

ワイン課通信8月号

皆様、お疲れ様です。ブラスリーオザミの藤瀬です。今回のワイン課通信は食事の余韻を楽しみ、より一層の満足をもたらしてくれる甘口ワインについて取り上げさせていただきます。

①貴腐ワイン

ボルドー・ソーテルヌに代表される甘口ワインの代表的な存在です。

貴腐菌(ボトリティス・シネレア)によって水分が抜け、より糖度の高まったブドウ果を粒選りで収穫し、甘口に仕上がったワインです。十分に果実が熟した状態で、かつ湿度等の自然条件が上手く合わさって初めて生まれる貴重なワインです。ブドウが熟す前の不適切なタイミングでこの菌が付いて増えると灰色かび病という病害になってしまいます。

また、貴腐のついたブドウを見分ける見識と手摘みが基本になりますので、人の手という観点からも大変に労力を要するものです。ソーテルヌのイケムなどは一本のブドウ樹からグラス一杯分しかワインが出来ないというのですから、その貴重さが窺えます。

他にはアルザスのセレクション・ド・グラン・ノーブルやロワールのコトー・デュ・レイヨン、ドイツのトロッケンベーレンアウスレーゼ、ハンガリーのトカイなどが代表的なものです。

②遅摘みタイプ

収穫を遅らせてブドウ果を樹になったままの状態にしておく事で、ブドウ果は時に自然の干しブドウ状になり、そこから凝縮された果汁を得る方法です。貴腐ワインに比べれば条件は緩やかとはいえ、うまく干しブドウ状になる保証もありませんし、十分に熟した所で動物に食べられてしまう可能性もあるので、収穫を遅らせる事自体がリスクの高いことには変わりません。

③アイスワイン

樹になったままの状態です凍ったブドウ果を収穫し、凝縮された果汁を得る方法によるワインです。

⑤酒精強化による甘口

ブドウ果汁の発酵中にリキュールなどのアルコールを添加することで、発酵が止まり、果汁の糖分が残る事によって甘口に仕上がる方式です。フランスでは南仏、ルーシヨンのリヴザルトやバニユルス、ローヌのミュスカド・ボーム・ド・ヴニーズが代表的です。その他、ポートや甘口タイプのシェリーもこの分類です。添加するアルコールの度数によっても変わりますが、概ね17度から20度の間くらいでスティルワインの甘口よりはややアルコール度が高くなります。

⑥ヴァン・ド・リキュール

未発酵の果汁にアルコールを添加し、熟成させたものの総称です。ラングドックのフロンティニャンやジュラ地方のマクヴァン、シャンパーニュ地方のラタフィア・ド・シャンパーニュ、コニャックのピノー・デ・シャラント、アルマニャックのフロック・ド・ガスコーニュなど。

また、ブドウに限らず、ノルマンディーではリンゴ果汁でのポモー・ド・ノルマンディーもあります。もともとは蔵元で自家消費用に造られていたものが多く、現在でもそのように楽しまれている事が多いようですが、大分、市場にも出るようになってきたジャンルです。

ざっと挙げただけでもこれだけのバリエーションがあるのですが、デザートと一緒に、

主要な生産地区

3つの主要地区に分かれます。

シャンパーニュの基本的な土壌は白亜の底土をもつ石灰質なのですが、産地ごとに違いもあるのです。

◎Montagne de Reims モンターニュ・ド・ランス

ピノ・ノワールの銘醸地

圧倒的にピノノワールだが、東側のトレパイクは例外的にシャルドネ(石灰質が目立つため)

地区西側は泥灰土と砂質 東側の丘陵部は石灰質が強い

骨格がしっかりして重厚、肉付きがよいワイン

グランクリュは

Beaumont sur Vesle ,Verzenay, Mailly, Sillery ,Verzy
Puisieux, Ambonnay, Louvois, Bouzy の9村

◎Vallée de la Marne

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ

この地区のアイ(AI)村は最高の畑

砂質、石灰質もみられるが粘土質が特徴的！

栽培品種も80%がピノ・ムニエ (ピノ・ムニエは粘土質を好むため)

アイはしっかり重厚のピノ・ノワール その他は親しみやすく

フルーティーでまろやかなワイン

グランクリュは

AI, Tours sur Marne の2村

◎Côte des Blancs

コート・デ・ブラン

なんといってもシャルドネ！

名前から察しがつく通り、石灰質なかでも白亜(チョーク)

が特徴の為、品種はシャルドネ 表土が薄く

水はけが抜群の土地

上質な酸味とミネラル感豊かなシャルドネ

グランクリュは

Cramant, Avize, Chouilly, Oger, Masnil sur Oger, Oiry の6村



グランクリュ、プルミエクリュとは???

シャンパーニュ地方では村ごとに%を用いた格付けを行っており、100%でグランクリュ、90~99%でプルミエクリュとなっている。そもそもはブドウ農家とメゾンの間の取引価格を%で表したもの。

たとえば、ブドウ1kgあたり¥500だとすると100%のクリュならそのまま¥500となるし、95%クリュなら¥475となるというもの。

ただ現在はこの方式は採られていないので、一つの品質の目安、という考え方が妥当な様です。

また、生産形態によって分けもされているのですが、おおまかに以下の3つがよく見受けられます。

NM と RM

ワインとなるブドウの全部または一部を他から購入して醸造する者をNM
ネゴシアン・マニピュラン、自家栽培のブドウを醸造する者をRM レコルタン・
マニピュランと呼んで区別しています。大手のメゾンは殆んどが前者に当たり、
後者は小規模なメゾンが多いようです。近年、より個性的な味わいを志向する
傾向から、後者への注目が集まっています。自分が触れたシャンパーニュが
どちらのものか、またそれ以外の協同組合のものなのか、
少し気にかけてみるのも勉強になるのではないのでしょうか。

また、黒ブドウのみの **Blanc de Noir** や 白ブドウのみの **Blanc de blancs**
などのスタイルの違い などもあり、生産者によってもキュヴェによっても多種多様の個性がありますので、
これからの期間に少しでも自分の扱うシャンパーニュの特性を学んだ上でサービスできる様にしていきたいと思います。

Cattier

モンターニュ・ド・ランス地区

ピノ・ムニエ50%、ピノ・ノワール30%、シャルドネ20%

1763年からキャティア家はブドウ畑を所有、
シャンパン製造と家名を冠したシャンパン販売を開始したのは、1918年のこと
シャンパーニュ キャティアが拠点を置くシニー・レ・ロゼは、
歴史豊かなシャンパーニュ地方の中心部で、
ランスとエペルネの中間に位置する魅力的な村。

Drappier Brut Nature

コート・デ・パール地区

オーヴ県ウルヴィル村

ピノ・ノワール100%

シャンパーニュ産地としては南端に位置する村。1808年から
シャンパーニュを造っている。1989年からは農薬を一切使わず、
澱引きのあとのリキュール添加(ドザージュ)も行わない、**ノン・ドゼ**
ジュラ紀までさかのぼれる、石灰質土壌。
他のキュヴェもピノ・ノワールをベースにしたものが多い。
2007年からは酸化防止剤無添加にも成功している