

CHAMPAGNE

全世界で乾杯の代名詞とされるシャンパーニュ。

祝祭の酒と言うイメージのから脱却、極上のワインへ。

夏も近付き、更に需要が増えるスパークリングワイン、その中でも別格の存在“シャンパーニュ”。
ただ単に食前酒としてお勧めするだけで終わらず、
その素晴らしさを掘り下げ、サーヴィスして頂きたいと思いテーマにさせていただきました。

まず第一に

シャンパンは色々な点で、普通(非発泡)のワインとは異なります。

例えば、

黒ブドウと白ブドウを混ぜて醸造する事が出来る。

村名や畑名や年号表示等、識別の手掛かりとなる重要な表示をしない。

格付けは村を単位とする。

シャンパンがそうした特異な製法を取るのはその不安定な気候の為です。

醸造に関して、異なる畑、異なる品種、異なる収穫年のワインをブレンドして造られるのが一般的とされます。

シャンパーニュ地方はフランスのワイン生産地としては北限にあるため、**単一年のブドウで**

シャンパンを造ると、質にバラつきがでてしまうという事情があります。

そこで、保存しておいた原酒ワイン(リザーブ・ワイン)をブレンド(調合: アッサンブラージュ)することで、
味を一定に保つという工夫がなされてきました。

ブドウの出来が良い年の原酒ワインのみを使ったヴィンテージもありますが、

メゾン(造り手)の個性を体現するのは、何と言ってもラベルに年号表示のないノン・ヴィンテージ(ノン・ミレジメ)。

数種類をブレンドして作るだけに、造り手の彩が表現される。

そこに「哲学」が込められているといっても過言ではありません。

簡単に味にバラつきが出るからと言って違う年のワインをブレンドすると言っても、

そこには莫大な資本が必要になります。

そうした関係から、**長い間シャンパンは大手企業(“ハウス”や“メゾン”と呼ばれる)の寡占**でした。

これらの大手企業は数多い村の生産者からワインを買い集め、その大量のストックをブレンドして、

そのハウスのシャンパンのスタイルや味わいの特徴を作り上げてきました。

しかし近年ではレコルタン・マニュピランと呼ばれる自家栽培葡萄での小規模生産者の急増、

ただ単に**社名(ブランド)だけでなく、そのオーナーの個性、**

そして**畑の個性**も(従来、区画畑を名乗れるのは“クロ・デュ・メニル”、“クロ・デ・ゴワセ”だけでした。)

重要視されるようになり、シャンパーニュ内での動きも大きく変わってきています。

そして、これからもどんどん進化を遂げ、新しい時代が到来するだろうと言われています。

昨年、フランス研修に参加させていただいた際、Champagneにも足を運びました。

Lenoble での発言には何度も感心しました。

**「ルノーブルは毎年同じ味を目指すのではない、
毎年味わいは変える。芯はぶらさず、昨年より上の味わいへ。」**

**「シャンパーニュにとってアッサンブラージュはヴァンダンジュよりも大切。
フランスコ実験のようにワインを合わせて味を調節するのだよ。」**

年によりバラつきのない味わいにする為のアッサンブラージュでも各ハウスは常に
次の味わいを目指します。そして味わいの最終決定権は社長1人の眼・鼻・舌にかかっているのです。



シャンパーニュの誕生

この地方、17世紀頃までは発泡性を持たない色の薄い赤ワインが中心に生産されていました。そこで現れたのがヴェネディクト派の僧侶**ピエール・ペリニオン**、(尊称donを付けてドン・ペリニオンと呼ばれる)かつては盲目とされていました。そのような人物が、快楽と祝祭を連想させる芳醇な美酒を発明した。、、、と言えば面白い話だが、実際はロマンチックな作り話だったので。(ブラインド・テイस्टィングが好きだった為そういった逸話が生まれたみたいです。)

ご存知、シャンパーニュ地方はフランスの中でも冷涼な地域です。マルヌ川の冷涼な気候の下では葡萄の摘果は晩秋まで延ばさざるを得ず、結果、果皮に付いている酵母が果汁の中の糖をアルコールに変えるのに十分な時間を与えられないまま冬の寒さで眠りにつきます。春になると酵母は目を覚まし、発酵が再開し、炭酸ガスの放出が始まる。こうしてワインの中に泡立ちの光跡が残るようになった。

つまり、**革命ではなく200年以上掛けた改良の産物**だったです。

ピエール・ペリニオンにとっては、常に泡よりもワインが重要であったし、その発泡はむしろ抑制したい厄介者だった。

彼が開き直り、意を決して、シャンパンという物を造り始めたのが1690年代半ば、それがシャンパンの誕生であった。

しかしこうした事実にも関わらず、“**シャンパンの父**”の名が揺らぐ事はない。

彼は大きな開き直りを魅せたのですから。

長々と話させていただきましたが、

、、、トム・ステイブソンは次のように書く。

『シャンパンを発明したのはイギリス人である、それはフランス人がシャンパンを作り始めた6年前の事なのだから、、、』



シャンパーニュの格付け

格付けはエシエル・デ・クリュという分類によって分けられる。原料となる葡萄畑の評価(80~100)によって村を単位として格付けします。

100%に査定された村の畑で収穫された葡萄からのワインを**グラン・クリュ**とする。

99~90%に査定された村の畑で収穫された葡萄からのワインを**プルミエ・クリュ**とする。

そしてシャンパーニュの主要3地区の中に**17のグラン・クリュ**が存在する。(左図の赤枠)

モンターニュ・ド・ランス Montagne de Reim(ランス山)

アンボネ Ambonnay	ブージー Bouzy
ボーモン=シュール=ヴェズル Beaumont-sur-Vesle	
ルヴォワ Louvois	マイイ Mailly
ピュイジュー Puisieulx	シルリー Sillery
ヴェルズネー Verzenay	ヴェルジー Verzy

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ Vallée de la Marne(マルヌ溪谷)

アイ Ay	トゥール=シュール=マルヌ Toirs-sur-Marne
-------	-------------------------------

コート・デ・ブラン Côte des Blancs(白い丘)

アヴィズ Avize	シュイイ Chouilly
クラマン Cramant	オジェ Oger
ル・メニル=シュール=オジェ Le Mesnil-sur-Oger	
オワリイ Oiry	

ではそれぞれの地区の特徴を、

モンターニュ・ド・ランス Montagne de Reim

シャンパーニュのブドウの約8割を栽培している地域。グラン・クリュも9と全体の半分以上を占めます。

前図を御覧いただければ分かり易いが、図の上部、

北のランスと南のエペルネの町を結ぶ半円を描くように東・南向きの丘陵に広がる地域。

主要葡萄の内、**ピノ・ノワールの栽培が多い**。

土壌は純粋なベレムナイト・チョーク質のお陰でピノノワールに最適な環境です。

ベレムナイトは綺麗なミネラル感だけでなく、スポンジのような肌を持ち、

湿潤な収穫期の降雨もすばやく排水し、また逆に熱波な年でも葡萄の樹を萎れさせないだけの

水分を根本に蓄える事が出来るのである。つまり**環境適応能力に優れた土壌**なのです。

シャンパーニュ以外にも、**非発泡性ワインの“コト・シャンプノワ”も生産**されている。

シャンパーニュの影に隠れますが、ここでは少ない生産量ですが、優れた赤ワインも生産されているのです。

ランスは誰ももが知る偉大なシャンパンハウスが並びます。

ヴーヴ・クリコ クリュッグ ランソン ポメリー ルイ・ロデレール テタンジェ …

まるで勲章授与のような偉大な産地です。

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ Vallée de la Marne

この地方の中央を東西に横切るように流れるマルヌ川に沿って広がる地域。

アイは人口800人と言う小さい町だが、そのシャンパーニュは名声を欲しいままにする。

主要葡萄の内、**ピノ・ムニエの栽培が多い**。

(2つのグラン・クリュでは、ほぼピノノワールが栽培されている)

川沿で霜の影響を受けるため、春の遅霜被害を避けるよう

芽吹きが遅く丈夫な品種であるプノ・ムニエが多く栽培される。

畑の向きも様々で、粘土質を含む多様な地質が入り組んでいる。

シャンパーニュ産の赤ワイン、その代表格**アイ・ルージュ**はこの地で

ガティノワのピエール・シュバルによって造られます。

シャンパーニュ地方でも別格の畑**“クロ・デ・ゴワセ”**は、

この地で東端の南向きと言う最高の条件に身を据えます。

ボランジェ アンリ・ジロー ゴッセ ガティノワ ローラン・ペリエ フィリポナ ロジェ・ブルン …

小さな地、2つのグラン・クリュから多大なシャンパンハウスが並びます。

コート・デ・ブラン Côte des Blancs

エペルネからさらに南に続く東向きの栽培地域。

6つのグラン・クリュがあり、素晴らしい**“ブランド・ブラン”**(白の白)がここから生まれます。

(ブランド・ブラン=白葡萄のみを使ったシャンパーニュ)

つまり主要葡萄の内、**シャルドネの栽培が圧倒的に多い**のです。

(大きなピノノワールの畑を持つヴェルテュを除く)

シャンパーニュ地方の中でも特に**優れた石灰質土壌**で、

地表すぐ近くに石灰質が広がり、白亜の大地が露出しているような場所もある程です。

(石灰質は保水性も高く、良質のミネラル分を豊富に含む。)

白葡萄のみを使ったそのシャンパーニュ達は強く美しい酸を持ち、

熟成にも耐える事の出来る素晴らしいシャンパーニュを生みます。

世界中で6秒に1本開栓されるモエ・エ・シャンドンを始めとし、

ドン・ペリニオン ポール・ロジェ ド・スーザ ディエボル・ヴァロワ サロン ドラモット …

デュバル・ルロワやジャック・ラセーニュもこの地方に当たります。

コート・デ・バル Côte des Bar

ブルゴーニュ最北端、シャンパーニュ最南端の地区。

土壌は石灰分が少なく、石灰岩と泥灰土の層が交互に重なっており、この土壌を好むピノ・ノワールの栽培が多い

村の名前がついたロゼワイン“ロゼ・デ・リセー”の産地でもある

グラン・クリュこそないが、偉大なブラン・ド・ノワール(黒葡萄のみのシャンパーニュ)、ドラピエもこの産地からのワインである。

コート・デ・セザンヌ Côte des Sezanne

コート・デ・ブランのすぐ南に位置する。

やはりシャルドネを得意とする産地です。

シャンパーニュが出来るまでの工程

1. 収穫(Vendange / ヴァンダンジュ)

通常9月中旬～10月初旬頃にかけて、葡萄を全て手摘みで収穫します。

2. 圧搾(Pressurage / プレシュラージュ)

4,000kgの葡萄から、初めに最初の10樽分(=2,050L)搾汁を得ます。これは「Cuvee / キュヴェ(一番搾り)」その後、500L分の搾汁を得ます。これは「Premiere Taille / プルミエール・タイユ」この合わせた2550Lのジュースのみシャンパン用として使う事が出来ます。

3. 一次発酵(Premiere Fermentation/ プルミエール・フェルマンタシオン)

通常の白ワインと同様に発酵させます。ここでのワインアルコールは11℃程。

4. 調合(Assemblage / アッサンブラージュ)

Vins de Reserve(前年あるいは前々年収穫のワイン)を含め、第一次発酵で得た年度、畑、種類の違うワイン(原酒)、30～50種類、各メーカーのブランドイメージに沿って混合する。

5. 瓶詰(Tirage / ティラージュ)

調合したワインに酵母と1ℓ当たり24gの蔗糖を加え寝かせる。

1気圧上げる為に4gの糖が必要。ワインになった際5気圧を超えさせる為の比率です。

6. 瓶内二次発酵(Deuxieme Fermentation / ドウジエム・フェルマンタシオン)

蔗糖が酵母の働きでアルコールと炭酸ガスに分解され、炭酸ガスは瓶内でワイン内に溶けて行きます。

これにより非発泡ワインが発泡性ワインになります。

7. 滓と熟成(Maturation sur lie / マチュラシオン・シュル・リー)

ノン・ミレジメ 瓶詰め後最低15ヶ月熟成。

ミレジメ 瓶詰め後最低3年熟成。

8. 動瓶(Remuage / ルミュアージュ)

第2次発酵後、瓶の側面に沈積した滓(酵母)を瓶口に集める作業。

9. 滓抜き(Degorgement / デゴルジュマン)

滓が瓶口に完全に集まったら、冷凍槽に瓶口部分のみを浸し、オリ部分を凍らせ抜栓し、滓を除去します。

10. リキュール添加(Dosage / ドザージュ)=門出のリキュール

オリを除去して減少した瓶内の不足分だけ甘みのあるリキュールを加えます。

この時の蔗糖の量によってシャンパンのタイプが決まります。

11. 打栓(Bouchage / ブシャージュ)

コルクが打たれ、圧力でコルクが飛び出さないように針金で締められます。

シャンパーニュに使われる葡萄品種

一般的に使われるのは3種の葡萄

シャルドネ / Chardonnay

豊かなボディと酸味、繊細でキメ細やかな風味を。

ピノ・ノワール / Pinot Noir

華やかさと芳醇な果実実とふくよかな味わいを。

ピノ・ムニエ / Pinot Meunier

酸が穏やかで独特のコク、そしてシャンパーニュに骨格を。

あまり知られてはいませんがその他、5品種(つまり計8種の品種がシャンパンに使用出来ます。)

ピノ・ブラン / Pinot Blanc

ピノ・グリ / Pinot Gris

アルバンヌ / Arbanne

プティ・メリエ / Petit-Meslier

アンフュメ / Enfume

ただしピノ・ブラン、アルバンヌ、プティ・メリエの3品種に限っては栽培量が全体の0.3%以下になる為知名度はかなり低く、自分から使用する生産者もほとんどいない状況です。

“ブラン・ド・ブラン”

『白の白』という意味で、シャルドネ(白ぶどう種)100%で造られたシャンパンのこと。白葡萄のみで造る為、繊細な味とキレ味が特徴と言われますが、熟成に耐えうる酸を持つため、ブレンドよりもしっかりとした落ち着きを魅せる事も可能。

“ブラン・ド・ノワール”

逆にこちらは『白の黒』という意味で、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ(黒ぶどう種)のみを使って造るシャンパンです。重厚で熟成感を感じやすい味わいとなる。もちろん皮が黒の為ややピンクがかかった色調にも。そしてブラン・ド・ブランに比べての最大の特徴はタンニンが備わっていると言う所です。つまり味わいの要素が多くなり、複雑味が増します。

そして唯一、白葡萄・黒葡萄を混ぜて醸造する事の出来る“ロゼ・シャンパーニュ”があります。

規定が厳しいシャンパーニュ。だからこそその世界。

全ての葡萄は手摘みでなければならないし、1度ワインを造った状態からビン内で再発酵と言う手間があり、その年収穫された葡萄を80%以上使う事が許されておらず、出荷までに要する熟成期間も定められていて、使用できる品種も限られる。

ここに書いただけでも他の地域とは比べ物にならない代償を払うシャンパーニュ。『シャンパンは高い』『高貴な飲み物』の裏にはこのようなことがあるのです。

今回はシャンパーニュの基礎的な事だけ書かせていただきましたがワイン課通信で少しでもワインを「もっと掘り下げよう」「お客様に素晴らしさを感じていただきたい」など思っていたきたいと思います。

