

11月1日号 ワイン課通信

先月のPDS会ではテーマをアルザスにさせていただきました。

北と南に長くブドウ畠を持つこの地域ですが今回は的を絞りリースリングにおける女性と男性の醸造家による違いとピノノワールの熟成による違いについて学んでいきました。今号のワイン課通信はPDS会の報告をさせていただきます。

アルザスの概要

フランス北東部の地方で東側にはライン河が南北に流れ西側にはヴォージュ山脈が南北に広がっているヴォージュ山脈の斜面にはブドウ畠があり幅1～5km・南北100kmにもわたります。ヴォージュ山脈が大西洋からの湿った風を遮り降雨量はフランスで最も少なく年間降雨量500～600mm。日照量が多く、乾燥した半大陸性気候。

栽培面積は1.5万ha 年間生産量は108.2万hl
平均収量は78.80hl/ha

アルザスのAOCは、その歴史的事情により、ブルゴーニュなどのように畠、村、地区と言った区分に細分化されていない。以下の3つです。

Alsace (アルザス)……………78%

Alsace Grand Cru (アルザス・グラン・クリュ)……4%

Cremant d'Alsace (クレマン・ダルザス)……18%

なお、1998年 アルザス地方に隣接するロレーヌ地方の産地がACに昇格、以下のAC名を名乗っています。

Cote de Toul (コート・ド・トゥール)

また、ヴァンダンジュ・タルディヴ、セレクション・ド・グラン・ノーブルの表記は、AOCアルザスとアルザス・グラン・クリュのラベルに記載することができます。フランスのすべてのAOCの中でも最も厳しい部類の基準に従って造られています。



ヴァンダンジュ・タルディヴは、ゲヴルツトラミネール、ピノ・グリ、リースリング、ミュスカのいずれかの品種で造ります。ぶどうは過熟した状態で収穫され、一般的には正式な収穫開始の数週間後に、ヴァンダンジュ・タルディヴ向けのぶどうの収穫が始まります。

ぶどうが凝縮し、貴腐菌(ボトリティス・シネレア菌)が付いたため、品種本来の個性とアロマティックな特徴に、力強さが加わります。

果汁最低糖度含有量も定められています。

ゲヴェルツ、ピノ・グリは257g/l
リースリング、ミュスカは235g/lとなっています。

主なブドウ品種



セレクション・ド・グラン・ノーブル向けのぶどうは、貴腐菌(ボトリティス・シネレア菌)が付いた果実だけを順々に選び、摘んでいくものです。

ぶどうが凝縮していく、ワインは力強く、複雑で余韻がすばらしく長いため、品種本来の個性の表現は控えめとなります。

果汁最低糖度含有量も定められています。

ゲヴェルツ、ピノ・グリは306g/l
リースリング、ミュスカは276g/lとなっています。

なお2007年からはピノグリにトカイと表示してはいけなくなりました。

① RIESLING 2011 DOM,RENE FLEITH

アルザス地方、コールマール市から西へ5kmほど行ったインゲルスハイム村に、このドメーヌがあります。1973年から、この土地にキュブリー[醸造所]を構え、家族4人で経営するドメーヌです。1996年から息子のヴァンサンがワイン造りに参加し始め、彼はブルゴーニュを始めカリフォルニアやオーストラリアにも勉強をしに行き、今ではこの蔵の先頭に立って栽培、醸造をしています。中に入ると20ヶほどの小さな発酵槽がびっしりならんでいて同じ品種のブドウでも畠の場所によるキャラクターがそれぞれ違うので、テロワールがワインに表現されるように畠仕事も気を抜かないそうです。又、きれいな酸を残す為に、マロラクティック発酵を防ぐためキュブリーはより寒冷な環境に保つようにしてあります。アルコール発酵は、発酵は15日から3ヶ月という長期低温発酵を行う。{通常は1~3週間} (これだけ発酵を長くとると、残糖も少なく、ゆっくり開いて広がってゆく)その後、自然な酸を残すために、マロラクティック発酵はなるべく起こないように低温で管理する。(年間8°C~16°C)その後シュールリーの状態で酵母を落とし、ワインに厚みを加えてからフィルターをかけます。こうすると後からのふくらみが良いそうです。アルザスワインのフルーティさと品種の特徴をより鮮明にするため、ピノノワールの一部を除き樽熟は一切しません。農薬や化学肥料は一切使用せず、健康なブドウを自然の環境で育てるだけを最上の方法と考え、畠はビオディナミで運営しています。その畠仕事の熱心さとワインの味わいに、生産者たちが脱帽するほどだそうです。中でもアルザスを代表する、マルセル・ダイス氏は自分が唯一認め、また勉強させられる若手生産者と、フランスのメディアに絶賛しています。

所有畠 9Ha 生産量 85000本。土壤は土の多い花崗岩系土層。収穫は手摘みです。醸造はステンレスタンク内発酵・熟成です。



② RIESLING CUVEE THEO 2011 DOM,WEINBACH

〈歴史〉

1612年にカプチン派修道僧により設立された歴史あるドメーヌで、1898年にファレール家の所有となりました。二代目にあたるテオ・ファレール氏が亡くなった後、コレット夫人とその娘のカトリーヌとローランスが引き継ぎ運営しています。長女のカトリーヌがドメーヌ運営を、次女のローランスが栽培・醸造を担当しています。

〈栽培〉

所有面積は28.5ha。所有する代表的な畠は、グラン クリュ シュロスペルグ。1975年にアルザスで始めて認定されたグラン クリュ畠で、総面積は80ha、その内ドメーヌ ヴァインバックは8haと最大面積を所有しています。花崗岩を基礎に砂岩が混ざり、ミネラルが豊富な土壤で南向きの急斜面に面しています。もう一つは、ドメーヌの周辺にあり、単独所有するクロ デ キャプサン。980年頃の文献に登場する歴史的な区画で、シュロスペルグの丘の麓に広がり、修道僧によって作られた石垣によって囲まれています。砂岩、沖積土、花崗岩の砂利によって構成されるその土壤は、温まりやすく、他の区画に比べてやや早熟と言われています。

ドメーヌではブドウ栽培に一番適した土壤と考え、すべての品種を栽培しています。1998年より一部ビオディナミを導入し、2005年ヴィンテージから全面実施しています。栽培面では自身のドメーヌの有機栽培のブドウを100%使用。除草剤、化学農薬、浸透性農薬は一切使用しません。アルザスの平均産量(78.80ha/ha)を大幅に下回る産量に抑え2011年は37hl/haで、手摘みでの収穫です。

〈醸造〉

次女ローランスさんは化学工学士やMBAを取得後、醸造学を学びます。1993年にドメーヌヴァインバックに戻り、母からワイン造りの全責任を引き継ぎました。自然なブドウの味わいを生かすために、出来る限り介入を抑えるようにしています。手摘み収穫したブドウをゆっくり圧搾し、ワインの複雑味を増すため天然酵母を用い、アルザス伝統の1,500~6,000リットルのオーク古樽で発酵させます。



中央のコレット夫人を挟んで、向かって左が長女カトリーヌさん、右が次女ローランスさん

2011年に醸造されたすべてのワインは、果実味が豊かで、爽やかである。味わい深く、シンプルだが心地よいワインで、早くに開くであろうと言われています。2011年シーズンは、天候が絶えず両極端に動いた。冬が厳しかった一方(2010年12月26には、マイナス20°Cまで下がった)、春は暖かく、暑いほどであった。夏には、乾燥した時期に続いて、強い雨が降った。夏の初めは、湿度が高く涼しかったため、それまで早く進んでいたぶどうの生長速度はやや緩まり、水分不足も補われた。好天は8月15日から戻ってきた。収穫は、好条件のもとで進んだ。そして9月中旬から、アルザスはまさしくインディアンサマー(小春日和)に患まれた。醸造過程では特に問題はなかったが、収穫したぶどうは選果をしなければならず、特に酒庫では冷却装置を使わなければならなかった。実際、ぶどうがため込んでいた熱のために、醸酵はとても早く始まった。このため、このヴィンテージに典型的なアロマのポテンシャル

外観は①のルネフライ特有の濃い輝きのあるレモンイエロー、②のヴァインバックは透明感のあるライムイエローと答える方が多く、香りは果実は共にフレッシュなレモンやグレープフルーツ等の黄色い果実やカリン、リンゴ、洋ナシなどという方が多く、キンモクセイやジャスミン、アカシア、白いバラが上がりました。スパイスはハチミツや白コショウ、メントール等が上がりました。

味わいとしては、アタックはどちらも中程度、ボリュームは②のほうがしっかりとしており、酸味は①はキレイでシャープな酸があり②は①に比べ厚み一本芯のあるふくよかな酸を感じるとの意見が多かったです。全体的に①のルネフライの方が酸が強く冷やしてシャープに②のヴァインバックはエレガントで優しい酸で余韻も長く酸と果実味のバランスがとても良いという意見でした。

③ RIESLING BERGHEIM 2010 DOM,SYLVIE SPIELMANN

④ RIESLING BERGHEIM 2010 MARCEL DEISS

〈歴史〉

この地で祖父が採掘の仕事を。それが100年ほど続くスピールマン家の本業ですが、祖父はブドウを植え、副業的にブドウ栽培を始めました。その後、瓶詰めをするようになり、それがドメーヌ・シルヴィー・スピールマンの前身です。父の代はコンクリート業で、石を仕入れて卸したりする仕事をしていますが、ワインづくりに関しては、母が祖父から引き継ぎました。そして、母から引き継いだのがシルヴィー氏です。兄も姉もいましたが、彼女は自然と接することが好きでしたので、彼女がワインづくりすることになりました。まずシャンパニュとブルゴーニュで勉強をし、カリフォルニアやオーストラリアのワイナリーにも修行に行きました。そして、アルザスに戻って来たのが1988年です。1999年よりビオディナミを行っています。ビオロジックの機関でもある「エコセール」に認定。アルザスのビオディナミを実践する生産者の団体「ヴィーニュ・ヴィヴァン」のメンバーもあります。また旦那様はブルゴーニュ・ボーヌのドメーヌラーのジャン・クロード・ラトーニー氏。彼もビオディナミでブドウを栽培する醸造家です。

〈土壤〉

ここは石膏を取り出していた採石場でしたので、ブドウ畠の下は石膏の岩盤となっています。そのため、所有する8haの畠のうち7haが石膏混じりの泥灰土の土壤です。

〈醸造〉

プレスは長い時間をかけてゆっくり行います。温度コントロールは行いません。自然酵母のみで4~5ヶ月かけて発酵させます。良いブドウだけを選び、皮のうみを出すためにオリと一緒に長く漬け込みます。ステンレスタンクで熟成。旨味をどんどん取り出すことでワインの資質が高まります。こうした作業が土壤のミネラル分を引き出します。



爽やかさ、果実味、収穫量の大幅な減少というのが、2010年ヴィンテージを説明するキーワードです。

実際、これほどに天候条件が特徴的であった年は珍しい。冬は厳しく長く、2009年12月の終わりは気温が極端に低かった(コルマール近辺は12月19日にマイナス20度となった)。樹齢の若い樹の区画、霜の被害を受けた。7月初めに気温がとても高くなり、成熟がすすみ、畠の衛生的なリスクも抑えられた。9月15日以降、ついに日照に恵まれ乾燥した天候となり、酸は良く進展し、ぶどう一株あたりの果房の数も少なかったために、糖度も急上昇した。2010年ヴィンテージは、果実味が豊かで爽やかという、アルザスワインとして広く知られている特長を備え、長期熟成型のワインが生み出されると予測される。収穫量は一部の品種については特に少なく、区画全体でも少ない。カーヴでの生産者のノウハウが、ワインのバランスを完成させるために最も重要であった(特に細かい澱と接触させた熟成)。最終的に生産者は、ワインの品質にとても満足しているといえるそうです。

外観は③のスピールマンは透明度の高い黄金色、④のマルセルダイスはレモンイエローと答える方が多く、香りは果実は共にフレッシュなレモンやグレープフルーツ等の黄色い果実やカリン、蜜のあるリンゴなどという方が多く、花は白いバラやアカシア、ユリ、カモミール等が上がりました。スパイスはハチミツや白コショウ、メントール等が上がりました。

味わいとしては、アタックはどちらも中程度、ボリュームは④のほうがしっかりしており、酸味は③はしっかりとした果実味を支える酸があり④は③に比べエレガントで優しい酸を感じるとの意見が多かったです。全体的に③のスピールマンの方が酸が強く夏向きで④のマルセルダイスはエレガントできれいな酸のため冬に向いているのではないかという意見でした。

ドメーヌマルセル・ダイスは、アルザスの歴史深い小さな村、ペルクハイム (Bergheim) にあります。マルセル・ダイス氏のぶどう畠は9つのコムーヌ、約20kmにまたがり、生産されるぶどうは、畠の区画ごと、ぶどう品種ごと、多様性に富み、個性に溢れています。ダイス氏は、そのような多様性と個性に早くから着目していきます。即ち、アルザスという複雑で多様な土地に由来する個性を引き出すべく、「テロワール」という概念を初めて導入、その土地で出来る味を最大限に引き出すことに腐心してきました。加えて、ダイス氏は、アルザスのテロワールを最大限に引き出すべく、ビオディナミによるワイン造りを研究し、情熱と力を注いでいます。「アルザスというワイン産地は、フランスでも最も複雑に土壌が入り組んだ土地。せっかく多種類の土壌が存在するのに、それを無視して何がアルザスワインだ」そんな考えのもと「アルザスはぶどう品種の個性を大事にすべき」という法律に真っ向から立ち向かい、ワインを造り続けました。そしてついにはダイスさんを認めて、法律も改正されました! それまでラベルに1番大きくぶどう品種を記載しなければいけなかったのに対して、「土地の個性を大切にすべき」というダイス氏に習って品種名よりも畠名を大きく表示するよう改正された上に、ぶどう品種は記載しなくても許されるまでになりました。ダイスのリースリングは2005年ヴィンテージ以降、従来は別々に商品化されていたサン・イボリットとベブランハイムをブレンドして一本化することになりました。

サン・イボリット…1.8ha。平均樹齢25年。砂質、花崗岩質主体の軽めの乾燥土壌。ベブランハイム…2ha。平均樹齢20年。古代には海岸だったというこの畠は、500~600メートルに及ぶ海洋微生物と砂礫質層が基盤で、表土は軽い石灰岩質。それぞれのテロワールのブレンドにより、より一層複雑に、巨大なスケールに。平均収量は33hl/ha(全アルザスの平均収量は78.80hl/ha)白は除梗せずに赤は80%除梗。天然酵母のみ使用。赤は木製開放槽、白は大樽で発酵。シュールリー熟成。



⑤ PINOT NOIR LES PIERRES CHAUDES 2011 JULIAN MEYER ⑥ HEISSENSTEIN PINOT NOIR V.V 2001 JULIAN MEYER

ジュリアンは父の名前で、現当主は、パトリック・メイエー氏。

1705年、創業以来から、ほとんど、無農薬農法を行っていたドメーヌですが、彼の代になり、1990年から完全無農薬に切り替え、100%ビオディナミ農法の実践者となっています。アルザス地方の首都ストラスブールより南に下った所、ノータンテールという村に所在します。メイエー氏自身が、直接信頼できる人にしかワインを譲りません。メイエー氏は、納得のいかないワインは、すべて格下のキュヴェとして市場に出します。ほとんど中身は、彼のトップ・キュヴェなのに、少し納得がいかないというだけで格下げするという。。。

彼の素晴らしい名言の中の1つ「土を醸造家が借りている」と言っていました。大きな自然界の中で、今、この瞬間借りさせて頂いている、だからいいかげんな仕事をしてはいけないのだそうです。

Pinot noir Les pierres chaudes 2011

AOC:アルザス 面積:1ha標高250～350m 畑の向き:南・南東土壤:花崗岩土壤 品種:ピノノワール 100% 平均樹齢:40年

収穫:手摘み 収量:45hl/ha酵母:自生酵母 酿し:3週間発酵:熟成:600lの木樽で9ヶ月 濾過:清澄:なし
醸造中のSO2:無添加 ビン詰時トータル:12mg 天然アルコール度数: 11.72%
熱い岩という名前のキュヴェ。樹齢40年の花崗岩土壤で造られるピノノワール。

Heissenstein Pinot noir V.V 2001

AOC:アルザス 面積:1ha標高250～350m 畑の向き:南・南東土壤:花崗岩土壤 品種:ピノノワール 100% 平均樹齢:65年

収穫:手摘み 収量:35hl/ha酵母:自生酵母 酒:3週間



外観は⑤のpierrres chaudesは淡いルビー色、⑥のHeissensteinは少し濁りのあるレンガ色がと答える方が多く、香りは果実は⑤はフレッシュなラズベリーやクランベリー、ウメ、日本のサクランボなどという方が多く⑥はスモモ、ウメ、イチゴジャム、乾燥プラム等が多く、花は⑤は赤い小さいバラ・野ばら、⑥はドライフラワーやバラ、ボタンのような大きい赤い花等が上がりました。スパイスは⑤はなめし皮やメンソールのような清涼感、インク等が上がり、⑥はピンクペッパーと少しオレンジピール火薬のような土っぽさを感じた人が多かったようです。
味わいとしては、アタックは①はフレッシュで中程度、⑥は穏やかで丸みがある中程度、ボリュームは⑥のほうがしっかりしており⑤はとてもチャーミングな印象を受けた人が多かったようです。酸味は⑤は酸と果実味がキレイに溶け込んでいる印象があり⑥はとてもバランスのいい酸が心地いいという意見が多かったです。全体的に⑤のほうがやはり若々しくフレッシュでチャーミングな印象があり⑥は酸と果実味のハイバランス。溶け込んだタンニンと長い余韻が素晴らしいのではないかという意見でした。



今回のムッシュのスペシャルワインはドメーヌ・グラムノンのコート・デュ・ローヌ セブ・サントネール・メメでした。

樹齢100年以上のグルナッシュの区画『メメ』のブドウを使用し、造られる1本。『メメ』とは、フランスの赤ちゃん言葉で、『おばあちゃん』のことですが、これは、故フィリップ氏が、この畠の葡萄を、愛情込めて『メメ』と呼んでいたからだそうです。

樹齢100年を超えるブドウの力をより引き出し、生まれた1本。平均収量は、なんと18hl/ha。房ごと収穫し、醸造後バリック熟成を行い、複雑さと繊細さ、パワーを兼ね備えた1本でした。ムッシュ、素晴らしいワインを今回もありがとうございます。

前菜 いろいろな貝のマリネ

ワインは①と②

北海道産のホッキガイ・国産アワビ・千葉県産ハマグリ・北海道産ホタテを使い、ホッキ貝はポッシェ、アワビは真空にしてコンベクションで、ハマグリは白ワインで蒸し、ホタテはミキュイに。貝により火入れの仕方を変えて仕上げています。

ハマグリのジュとノワゼットオイルでマリネしガルニはカリフラワーのピューレ。オマールからとったジュレとフグネギのシズレを添えて。

皆さんの意見で多かったものは「貝のうま味が良く出ていてムースのクリーミーさ、貝の風味がよくとても楽しい。ジュレの甘みが良いが、少し味が強すぎりいう方もいました。」



魚料理 サーモンのパイ包み

ワインは③と④



スコットランド産のサーモンを使い、サーモンのまわりをホタテ・切り落としのサーモンで仕上げたムースで覆いパイで包む。

ガルニはホウレンソウのソテー。ソースはヴァンプランにディル・エストラゴン・イタリアンパセリのアッショを。

皆さんの意見で多かったものは「ムースはしっとり、パイはパリパリに仕上がりで美味しい。がこの量だと重く食べ疲れるのでレモン等をつけてさっぱりしたいという方が多かったです」

主菜 山原島豚(ヤンバルシマブタ)の骨付きロース肉のロース

ワインは⑤と⑥

沖縄産の山原島豚をロースマリーでマリネしてロースト。

ガルニはビオファーム松木のレッドムーンとフランス産のブルット・ジローレ茸をソテー。

皆さんの意見で多かったのは「火入れジュストで肉のジューシーさ、旨みがとても楽しめるが量が多くガルニはもう少しサッパリしたものがいいのではという意見が多かったです。」



今回のPDS会にてムッシュを始め、小松店長、料理を担当していただいた高柳さん、ご協力いただきました全てのオザミスタッフの皆様、ありがとうございました。自分自身の知識が足りないため分かりづらい会の進行になってしまったと思いますが、今回の経験を次に生かし自分自身勉強に励んでいきたいと思います。今回勉強しましたアルザスの5生産者はオザミとともに繋がりが深い生産者の方々で今回学べてとても勉強になりました。今後の営業に今回の会で勉強した生産者の方々のワインのすばらしさを自信をもってお客様におすすめしていきたいと思います。本当にありがとうございました。

グラスリーオザミ・ソラマチ 石井