

# ワイン課通信

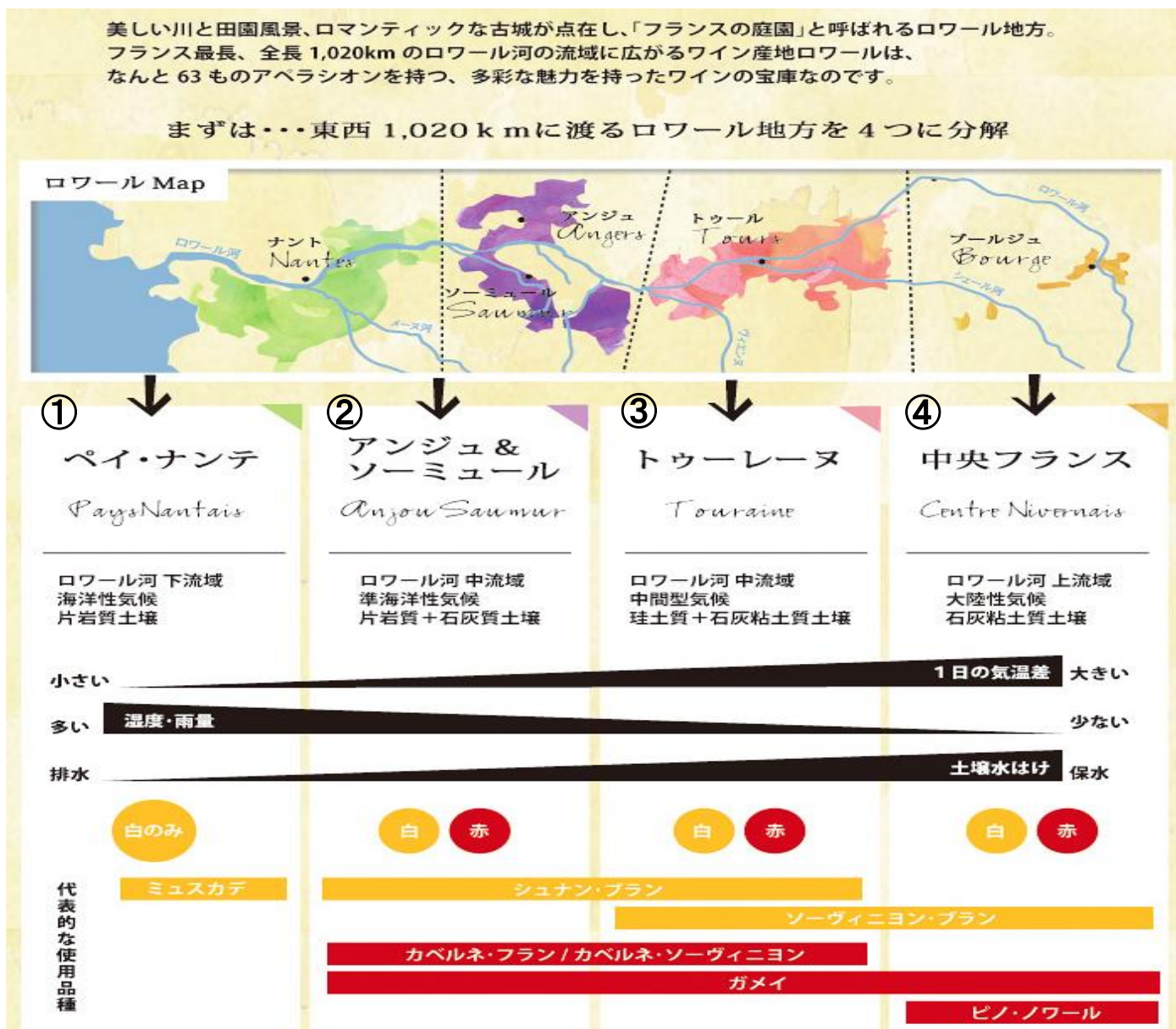
2013.4月号

お疲れ様です。

今回担当させていただきます、ソラマチ石井です。

今号は先月行わせていただいたPDS会の内容を報告させていただきます。

3月のPDS会はロワールをテーマ料理もワインに合わせロワール地方の郷土料理で会を進行させていただきました。



～概要～

まずは簡単にロワールについて。

まず象徴的なのは大きな河。「ロワール河」です。

1,000 k m を超えるフランス最長の河であり比較的温暖なこの地方の気候を作りだしている一つの要因でもあります。

また、「フランスの庭園」などと言われ、貴族・王族の城などは未だにこの地方に多く残され観光地としても栄えています。

様々な表情のワインを作りだしているのはロワール河が蓄積した、もしくは古い地層が隆起してできたモザイク状の土壤が、そこで栽培される葡萄品種・味わいの多様性が繋がってきているのだと思います。

ロワール地方では、白・ロゼワインの生産が多く、白55%・赤24%・ロゼ14%・泡7%という生産比率です。

では、ロワール地方の4つの地区の分類。

- ①Pays Nantais                  ペイ ナンテ地区
- ②Anjou & Saumur            アンジュ ソーミュール地区
- ③Touraine                      トゥーレーヌ地区
- ④Centre Nivernais            サントル ニヴェルネ地区

1ページ目の図を見ていただけると分かるように地区ごとに気候・土壤・栽培されている葡萄品種など異なった表情をしています。

↓ ミュスカデ

#### ①Pays Nantais    ペイ ナンテ地区

ロワールの河口から50km程のナント市を中心に広がる栽培地。大西洋の影響を受けた海洋性気候で土壤は片岩、花崗岩、沖積岩等。ワインは白が殆どでAOCは4つのみ。品種はムロンドブルゴーニュ種のみ。

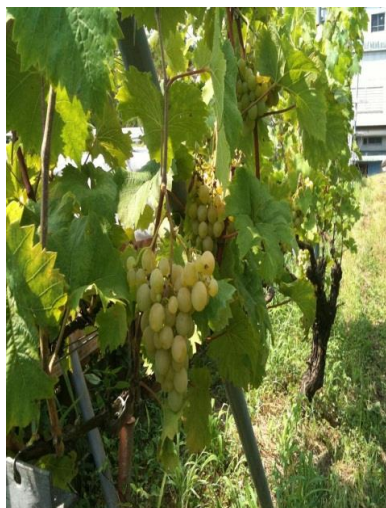


↓ シュナンブラン

#### ②Anjou & Saumur    アンジュ    ソーミュール地区

アンジュ地区はアンジェ市を中心に河の流域沿いが栽培地域。気候は冬は温暖、夏は涼しい海洋性気候で気温の変化が少なく日照に恵まれている。土壤は石灰質、片岩質が多くワインは泡・白・ロゼ・赤・甘口まで多様性に富んでいます。

ソーミュール地区はソーミュール市を中心にアンジェ市より上流40kmに位置します。気候は丘陵が西風を遮り、豊かな四季をもたらすとともに、ロワール河とその支流がミクロクリマを生み出します。有名な白亜の石灰質の土壤は、テュフォーと呼ばれカーヴや建築に利用されてきました。アンジュ同様、様々な種類のワインが生産されています。



↓カベルネフラン

### ③Touraine トゥレーヌ地区

トゥール市を中心に葡萄畑が広がっている。海洋性気候・大陸性気候どちらの影響も受ける独自の気候条件に恵まれ中世の古城もここ周辺に多く「フランスの庭園」などと呼ばれるのはココ！ここでもロワール河とその支流が織り成すミクロクリマが多種多様なワインの産出を可能にしています。

百年戦争の舞台となったのもこの地域です。



### ④Centre Nivernais サントル ニヴェルネ地区

ロワール河の上流。まさにフランス中心部に位置する地域。中央フランスとも呼ばれます。かつてのフランス王国の古都ブルジュ市を囲むように丘陵地に畑が広がっています。大陸性気候になり気温の変化は激しい。土壌は石灰質が多く少量の粘土が混じる事が多い。ブルゴーニュ・シャブリ地区同様のキンメリジャンの岩盤や火打石のシレックス土壌などが見れる稀有な地区でもある。



↑ソーヴィニオン・ブラン



↑ピノ・ノワール

この2本に合わせ料理は Salade de chevre chaud ヤギのチーズのオープン焼きサラダを出していただきました。

Nuitageにはワイン自体のうま味・甘みが強い分シェーブルチーズと合わない。という意見がありましたが、そのうま味や甘みと合うという意見も同じくらいありました。

La dilettanteにはチーズの酸味と甘みがよく合うとかサラダと食べると葉っぱの青臭さがワインと合うなど意見が多かったです。チーズの苦味がかなり前に出てくる反面、風味が前にでる。など

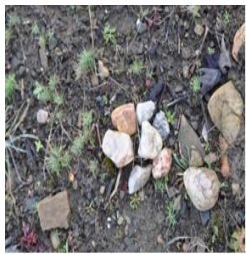


# Nuitage "2004" Marc Pesnot



畑の土を覗くとシストなどの石が多く見られ、ミネラル豊かなワインの源となっています。畑には豊かな緑が茂ります。所有する畑の多くは樹齢の高いブドウで、これも芳醇で複雑な味わいのワインを生み出す要因となっています。

収穫されたブドウは除梗されることなく、発酵槽に入れられます。これは白ワインでは珍しい手法で、赤ワインの醸造におけるマセラシオンカルボニック法と同様のものです。彼曰くボジョレーのマルセルラピエール氏の考えを取り入れて行っているということで、ブドウの果皮から香りや旨みを引き出すために行っています。



勿論、赤ワインとは異なり果皮と果汁が接触する時間はおよそ6時間と短めです。その際ドライアイスを入れ温度を下げて、低温でしか活動しない自然酵母の活動を促します。仕込みは、深夜午前1時ごろに発酵がはじまるように時間を逆算して行います。そのため収穫は必然的に午後に行われることになります。こうすることによって気温の低い夜間に初期発酵がスタートするのです。この手法を彼は「Nuitage = ニュイタージュ」と呼んでおりフランス語で「夜」を意味する「Nuits」に発酵させることにかけています。これはマルクペノ氏が低い温度帯で活動する酵母の存在を重要視し、爽快ながらふくらみのある果実味を引き出すことを目的としているためです。発酵中は酵母が生み出すCO2の働きによって酸化を防ぎ、酸化防止剤となる亜硫酸の添加は、瓶詰めの際に極少量にとどめています。

# Vouvray la dilettante "2011" Cathrine Breton



Catherine Breton

ロワール地方・ブルグイユのドメーヌ・カトリーヌ・エ・ピエールブルトン」の奥さんカトリーヌ・ブルトンさんが、両親が持つ畑の一部を使って造ったものです。夫のピエール・ブルトン氏と共同でワイン造りをしながらも、自分が思い描くワインがいつも心の内にあり、二人のワイン造りの考えが同じという訳ではなかったようです。ブルトン氏と結婚するまで兄・フィリップ氏と実家の蔵で働いていたこともあるカトリーヌは、「訪ねてきたピエールと出会ったのもこの蔵。私のワイン造りの原点はここ」と言いきります。「ディレタント」はマセラシオン・カルボニックするみずみずしくてフルーティーさいっぱいの女性らしい「しなやかでフェミニンなワイン」。「例えばピジャージュしようとしても腕力がないから強くできない。おのずとやさしいタッチのワインになる。」とカトリーヌさん。

葡萄の平均樹齢は45年。収量は法律上55hl/haにも関わらず25hl/haと低収量。压榨後にデブルバージュ実施しその後木樽に入れて発酵。天然酵母にて9ヶ月間ゆっくり発酵。蔵の内部は約18℃。この間、細かな上質の澱と一緒に旨みが溶け込みます。澱引きした後、樽（一部新樽）に戻して3ヶ月熟成。熟成後樽底に貯まった澱を取り除いてビン詰め。乳酸発酵したため、ビン詰め時に極わずか亜硫酸を添加。

清澄、ろ過はしません。

通常のヴーヴレーは切れのある酸味を残すため乳酸発酵させません。そのためには多量の亜硫酸を使用しなければならずカトリーヌさんの思い描くワインと違かったようです。

自然な発酵を重んじて造ったため亜硫酸をほとんど使いませんでした。そのため乳酸発酵しましたが土壌に由来するミネラル感はシュナンらしさを引き立たせ、ふくよかで熟した果実と絶妙なバランスで仕上がりました。



2皿目は千葉県産のスズキのボワレ プールブランにハーブを加えて仕上げていただきました。

この料理には下の2本を合わせて出しました。

sancerreはハーブの風味が鮮明に感じられ爽やかさが増すやスズキのような魚と相性がいいなどとても合うという意見が多かったです。その反面ソースのコクにワインが負けてしまっているという意見もありました。

Puilly fumeは反対の意見が多くワインの甘み・うま味が強すぎて合わないやハーブが入らない方が良い、スズキよりも真鯛のような魚のほうが合うなどの意見がありました。賛成の意見は皮目の香ばしい感じとソースの酸がとても合う。やガルニのキャベツの甘みがワインと合うなどの意見もありました。

## Sancerre SILEX"2009" Michel Thomas



ドメヌ ミッシェル・トマはサンセルから4キロほどの小さな町、シュリー・アン・ヴォーにあります。代々この土地では「クロタン」というチーズの生産が盛んで、ワイン造りは農業の一環として存在していました。

1991年からは息子ローラン氏とミッシェル氏の親子二人でドメヌを運営しています。ワイン造りにおいて品質第一を貫くドメヌ・ミッシェル・トマ。ひとつのワイナリー当たりの所有畑が非常に小さなサンセルにあって、「テール・ブランシュ（粘土石灰）、カイヨット（玉石）、シレックス（ケイ質）」というサンセルを構成する3種のテロワール全てが一軒のワイナリーにあることは非常に稀なことです。

葡萄の平均樹齢は20年で栽培面積は4ha。収量は55hl/ha。

栽培方法はなるべく農業を使わないリュット・リゾネ（減農薬農法）を実施。

発酵・熟成はステンレスタンク11ヶ月（シュール・リー）にて行われています。



## Puilly Fume Mademoiselle M "2009" Alexandre Bain

サンセルからロワール川を渡り、プイイ フェメの丘に向かう途中に、ドメヌ・アレクサンドル・バンがあります。

栽培の特徴として、蔵の設立開始からビオロジック農業を取り入れ、今ではバイオディナミも行います。肥料は撒かずバイオディナミの暦に沿った農業を行います。冬の剪定はギリギリまで遅らせて1〜4月までに実施し土を固めないように配慮して、生育して長く伸びた枝は、トラクターではなく大きな剪定用のはさみを使い手作業で切ります。ブドウの果皮や種までしっかりと熟すのを待って収穫します。

醸造の特徴として、補糖や人口培養酵母、澱引き作業などの人為的な介入をしない醸造。ワイン本来のリズムを尊重し、時間をかけてゆっくりと熟成させてワインが澄んでくるのを待ちます。ビン詰めは、月の動きに習い、気圧が高い日を選んで重力の作用によって詰めます。SO2（亜硫酸）はマロラクティック醗酵を止める為に、醗酵終了後に少量添加、ノンフィルターで瓶詰めしています。

初ヴィンテージとなった2007年。収穫を開始した日が、愛する娘の誕生日だったことから、この年で特に品質の良かったワインをスペシャルキュヴェとして瓶詰めし、娘の名前マドレーヌにちなんで「マドモワゼル M」と名付けました。

このキュヴェは、通常のプイイ フェメと土壌特性の異なる畑のブドウで仕込まれるスペシャルキュヴェで、ステンレスタンクで発酵させ、小樽で熟成されます。その熟成に使用する樽は、ワインの味わいが上質に熟成するものを毎年選抜し、「マドモワゼル M」に優先的に使用するようにしています。またノーマルのプイイ フェメは、ステンレスタンクでの発酵後に、一部は樹脂製のキューブで熟成をしていますが、この「マドモワゼル M」に関しては100%小樽での熟成となります。





メインにはロワールの鴨、ビュルゴー家シャラン鴨の胸肉のロースト ジュのソースでガルニはアスパラガスのソテーを出していただきました。  
ワインは下の3本を用意しました。

Chinonは鴨自体と合うので良いという意見がほとんどでした。肉のうま味、血の風味、脂が合う。しかしソースはジュではなく赤ワインソースはなどのが良いという意見も多かったです。ガルニはアスパラではない方が良いという意見もありました。Touraineは鴨の甘みと果実からくる甘みが合うという意見やお互いが尊重しあう感じが良く繊細な感じが合う。という意見の反面、ワインが肉に対して弱いという意見も多かったです。Gamayは肉に対しては負けてしまっているという意見がありました。しかしササミだったら合うという意見もありソースがジュというのもよかったようです。アスパラとも合うという意見でした。

## Chinon V.V "2005" Philippe Alliet



オーナーのフィリップ・アリエ氏は1978年から祖父を手伝ってAOCシノン、クラヴァン・レ・コトール地区のドメーヌで栽培・醸造を始め、1985年に後を継ぎました。父親はブドウ栽培を行わなかったため、彼で二代目となります。

除草剤などの化学物質の撒布を一切やめて自然農法に切り替え、収穫量を抑えるために厳しい剪定を行ったり、葡萄の生育中にも芽かきや摘芯をして、旨味がぎゅっと凝縮された葡萄を育てようと、コツコツと丹念な農作業を続けたそうです。

土壌は砂と小石土壌の「クラヴァン・レ・コトール地区」に9ha、南向きの斜面で粘土石灰質土壌の「コトール・ド・ノワレ地区」に3ha、ケイ質土壌で鉍物を豊富に含む土壌の

「リュイスリー」に3haを所有しています。

栽培は「リュット・レゾネ（減農薬農法）」と呼ばれる栽培方法を基本に、除草剤や殺虫剤などは一切使わない自然農法を実践。もちろん畑は全て自分の手で耕し、表面で横方向に伸びる根を刈ることで、主要な根が地中深くに伸びていくように整えています。収穫はすべて手摘みで収穫。収穫人には、完熟した葡萄だけを選果するよう、厳しく指導。運搬にも小さな箱を用い、葡萄の重みで粒がつぶれないよう気をつけています。

葡萄の平均樹齢は50年。酵母は天然酵母を用います。

アルコール醗酵は、特注サイズのステンレスタンクか昔ながらのセメントタンクのいずれかで行います。その後、トラディションはステンレスタンク、その他のキュヴェは樽で熟成させます。この樽も、以前はChマルゴーとChラトゥールから買ったものを使っていたが、現在は自社で選んだ樽を使い、新樽はコトール・ド・ノワレに、その後の樽をVV用に使っています。12ヶ月間樽熟成。新樽は使用しません。リュイスリーはドゥミ・ミュイ(600L)という大きめの樽で熟成させています。



## Touraine Pinot noir "2011" Thierry Puzelat

ロワール地方のプロワ市から南に10kmほど南下した場所に、「クロ・デュ・テュエ・ブッフ」、ティエリ・ピュズラ氏のドメーヌがあります。彼がネゴシアンで買うブドウは、西はヴヴレーから南はシェール川を越えたテニエール、アンジェ村までの半径50km範囲内に構える優良ドメーヌから仕入れ、各畑ごとに独立したキュヴェを作り上げ、ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在しています。

現在、ドメーヌは兄のジャン・マリー氏とティエリ・ピュズラ氏、そしてネゴシアンはティエリ・ピュズラ氏が醸造を管理しています。（正社員2名と季節労働者数人が常時手伝いに入る）

2011年の収穫は去年よりも18日間早い9月5日から。豊作でした。腐敗したブドウを選果せねばならず、結果的に収量は30hl/haでした。買いブドウはピオ生産者フランク・リオ氏から。

発酵は自然酵母で1ヶ月。熟成は古樽で10ヶ月、ファイバータンクで1ヶ月で軽くマロラティック（これは葡萄の味わいを出来るだけ自然にまかせ、自然に忠実に作られるというピュズラ氏の考え）を行います。SO2は醸造中無添加、ビン詰め時に極少量の添加です。



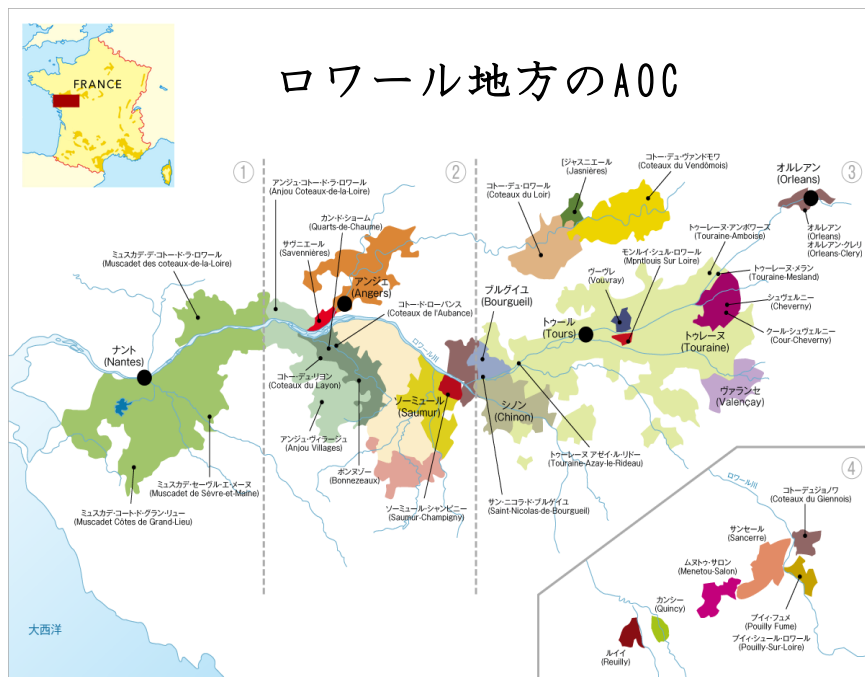
# Gamay "2011" Olivier Cousin

アンジュ地方のMARTIGNE BRIAND村にて、ぶどう栽培、ワイン造り行っています。祖父の代から一切除草剤など使用したことなく、そのまま自然な農法を続けています。

祖父が使用していた馬の農機具もそのまま残っていたため、2000年からは100%馬で耕しています。

馬は5頭飼っており、目的は畑の土を押し固めないことにより、土中の自然酵母を十分に発育させるためです。健全なぶどうを収穫するには、健全な生きた土壌が大切です。馬で耕すことによって、トラクターなどより軽い馬は、畑の表土を潰さないのので、いつでも土壌がふかふかした状態でいられるそうです。次にスピード。馬は、ゆっくりと畑の畝を進むので、人間の目でゆっくりと、ぶどうの状態を確認することができるのだといいます。

粘土、砂、砂利、シストなどの土壌を持った畑に植わる樹齢37年のブドウ。丁寧に手摘み収穫後、除梗せずに房ごとタンクに入れ、マセラシオン・カルボニックで醗酵。酸化防止剤はまったく使用しません。



今回のムッシュのスペシャルワイン

・熟成したボルドーや熟成したローヌのワインという意見が多い中、正解は。。。

Ch.Pradeaux "1989"

でした。貴重なワインをありがとうございました。

ペイ・ナンテ

ミュスカデ	Muscadet Melon de Bourgogne	B
ミュスカデ・ド・セーヴル・エ・メーヌ	Muscadet-de Sèvre et Maine Melon de Bourgogne	B
ミュスカデ・コトー・ド・ラ・ロワール	Muscadet-Coreaux de la Loire Melon de Bourgogne	B
ミュスカデ・コート・ド・グランリユー（1994年）	Muscadet-Côtes de Grandlieu Melon de Bourgogne	B

アンジュ&ソーミュールアンジュAnjou B:CB R:CF,CS B R

アンジュ・ムスー	Anjou Mousseux	B:CB r:CF,CS B r
アンジュ・ガメイ	Anjou Gamay	Ga R
カベルネ・ダンジュ	Cabernet d'Anjou	CF,CS r
ロゼ・ダンジュ	Rosé d'Anjou Grolleau	r
アンジュ・ヴィラージュ	Anjou Villages	CF,CS R
アンジュ・ヴィラージュ・ブリサック	Anjou Villages Brissac	CF,CS R
アンジュ・コトー・ド・ラ・ロワール	Anjou Coteaux de la Loire	CB B
ソーミュール	Saumur	B:CB R:CF,CS B R
ソーミュール・ムスー	Saumur Mousseux	B:CB r:CF,CS B r
カベルネ・ド・ソーミュール	Cabernet de Saumur	CF,CS r
ソーミュール・シャンピニー	Saumur Champigny	CF,CS R
コトー・ド・ソーミュール	Coteaux de Saumur	CB B
コトー・ド・ローバンス	Coteaux de l'Aubance	CB B
コトー・デュ・レイヨン	Coteaux de Layon	CB B
コトー・デュ・レイヨン+コミュン	Coteaux de Layon+commune	CB B
ショーム(2007年)	Chaume	CB B
カール・ド・ショーム	Quarts de Chaume	CB B
ボンヌゾー	Bonnezeaux	CB B
サヴニエール	Savennières	CB B
サヴニエール・ロシュ・オー・モワンヌ	Savennières Roche-aux-Moines	CB B
サヴニエール・クーレ・ド・セラン	Savennières Coulée-de-Serrant	CB B
ロゼ・ド・ロワール	Rosé de Loire	CF,CS r
クレマン・ド・ロワール	Crémant de Loire	B:CB R:CF,CS B r
トゥーレーヌシュヴェルニー	Cheverny	B:CB R:Ga,CF,CS B r R
クール・シュヴェルニー	Cour-Cheverny Romorantin	B

トゥーレーヌTouraine B:CB R:CF,Côt,Ga B r R

トゥーレーヌ・ムスー	Touraine Mousseux	B:CB R:CF,CS B r R
トゥーレーヌ・アゼイ・ル・リドー	Touraine Azay-le-Rideau	B:CB r:Grolleau B r
トゥーレーヌ・メスラン	Touraine Mesland	B:CB R:Ga,CF,CS B r R
トゥーレーヌ・ノブル・ジュエ	Touraine Noble-Joué	PM,PG,PN r/gris
ブルグイユ	Bourgueil	CF r R
サン・ニコラ・ド・ブルグイユ	Saint-Nicolas-de-Bourgueil	CF r R
シノン	Chinon	B:CB R:CF B r R
モンルイ・シュール・ロワール	Montlouis-sur-Loire	CB B
モンルイ・シュール・ロワール・ムスー	Montlouis-sur-Loire Mousseux	CB B
モンルイ・シュール・ロワール・ベティヤン	Montlouis-sur-Loire Pétillant	CB B
ヴーヴレ	Vouvray	CB B
ヴーヴレ・ムスー	Vouvray Mousseux	CB B
ヴーヴレ・ベティヤン	Vouvray Pétillant	CB B
コトー・デュ・ロワール	Coteaux du Loir	B:CB R:Pinot d'Aunis B r R
ジャスニエール	Jasnières	CB B
コトー・デュ・ヴァンドモワ	Coteaux du Vendômois	B:CB R:Pinot d'Aunis B gris R
ロゼ・ド・ロワール	Rosé de Loire	CF,CS r
クレマン・ド・ロワール	Crémant de Loire	B:CB r:CF,CS B r
オルレアン（2006年）	Orléans	B:Ch,PG R:PM,PN B r R
オルレアン・クレリー（2006年）	Orléans Cléry	CF R
ヴァレンçay	Valençay	B:SB,CH R:Ga,PN,Côt B r R

中央フランス

プイィ・フィメ	Pouilly Fumé	SB B
プイィ・シュル・ロワール	Pouilly sur Loire Chasselas,	SB B
サンセル	Sancerre	B:SB R:PN B r R
ムストゥー・サロン	Menetou-Salon	B:SB R:PN B r R
カンシー	Quincy	SB B
ルイ	Reuilly	B:SB R:PN,PG B r R

最後になりましたが、今回、会の進行をさせていただくにあって、このような勉強の機会を与えてくださいましたムッシュ。ご協力いただいた本店 金子シェフ・島さん・高田さん。松岡さん、小松さん、すべてのスタッフにお礼申しあげます。

今回、自分の勉強不足のため会が途中で止まり、大変わかりづらい会の進行になってしまったと思います。

せっかく営業後の疲れている中、来ていただいたのに大変申し訳ございませんでした。

次回からはこのような事のなくスムーズに進行できるようにしたいと思います。

最後までお付き合いいただきましてありがとうございました。



