

ワイン課通信

7月上旬号

今回のワイン課通信は6月のPDS会の報告をさせていただきます。
テーマは「フランス研修」。5月に行かせて頂いたフランス研修をテーマに訪問した生産者の
普段は飲めないようなワイン6種類と、それぞれの人柄・土壌などに触れながら会を進めさせて頂きました。

フランス研修ではロワールでミッシェル トマ・フィリップ ジルベール
ブルゴーニュでデュボン ファン・フィリップ ジャンボン・フィリップ プパカレ・ジャン クロード ラパリュ
と6か所の訪問させて頂きました。

ワイン会で使わせて頂いた4つの生産者の紹介

Philippe Jambon フィリップ ジャンボン

フィリップジャンボンはかつてスイスの名門レストラン「ジラルデ」にて
ソムリエとして職に就いていました。そこで数々のグランヴァンを
口にしながら最高のワインだと思っておりましたが、
ある時口にしたグラムノンのワインに衝撃を受け
「自然派ワイン」の素晴らしさに心打たれたそうです。

その後リヨンの小さなビストロに移り、オザミでもお馴染みの
ダールエリボなどの様々な自然派ワインと接するうちに
自分でもこんなワインを造りたいと1997年にボジョレーで
畑を手に入れ自らのワイン造りをはじめました。



Philippe Gilbert フィリップ ジルベール

ロワールで訪れたフィリップ ジルベールは今まで回った
生産者の方とはあきらかに雰囲気の違い、
とても紳士でおしゃれにマフラーをまいていたのが印象的でした。
経歴をきくとともにワイナリーだった家業を継がず、10年ほど
世界を飛び回り劇団で役者をしていたそうです。
そして演劇の仕事が一段落つき1998年からワイナリーに戻ったそうです。

もともとビオロジックでやっていたがクオリティを求め
メストゥーサロンにある10の村中4つの村にまたがる畑は、
2006年より**ビオディヴァン**の厳しい認定を受けたビオディナミを採用しています。



Jean Claude Lapalu ジャン クロード ラパリュ

ラパリュの畑はボジョレで最も高い山“BROUILLY ブルイ”を北西の方向に
見える立地にあり、ボジョレーの中で最も早く熟します。
他の生産者より一週間も早く収穫を終えても、どの蔵元より収穫したブドウには
糖度がのって、ポリフェノールも熟しているそうです。

それは北から吹く寒い風をブルイの高い山が遮断し、北西から来る雲も方向を
変えてしまう為、いつも太陽に恵まれて、暖かい好条件を備えている
大変ラッキーな立地だからです。



Philippe Pcalet フィリップ パカレ

フランス研修では毎回、訪問させて頂いてるムッシュとも仲良しのフィリップパカレ。
自然派ボジョレーの重鎮マルセルラピエールの甥でもあり、
プリュール ロックの醸造長を10年務めた経歴の持ち主ですがとても気さくで
奥さん(モニカ)ととても仲のいい優しく、なんでも受け止めてくれるような
包容力のある方だなあ、という印象でした。

自分の畑は持たず、買い葡萄でその土地のテロワールを忠実に表現しています。
実際、造り方は同じで違うのは葡萄とテロワールだと本人もおっしゃってました。

2時間半ひたすら20種類以上の樽から試飲をさせて頂き、レストランの
予約の時間になったので終ろう・・・みたいな感じでした！



① 2003 Les Grandes Bruyeres - レ グランド ブリュイエール -

品種 シャルドネ

Philippe Jambon フィリップ ジャンボン

アペラシオン上はマコンの位置にある畑ですが、アルコール度が高くなり「マコンらしくない」という理由からヴァンドターブルになることが多いワイン。

2006年以降は糖がまだ残っているため販売しておらず、納得するまでリリースしない！

という彼のこだわりが伝わってくるワインでした。

2003年ヴィンテージ

乾燥と日照りの年で、色濃く長期熟成に向いている。

白赤問わず果実味とアルコール感のボリューム感があり、酸味は穏やかな猛暑の年。

ワインコメント

- ・外観は輝きのある黄金色で色からも熟成感を感じる(べっ甲と表現する方が多いくらいしっかりとした色調)
- ・熟したメロン、洋ナシ、アプリコット、かりんなど色からも連動する黄色い果実のニュアンスが強く他には南国フルーツやハチミツ、白コショウ、キャトルエピス。
- ・全体的に熟成した果実味としっかりとしたアルコール感、酸もしっかりあるが果実味が強く酸がそれを支えているような印象でした。
- ・ムッシュからはカレーのようなスパイスという意見も頂きました。

② 2010 Les Renardieres Menetou Salon - メヌー・サロン レナルディエール -

品種 ソーヴィニヨンブラン

Philippe Gilbert フィリップ ジルベール

サンセールに隣に位置するメヌー・サロン、畑の広さはサンセールの7分の1ほど。

白はソーヴィニヨンブラン、赤はピノワール。マイナーな地ですがフィリップ ジルベール氏はこの地で偉大なワインを造ると自信たっぷりでした。

2010年ヴィンテージ

2009年に続き2010年も良い年とされ、9月のつく乾燥した気候により

熟した健全な葡萄となり、赤は色調の濃い素晴らしいフィネスを持った年だった。

ワインコメント

- ・外観はクリアで輝きのあるレモンイエロー、粘性は中程度。
- ・①に対し柑橘系の爽やかでフレッシュな香りが第一印象で強く、温度が少し上がると蜜やバターのようなコクも少し感じることができる。
- ・全体的にすっきりとしたソーヴィニヨンブランらしいシャープな酸とハーブ感を感じるが新樽からくるヴァニラや蜜のような厚みもありバランスが良いという意見でした。
- ・ムッシュからは硬質なミネラル感、白だがタンニンもコメントしていいくらいの質の味わい。



前菜 「Terrine de Legumes 野菜のテリーヌ」

今の季節の野菜のみで仕上げた一皿、野菜の甘みを味わっていただくためにまずはそのまま次にフルールドセル(花塩)、最後に添えてある酸味を利かせたホワイトアスパラガスのソースと三種類の食べ方で味わって頂きました。

今回はキッチンの方の参加も多く、料理に対しての意見も多く聞くことができ、勉強になりました。ワインとのマリアージュを考えず、料理を作っていただいているので料理のみの意見で頂いてます。

③ 2001 Les Batailles Clairet -レ バタイユ クレレ-

品種 ガメイ

Philippe Jambon フィリップ ジャンボン

この「バタイユ」としてはヒョウにやられて収穫量がほとんどない年が続いたので造るのを辞め、今は「バタイユ」と同じ斜面に連続している「バルモン」という区画とブレンドして造られる「バルタイユ」のみリリースしています。
今回の6種類のワインの中で最も飲む機会が限られているものだと思います。

2001年ヴィンテージ

ボジョレーでは平均気温が平年より高く、期待できる年だったが、ボルドー、ブルゴーニュの広い地域で収穫直前に雨に見舞われ生産者は肩を落とした年だった。

ワインコメント

- ・自分でもグラスに注いだ瞬間びっくりしてしてしまうようなロゼに近い淡いルビー色、熟成から少しオレンジかかっている。
- ・梅やサクランボ、ストロベリーシロップのような甘みのある柔らかい香り。すこし枯れたような印象でタンニンもほとんど感じられない位。
- ・ムッシュ曰く、熟成によって果実味などがそぎ落とされ酸化のニュアンスが強いとのことでした。そのためかコメントも果実よりその他のスパイスなどの要素が多く聞かれました。
- ・難しいワインでしたのでお客様に説明するには？という質問で「他ではめったに飲むことのできなロゼのように変化した熟成ガメイ」という意見でした。

④ 2010 Brouilly ALMA MATER -ブルー アルマ マテール-

品種 ガメイ

Jean Claude Lapalu ジャン クロード ラパリュ

アランフォの陶器のカメで熟成・醸造させたワイン。
陶器は常に息をしているため、空気の入りが樽より多くワインは常に空気に触れている状態です。そのため酸化にも強く、安定しています。さらに蒸発分が多い為、より凝縮されたワインが生まれます。

ワインコメント

- ・縁に紫を帯びた濃いルビー色、ガメイにしては濃い印象。
- ・ダークチェリーやザクロ、カンスなどの黒果実のニュアンスが強く、バラやペッパーのようなスパイス感もある。
- ・ムッシュよりバランスの取れたチャーミングでありエレガントさもあるガメイ。
- ・アンフォラ熟成でより詰まった果実味に優しい余韻がついてくる複雑なガメイ。

魚料理 「Bar poele et sauce vinaigre vin rouge
スズキのポワレ 赤ワインヴィネガーソース」



旬のアスペルジュソヴァージュのソテーに
下はビーツのエチューベ。
スズキの磯臭さと、ビーツの土臭さ、味をしっかり決めた
赤ワインのソースのバランスを楽しんでほしいという一皿！

感想ではビーツの赤ワインヴィネガーが強く
酸味が残るという意見が多く、ムッシュよりソースの
バターを強くしてコクを出した方がいいとのことでした。

⑤ 2009 Les Renardieres Menetou-Salon - メヌー・サロン レルナルディール -
品種 ピノワール Philippe Gilbert フィリップ ジルベール

白ワインの生産が多いロワールですが、ジルベールの父であるジャン・ポール氏がピノワールに夢中であったことから所有する畑の半分以上がピノワールという珍しいワイナリーです。マロラクティック発酵をしているためまろやかで柔らかくエレガントな赤に仕上がっています。

2009年ヴァンテージ

2009年のフランスの主要ワイン生産地方は暖かく乾燥したすばらしい天候だった。結果としてよく熟した赤ワインとしっかりとした骨格のある白ワインとなった。□

ワインコメント

- ・外観はパカレより濃いルビー色。
- ・香りはフレッシュよりは少し火の入った果実(プラム、チェリー)の甘い香りが強く、ほのかにメンソール・ミントのような鼻を抜ける清涼感のある香りも感じられる。
- ・余韻にカカオやチョコレートのような心地よいタンニンが残る。
- ・キレのある酸で果実味・タンニン・酸味のバランスの取れたエレガントなピノワール。

⑥ 2010 Gevery Chambertin - ジュヴレ シャンベルタン -
品種 ピノワール Philippe Pacalet フィリップ パカレ

パカレ氏は全ての樽を澱とまんべんなく触れるように一度転がします。その理由は澱と触れることにより香りが安定し、タンニンも柔らかくなる。さらにノンフィルターで澱を残すことによって澱の持つ還元力と清澄作用によりSO2や清澄剤を使わなくてもいいからとのこと。試飲させて頂いたワインは転がす前だったので、あのワインがリリースされて完成形を飲むのがとても楽しみです。

ワインコメント

- ・外観は淡く透明感のあるルビー色、粘性は中～弱。
- ・さくらんぼ、フランボワーズなどの赤果実の香りにピンクペッパーやミントのスパイスの香り。パカレのワインによく感じられるイチゴキャンディーのような甘い香り。
- ・ほとんどの人が「優しい、柔らかい、丸みのある」という形容詞を使っていました。
- ・ピュアでチャーミング！その中に複雑な松脂やハーブなどの要素が溶け込んでいる複雑みのあるワイン。



肉料理 「Caille farcie ウズラのファルシ」

骨抜きしたウズラの中にもちもち感を出すために押し麦と松木さんの有機の黒米のバターライスが入っています。ジューヴォライユのソースにアクセントでポワヴルヴェールが入っていてすこしピリッとするのが心地よい味わいでした。

鶏のふっくらした味わいソースがすこし濃く感じるがワインを飲むと丁度いいという意見でした。

ビオディヴァンとは

認証名: ビオディヴァン (Biodyvin)

創設年: 1998年

創設者: 元デメテルのメンバーによって創設

創設の起源: デメテルの認証ではビオディナミとして充分ではないとして活動をはじめた。

取り扱い商品: ワインのみ(デメテルは様々な農作物を扱う)

【認証された会員】

非常に厳しい農法を実践しフランス国内では50の生産者しか認証を受けていない。

(一方、デメテルは約350) 下記のような優れた生産者が

(ロマネ・コンティ、ルロワ、ルフレーヴ、ツイント・ウンブレヒト、等)

認証を受けている。トレーニングプログラムもあり、研究所も保有。(ロマネ・コンティもこのトレーニングに参加)

【認証基準】

認証を受けるためには、すでにオーガニックの認証をうけていなければ申請できない。

独自の基準をもつビオディヴァンの認証を受ければ、結果的に2つの認証を持つことになる。

【趣旨】

ビオディヴァンの認証を持つメンバーたちの間で、ビオディナミ農法を実践していく上での情報を共有、さらなる研究を図るための相互扶助的役割も。

デメテル・・・

ギリシア神話に登場する女神(豊穡神であり、穀物の栽培を人間に教えた神とされる)の名前です。

世界50カ国以上に展開する国際的ビオディナミの認証機関。

ビオディナミ農法を実践して7年目から正式な認証が与えられます。

ビオディナミとは学者ルドルフ・シュタイナーが提唱した農法で、農薬等は使わないのはもちろんで、太陽系内の惑星の運行を考慮にいれた農法。

太陽、月、惑星と地球の位置関係が 土壌や生命体の成分及び気象等に与える影響を重視して、種まき、苗植え、耕うん、調合剤の準備や施肥、収穫などの時期を天体の動きにあわせて選択。



←ワインボトルの裏を見てみてください！
このマークをみつけられるはず。

今回のムッシュの一本は・・・

ローヌやブルゴーニュのピノワールという答えが多かったのですが・・・

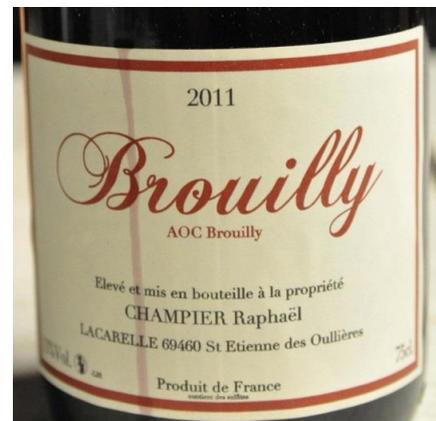
2011 Brouilly

ラファエル・シャンピエ RAPHAEL・CHAMPIER

ちょうどPDS会の日に、富士インダストリーズの試飲会に行き

このワインも試飲したのにわからず・・・

やはり、先入観は持ってはいけません、ムッシュ！勉強になりました！



フランス研修というテーマで好きなワインも選ばせて頂きありがとうございました。

PDS会を担当するにあたって、資料作りから改めて勉強になりました。人に伝える難しさ、共感してもらえる喜び。

また、反省点なども多々ありましたので次回はより良い会を開けるよう日々努力していきたいと思えます。

最後に今回の会を通して、実際に触れてきた畑や生産者の想い・人柄など少しでも参加していただいたみなさん、このワイン課通信を読んでいただいている方に伝えることができている方が幸いです。

ヴァンピクル丸の内 伊藤

最後の最後に！個人的に今回のフランス研修で一番感動した生産者「フィリップ ジャンボン」
そんなジャンボンの素敵な畑をもう一つ紹介させていただきます。



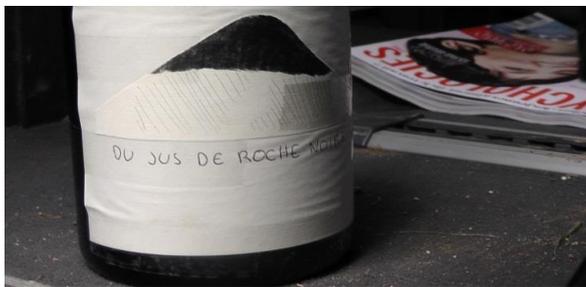
↑ジャンボンの畑には微生物や虫がいっぱい！！
土も生きている、自然が一番、造りたいワインがあるのではなく
ワインが自然に完成するのを待つ。
本当に、商売ではなくワイン造りを楽しんでいる方でした。

↑同じくジャンボンの畑その名も「ロッシュ ノワール」
・・・黒い岩。



↑ロッシュ ノワールの畑は車が通るのも険しい
山奥の結構急な斜面にぽつんと。
周りには一切葡萄畑なんてありません。
このごろごろの石達、一見白ですが
割ってみると・・・

↑中が黒いんです！
理由は岩の中に水が入って焼けて黒くなるとのこと！
成分としてはマンガンを多く含んでいる。
その岩の間を葡萄の枝がたつたって伸びるので
ミネラル分をたくさん吸い上げてミネラル感たっぷりの
クリアな味わいに。



↑発酵前のロッシュ ノワールのジュースを試飲をさせていただきました。
ロッシュ ノワールの畑でジャンボンの説明を聞きながらの貴重な体験、すごく心に響き忘れられない時間でした。

カーブで試飲させて頂いた2011年のロッシュ ノワールは2004年のヴァندانジュ タルディブ(遅摘み)の白も
20%入っているそうです、彼のワインは「100%ブドウだけ」なそうです。

ジャンボンは笑いながら「ヴァン ド フランス」・・・
つまり飲んで食べても、食べる前でも、食べた後でもいつでも。
そんなワインを造っているとっていました。