと0.11Haのプルーズからなる。旧ロンデパキ家が、ムートンヌの名前を多用し、いつの日か8番目の特級のようになった。

#### Vaudesir

レクロと人気を2分する有名なクリマ。斜面は南向きで急斜面。谷間を挟んで斜面の向きは変わるが、葡萄の熟度は特級随一。花や果実のフレーバーが強く、ふくよかでスパイシーな一面も。

#### Grenouilles

最もスラン川よりの斜面一番下の区画。9.38Ha。シャブリジェンヌのシャトー ド グルヌイユが内7.2Haを所有。スラン川の蛙がよく見かけられたことから命名。粘土が強く果実味豊かなワインを生む。

#### Valmur

丘の上部11.04ha。斜面の向きが45に渡り様々な表情を見せる。一般的にミネラリーで長命なワインが生み出される。粘土と石灰土壌で骨格のしっかりしたシャブリ。

#### Clos

26.43haの最も有名で最も大きく、最もパワフルなワインを生み出すグランクリュ。厳格なミネラル。豊富な酸が長熟を約束する。その厳格なイメージから若いうちは非常にカタイ印象であることが多い。

#### Blanchot

グランクリュ最西端。12.32ha。非常にデリケートなシャブリ。最もエレガントといっても過言ではない。谷間を抜ける谷風がブランショのワインをそうさせる。その分香りは優雅で華やか。

時間も少ない中、やっぱり全てを伝えること事は、難しかった。テイスティングを通して、改めてシャブリ地区の素晴らしさに触れることは出来たと思う。今回の会を活かして、ワインセレクションの引き出しのひとつになってくれればと思う。



# 今回のテイスティングワイン

Petit Chablis'10 /Patrick Piuze

Saint-Bris'07/ Alice et Olivier De Moor

料理は、千葉 石かれのカルパッチョ

レモン風味のオリーブオイルで

パトリック・ピューズ

1973年カナダケベック生まれ  
世界各地でワイン修行。

2年間モントリオールで  
ワインバー経営後、2000年に  
ブルゴーニュに渡り

オリヴィエ・ルフレーヴ  
に勤める。

その後、ヴェルジェ  
ジャン・マルク・プロカール  
で醸造。

2008年独立。

プティシャブリは、樹齢35年  
手収穫・60hl/ha・自然酵母発酵  
タンク発酵・10ヶ月タンク熟成



Chablis'09 /Pattes Loup

Chablis"L'Humeur du Temps"'09/Alice et Olivier De Moor

料理は、エスカルゴ シャブリ風 敢えてテイスティングの会のため、ブルギニヨンではなく

## ドメヌ・パット ルー

ドメヌ名は、彼の所有する区画の名前。自然を重んじ、『私たちの子供に  
薬漬けの畑を残すわけにはいかない。後世まで受け継がれる農地を残すのも  
私たちの使命』と、畑仕事に精を出す。

わずか2haの畑を丁寧に栽培。醸造は、他の自然派生産者の醸造と同じく酸化  
防止剤・培養酵母は使わず、補酸・補糖の一切しない。

Chablis"Bel Air et Clardy"'05/Alice et Olivier De Moor

Chablis "Buteaux"'01/Dom Francois.Raveneau

料理はグルヌイユのフリット・グルヌイユのジュを使って夏トリュフのリゾット

## ドメヌ・ラヴノー

現在はフランソワ 惜しくも2000年他界 の息子、ジャン=マリが  
兄ベルナルル 主に醸造を担当、以前はラベルにその名が  
クレジットされていた とともに兄弟でドメヌを運営。後を継いでから  
30年近い歳月が過ぎジャン=マリも50代になったが、生み出すワインの  
名声は高まるばかり。

写真下はジャン・マリー・ラヴノー氏



所有する8ヘクタール弱の区画は全てグラン・クリュ  
クロ、ヴァルミュールにブランショの3区画  
とプルミエ・クリュのみというクオリティの高さに加え、  
イノックスで仕上げるのが主流となっているシャブリ  
にあって、樽 ピエスの他にフイエットも使用  
を用いた昔ながらの手法でワインを生む。基本  
となるのはほぼ8年から10年を経た旧樽だが、  
その用い方はかなりフレキシブルで、1980年代、  
90年代には全て新樽をあてがったミレジムがあり、  
最近も2002年のプルミエ・クリュのヴァイオンは  
新樽100パーセントで熟成させている。

Coteaux du loir"Rasne"'04/Jean Pierre Robinot ムッシュの一本としてブラインドで  
シャルドネの先入感・前回もロビノ氏ということもあり、正解者なし。

2011年 9月 ワイン課