

# 2013年9月上旬号 ワイン課通信

お疲れ様です。8月5日のPDS会の報告をいたします。  
今回ワインはシャルドネをテーマに、シャンパン2種、ブルゴーニュの白2種でやらせていただきました。

## ① Jacques Lassaigue les Vignes de Montgueux/Jacques Lassaigue ジャック ラセーニュ レヴィーニユド モングー/ジャック ラセーニュ



本拠地:コートド シャンパーニュ,モングー地区  
当主:エマニュエル・ラセーニュ氏(2代目)  
設立:1964年  
所有面積:4.7ha



父と息子兄弟3人で行う家族経営の蔵元。  
シャルドネ100%の「ブラン・ド・ブラン」を中心に作り、  
テロワールやシャルドネ本来の味わいを  
しっかり残すシャンパン造り。

生産量の約20%にあたる1ha分のぶどうは、  
この村で「リュットレゾネ=減農薬」栽培者をする  
知り合いの農家から購入しているが、压榨ジュース  
ではなく、压榨前のぶどうを買って自社まで運び、  
自宅で压榨。原料の品質にこだわる、  
レコルタン・マニピュランに限りなく近い  
ネゴシアン・マニピュラン。

エマニュエルらが中心になって作り出したのは  
1999年から。父・ジャックの経験と、  
エマニュエル兄弟の新たなアイデアを  
取り入れながら団結してレベルアップを目指す。

●N.M.(ネゴシアン・マニピュラン)●  
原料となる葡萄、果汁、原酒の一部あるいは

蔵の大きな特長は、銘醸地「コート・デ・ブラン」  
と同じシャルドネに適した白亜質の土壌。  
シャルドネの栽培に最適の白亜質の土壌は、  
「コート・デ・ブラン」から南側で一旦地中深く沈みこむ。  
そしてモングー村周辺で再度地表に現れる。  
まるで離れ小島のように。そのため、村全体で  
186Haある畑の85%はシャルドネが植えられており、  
「第2のコート・デ・ブラン」と呼ばれている。

産地:コートド シャンパーニュ,モングー地区

樹齢:33年

土壌:白亜質土壌

気候:大陸性気候。

年間平均気温10.5℃以下。気候の変化が大きく、冷涼で厳しい気候。

醸造:ぶどうに由来するデリケートな芳香成分を失わないように、次の点に注意している。

- (1)醸造・熟成中はポンプを極力使わない作業。
- (2)亜硫酸を極力使わない醸造。一般的なシャンパン作りでは醸造中のいろいろな過程で亜硫酸を加えるが、そのせいでぶどう本来の香りを無くし、頭痛がするシャンパンになる。この蔵では「門出のリキュール」の時には添加しないなど、できるだけ使用を抑えたシャンパンを造っている。
- (3)原酒作りは、ノンコラージュ、ノンフィルター。
- (4)原酒のブレンドングについては、収穫年のワインを主体(60~70%)にして、前年のリザーヴワインを30~40%混ぜる。彼のシャンパンは「ワイン」と同じようにその年の「個性・特徴」を表現したいという考えに基づくため。5年、6年といった何年にも渡るリザーヴワインのブレンドングをしない。その分「ビン内熟成」をしっかりさせて「品種とテロワールが溶け合った複雑さ」を表現している。だから「完全な状態に熟したぶどう」を得ることに何よりも注意している。
- (5)細かな泡立ちの秘密。ビン内発酵の時の温度を、一般の蔵より約2℃下げた地下カーヴ(9~10℃)でゆっくり行なうことによって、細かく溶け込んだ泡がでる。
- (6)モングー村の「石灰質土壌のポテンシャル」を広めようと、毎年「ビンテージシャンパン」をつくって、「ワイン」同様、熟成の経過を研究する。

## ②Diebolt-Vallois "Brut Prestige"/Diebolt-Vallois

ディエボル・ヴァロワ"ブリュット プレステージュ"/ディエボル・ヴァロワ

コート・デ・ブラン地区の中でも、  
1番太陽の恩恵を受ける南向きの斜面を所有。

19世紀後半古くからヴァロワ家が創業を創め  
現当主ジャック・ディアボルが1959年より引継ぎ、  
妻ナディア・ヴァロワの苗字をとって、  
ディアボル・ヴァロワとして本格的に活動を始めました。

現在は息子のアルノーが栽培から醸造過程までを  
取り仕切り、妹のイザベルが  
マーケティングを行う。

●RM(レコルタン・マニピュラン)●  
葡萄の栽培から醸造、熟成、そして瓶詰めまで

本拠地:シャンパーニュ、コート・デ・ブラン、  
クラマン(グランクリュ)  
当主:ジャック・ディアボル  
設立:1959  
所有面積:11ha  
(シャルドネ6ha,ピノワール5ha)



産地:シャンパーニュ、コート・デ・ブラン、クラマン(グランクリュ)

樹齢:50年

土壌:白亜質土壌(クレイ・シャンプロワーズ)

気候:大陸性気候。

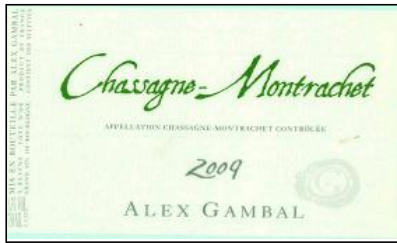
年間平均気温10.5℃以下。気候の変化が大きく、冷涼で厳しい気候。

醸造:このプレステージュは、厳選されたクラマン(グランクリュ)のシャルドネの  
100%使用し木樽で熟成される伝統的なシャンパン。クラマン村の  
樹齢50年の3ウンテージをフールド(大樽)で熟成後アッサンブラージュ  
2年熟成と1年熟成のワインをそれぞれ20%ずつ、  
そして新しいワインを50%ブレンド。ドサージュは極力少なめ。

この地方独特の白亜質。  
雨量の多いときは水分を素早く  
地下深くに吸収し、  
乾燥したときは地下から水分を  
供給出来るという利点がある。  
夏の間も葡萄への一定の

## ③Chassagne-Montrachet 2009/Alex Gambal

シャサーニュ・モンラッシェ 2009/アレックス・ガンバル



本拠地:  
当主:アレックス・ガンバル  
(ワシントン出身のアメリカ人)  
設立:1997年  
所有面積:一(ネゴシアン)

ブルゴーニュへの情熱を抑えきれず、  
複雑で魅力的なワインの世界を探るため、  
不動産業を離れ家族そろってフランスに移住。  
ボヌアの学校でぶどう栽培を学んだ後、1997年、  
特徴あるテロワールと各ワインの純正さを目標とした  
メゾン、アレックス・ガンバルを創設します。

「素晴らしいワインは上質のぶどうでなくては  
造ることができない!!」というのが彼の信念。  
最も成熟して健康なぶどうを得るため、ぶどう畑と  
作業過程に重きをおいています。それぞれのぶどうの  
生長時期は違うため、自然の恵みを尊重し、  
ぶどうが十分突ったら収穫する。  
(造り手の都合の良い時期に 収穫することはない)  
そして、ぶどうの品種・特徴を生かす天然酵母により  
発酵させる。ワインはぶどうと同じように、生きたもの!



産地:ブルゴーニュ、シャサーニュ・モンラッシェ

樹齢:

土壌:石灰岩の母岩。石灰質と粘土質、酸化鉄を豊富に含んだ泥土の表土。

気候:大陸性気候。(冬は乾燥していても寒く、昼と夜、夏と冬の温度差が激しい。

葡萄の収穫の秋に天候が変わりやすいため、年によってワインの出来も大きく異なる。)

醸造:手摘みによって収穫される。全ての果房は圧搾機に入れられ、2~3時間丁寧に圧搾される。  
搾られた果汁は夜通しで自然に沈殿する。そして、重力によって樽に残った果汁を天然発酵に  
よって発酵させる。澱引きを行わず、10~16ヶ月間熟成させる。瓶詰めをする少し前に、  
重力によって軽くろ過をする。全ての作業は月の満ち欠け・周期に配慮して行われている。  
それぞれのワインは常に変化することを 念頭において慎重に取扱います。

### ●2009年ブルゴーニュ白の特徴●

素晴らしい年!!!

春先の温暖な気候と、8月の暑く日照量の多い日々により、  
葡萄が完全に熟し、非常にバランスの取れたシャルドネとなりました。

#### ④Puligny-Montrachet 2008/Paul Garaudet

ピュリニー・モンラッシェ 2008/ポール ガローデ

本拠地:ブルゴーニュ、モンテリー

当主:ポール ガローデ

設立:

所有面積: 10.5ha(赤5.5ha,白5ha)

50の坂を越えたポール・ガローデは四半世紀以上もモンテリーの生産者組合会長を務める、この村の重鎮。以前は『コント・ラフォン』の契約栽培農家であった。ヴォルネイとムルソーに挟まれ、いささかマイナーなこのアペラシオンのPRIに日夜奮闘する。

お膝元のモンテリーに4つの1級畑を所有するだけでなく、ヴォルネイ、ボマル、ムルソー、ピュリニー・モンラッシェにも畑を所有。テロワールの特徴を引き出すため、農薬の使用を可能な限り抑えたりュット・レゾネでブドウを栽培。

「ブドウの状態に応じたレシピのないワイン造り」がポール・ガローデのポリシー！！

低温マセレーションやキュヴェゾンの期間、ピジャージュの頻度などは決まっていない。10年ほど前から息子のフローランもドメヌでのワイン造りに参加。

ふたりは「ドメヌ・ガローデ・エ・フィス」の名で、ネゴシもの生産もしており、5年ほど前から始まったクレマン・ド・ブルゴーニュ(ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%)がこのラベルとなっている。



産地:ブルゴーニュ、ピュリニー・モンラッシェ、レ・グラン・シャン

樹齢:20年、40年

土壌:石灰岩と泥灰岩が交互に重なる母岩。粘土質と泥質の表土。

気候:大陸性気候。

南東向きの斜面を下ったほとんど平地の畑。西の丘陵から吹き付ける風は遮られる。

醸造:白ワインは優しく压榨し、ダブルバージュの後に樽詰め。アルコール発酵、マロラクティック発酵も含めて12~18ヶ月間、ワインと澱を接触させ、2週間ごとにバトナージュを行う。清澄の後、軽くろ過をかけて瓶詰め。

#### ●2008年ブルゴーニュ白の特徴●

造り手によって違いの大きかった年。

夏の天気恵まれず(6~8月に雨が多かった)、ベト病が発生。

収穫間近の9月になり、風が吹き太陽に恵まれました。

畑の管理、収穫時の葡萄の選別に厳しくこだわったドメヌは成功したが、同時に収量も大幅に減りました。

石灰岩層は非常に硬く、  
灌木や雑草しか生えない。

ラッシェ山

(フランス語でハゲ山)の所以です。

## ⑤ Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot 2006/Ballot Millot

シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ モルジョ 2006/バロ・ミロ



本拠地:ブルゴーニュ、ムルソー  
当主:シャルル・バロ(17代目)  
設立:17世紀  
所有面積:12ha(ムルソー、シャサーニュ、ポマール、  
ヴォルネイ、ボーヌにわたる)

17世紀から続く歴史あるドメーヌ。  
現当主シャルム・バロの信念は、  
”最大限に自然をリスペクトしたワイン造り”と  
“すべてはバランスである”と、  
重過ぎるワインになることを避けています。

伝統に基づいた的確な作業を正確に施すことと、  
最先端の技術には常に興味を持ち、  
技術を導入することによりそのヴィンテージらしさを  
引き出すことも出来ると考えています。  
耕作作業を施すことによる除草剤の使用は一切なし。  
「lutte raisonnée リュット・レゾネ」  
＝必要な時に、必要なだけのトリートメント。



### ●2006年ブルゴーニュ白の特徴●

「赤はそこそこ、白は優良な出来」  
と言われていますが、2006年も造り手によって  
差が出たようです。冷涼な気候により、  
果実味が不足したドメーヌもあったようです。

産地:ブルゴーニュ、シャサーニュ・モンラッシェ、モルジョ

樹齢:

土壌:石灰岩の母岩。石灰質と粘土質、酸化鉄を豊富に含んだ泥土の表土。  
小石が多く散らばり、輻射熱の効果があり、水はけもよい。

気候:大陸性気候。

醸造:勢力的に畑を大事に手入れし、テロワールを最大限に引きだします。

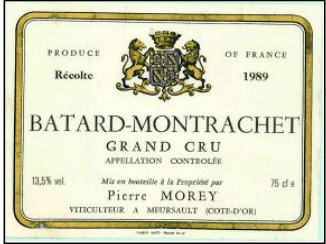
低収穫率を確実にし、結果より濃縮した果汁になります。

収穫は全て手摘み。選果は畑にて行われる、醸造所に到着した葡萄たちは低圧で時間をかけた  
圧搾をかけられる。不純物を取り除くためそれらを沈殿させ、その後樽に落とされる。

新樽オークは1/3未満に抑え、ワインの複雑さが自然に促されるよう、カーヴで静かに開花を待ちます。

## ⑥ Batard Montrachet 1989/Pierre MOREY

バタール・モンラッシェ 1989/ピエール モレ



所在地:ブルゴーニュ ムルソー  
当主:ピエール・モレ、アンヌ・モレ  
設立:1971年  
所有面積:11ha

### ●1989年ブルゴーニュ白の特徴●

魅力的な年。穏やかな冬と春、暑い夏のおかげで葡萄がよく熟れ収穫が早かった。  
多くのドメーヌで、健康でよく熟した葡萄が  
理想的な条件下で摘み取られた。

産地:ブルゴーニュ、バタール・モンラッシェ

樹齢:約30年

土壌:母岩は石灰岩。表土は粘土質が強い。

気候:大陸性気候。

醸造:畑ではルプレーヴ程徹底したビオダイナミックでは無いですが、極力化学物質を排除した耕作が行なわれています。

そこでは収穫されるぶどうは極端な遅摘みは避け、糖と酸のバランスが最も良い時を見計らって、  
区画毎に手早く行われます。圧搾後、果汁は全て樽——特級と1級で3分の1以上、村名物で4分の1の新樽  
それら以外は旧樽のみ——での発酵となります。週3回のパートナーージュ(\*)、  
約1年半後軽くフィルターをかけてようやく製品となります。

(\*)パートナーージュ→発酵中のワインを攪拌すること。各造り手によって、やり方や回数は様々です。

ピエール・モレはムルソーの造り手だが、一族がムルソーにやってきたのはフランス革命まっただ中の1793年のこと。モレイと名のつく他のドメーヌ同様、もともとはシャサーニュ・モンラッシェの出身だという。ピエールの父、オーギュストは1935年にドメーヌ・デ・コント・ラフォン・メタイエ(収穫の一部を受け取る小作人)のひとりとなり、1971年からピエールがそれを引き継ぐようになった。ラフォンはムルソーの1級畑や特級モンラッシェなど素晴らしい畑をもっていたが、オーナーはつねに他の仕事もち、畑作業は小作人に任せていたのだ。ところがドミニク・ラフォンがラフォン家で初めての栽培醸造家になると、折半耕作の契約期間を延長せず、ラフォン家のすべての畑を自ら耕作することを宣言。1986年から1991年にかけてピエール・モレイは多くの畑を失ってしまう。

しかしながら、ピエール・モレイの手腕に感銘を受けていた、ピュリニー・モンラッシェの大ドメーヌであるルフレヴは、引退が決まっているそれまでの醸造長のジャン・ヴィロに代わって、ピエールを招聘。こうして彼は、1988年以降、ルフレヴの醸造長として働く一方、自身の小さなドメーヌを運営し、さらに1992年にはネゴス・ブランドとして「モレイ・ブラン」を設立。二足のわらじならぬ三足のわらじを履くことになる。

ルフレヴの醸造長に就いてから20年後の2008年、ドメーヌ・ピエール・モレとモレイ・ブランの仕事に集中するためルフレヴから離れ、娘のアンヌを共同経営者に迎えて、父娘で11haの畑を耕作。同時にモレイ・ブランを運営している。ルフレヴがそうであるように、ドメーヌ・ピエール・モレイでも1991年から畑をビオロジックや



## ●料理●

今回料理は59の北島さんに作っていただきました。ムッシュからの食材の指定は①カニ②魚③トリでした。

### ●カニとブロッコリーのシャルロット カリフラワーとカニのなめらかなブルーテ、蛤のコンソメジュレ●

1erは食感の違いを楽しむ2種類の料理でした。素材の甘味、海の風味が活かしている、ブロッコリーとイクラの食感とブルーテのなめらかな感じが面白いなどの感想がありました。色も鮮やかできれいな料理でした。ソースの程よい酸味などもあり、ワインとの相性もよかったです。



### ●鮎のポワレ スイカのヴィネグレットソース 金糸瓜ときゅうりのそうめんサラダ仕立て●

タデでマリネした鮎のポワレに、スイカのヴィネグレット。そうめんサラダには、金糸瓜、きゅうり、カペリーニをバジルヴィネグレットで。夏らしくて、オリジナリティーのある料理だと思いました。こちらの色鮮やかで見た目もすてきと言う意見が多かったです。味付けが上品でおいしく、ワインともあわせやすい、そうめんサラダの食感が良かったなどの意見もありました。ワインとも相性は良かったようですが、鮎の苦味との相性が面白いと言う意見と、苦味が際立つという意見がありました。マリアージュを考えて作ったわけではありませんが、今後のサマダの参考になると良いです。

### ●プレス鶏の塩パイ包み焼き ジロールのクーリと香り高きジュ●

プレス鶏は塩パイでじっくり蒸し焼きに。プレスのしっかりした身質、味わいにソースとジロールの香りが合っているととてもよかったそうです。丸ごとパイ包みにして見た目の迫力もある一品でした。ワインとはジロールの香りが少し強いという意見もありましたが、



お忙しい中本当にありがとうございました。勉強になりました。

今回個人的にピエールモレのこのワインが使いたく、赤ワインなしの会となりましたが、お付き合いいただきありがとうございました。シャルドネ6種でしたが、地域、畑、造り手によって全く違うワインの奥深さを改めて感じていただけたら幸いです。協力していただいた方々、参加していただいた方々、本当にありがとうございました。 オザミデヴァン 土川