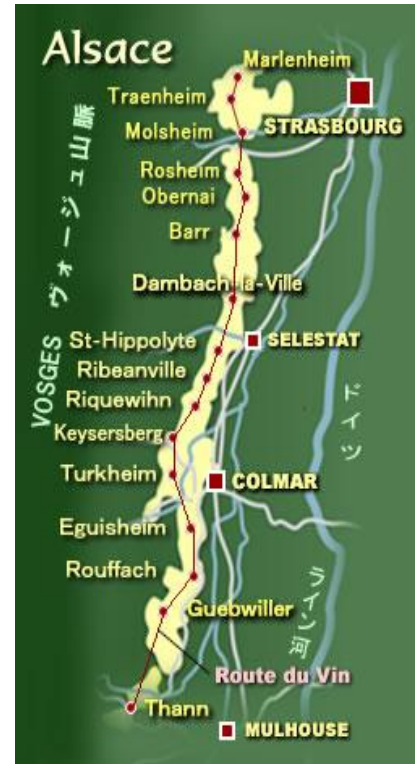
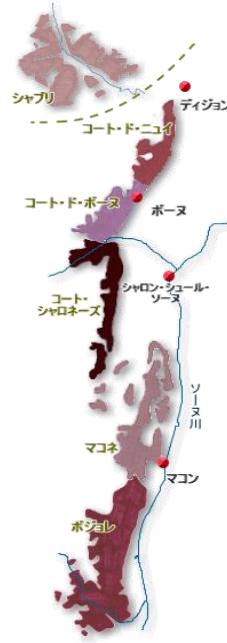


2014年2月 ワイン課通信上旬号

今回は10月のフランス研修に行った造り手たちのワインをテイスティングしながらその造り手たちの特徴や実際に自分が思ったことを皆さんに伝えようと思います。



まず訪問させていただいたドメーヌですが

Christian Binner→Marsel Deisse→Jean Cloud Lapalu→Philippe Vallet→Philippe Pacalet
の順に回りました。(資料はテイスティングする順番で書いてます。)

■アルザスとブルゴーニュってどんな場所？

アルザス地方は戦争のたびにフランス領になったりドイツ領になったりした地方です。このため地名もドイツ語っぽい地名が多くなっていますし、ワインに関してもフランスの他の地方とはまた違った特徴を持っています。
シャンパーニュ地方と同じくらい北に位置していますが、気候は実は温暖です。
西側のヴォージュ山脈が風を遮り乾燥した半大陸性の気候をもたらしています

ブルゴーニュ地方はCote de Nuits、Cote de Beaune、Cote Chalonnais、Macconnais、Beaujolais、Chablisの地区に分けられる。

ブルゴーニュでは通常、単一品種からワインが造られ、赤はPinot Noir、Gamay
白はChardonnay、Aligoteを用いる。

ほとんどが粘土石灰質土壌で、土壌の物理化学的な構成、深さ、標高、向きによって、
ワインそれぞれの特徴や個性が生まれます。

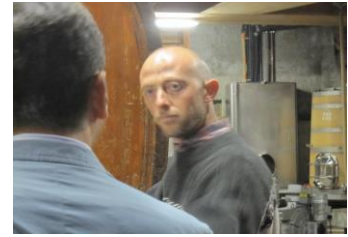
気候も、大陸性気候(寒い冬と暑い夏)で、ぶどうの樹の成長や、
果実の品質、成熟に直接影響を与えています。

Riesling Vignoble D`Ammerschwih 11/Christian Binner

リースリング ヴィニョブル ダメルシュヴィール

クリスチャン ビネール

アルザス地方の科尔マルよりすぐ北のAmmerschwihという村に位置している。1770年からワイン造りを行っている非常に名門の家族で、代々受け継がれた畑は**現在6ha** その**7割が丘の斜面**にあり、そのなかに2007年グランクリュになった**Kaefferkopf**があります。



葡萄品種
リースリング100%

土壌
花崗岩砂利質土壌

気候
冬は寒く、逆に夏は非常に熱くなります。雨量が少なく乾燥しており、特に科尔マルはフランスで最も乾燥した町として知られています。



■2011年アルザスの天気はどう葡萄に影響したのか？

天候が絶えず両極端に動いた。冬が厳しかった一方春は暖かく暑いほどであった。夏には、乾燥した時期に続いて、強い雨が降った。収穫は、好条件のもとで進んだ。数少ないカビも風が乾かした。またぶどうの濃縮が良く進んだ。



Riesling 10/Marsel Deisse

リースリング マルセルダイス

アルザスに初めて「テロワール」の概念を持ち込んで大論争を巻き起こし遂に**AOC法の改正**（ラベルに品種名を表記しなくてもよくなったこと等々）を成し遂げました。そんなジャンミツシエルダイスさんは言います。
「個々の土地の強烈な個性をそのままワインに表現することが僕の人生です」



葡萄品種
リースリング100%

気候
5月初旬まで気温が低く雨が良く降った。
9月中旬から日照に恵まれ乾燥した天候になったが『難しい』年だったようです。

土壌
2005年ヴィンテージ以降

サン・イポリットと**ペブランハイム**をブレンドして一本化することになりました。
サン・イポリット・・・平均樹齢25年。砂質、花崗岩質主体の軽めの乾燥土壌。
ペブランハイム・・・平均樹齢20年。古代には海岸だったというこの畑は500~600mに及ぶ海洋微生物と砂礫質層が基盤で、表土は軽い石灰岩質。



■葡萄の樹の根

テロワールを重視しているジャン・ミツシエル・ダイスさん。そんな彼は葡萄の根が地下深くまで張りミネラルをしっかりと与えるために必要になる年数は**7年**という。ただその7年経った樹から造られるワイン（7年~10年）はまだ一番下に使われるジェネリックワインとして使われるという。テロワールを表現するのはホントに気が遠くなる作業だ。

Macon Village 11/Philippe Vallet

マコン ヴィラージュ フィリップ バレット

マコンを名乗る産地の中でも南端にあり、ボジョレーのクリュの一つ「サンタムール」に程近い**シャントレ村**で三代続くワイン生産者。
化学物質を一切使わない「自然なワイン」「優しく飲みやすいワイン」
葡萄の味が豊かでありながら、飲み口のやわらかな
「偉大なワイン」を造り上げるのが夢だと語っていました。



葡萄品種
シャルドネ100%

土壌
粘土石灰質及び粘土質土壌

気候
2011年のブルゴーニュは、**夏に気温が上がらず**
2010年同様収穫量は**例年より低め**でした。
果実の糖度は上がりすぎず、酸も穏やかだったことから
柔らかく親しみやすいヴィンテージとなりました。



畑には土が流れないようにわざと草を生やしていました。
20年間農薬などの化学物質を使っておらず、そこからバランスは
良くなり酸がしっかり残り始めた。
ヴァレットさんはワイン造りの大切なことの**95%はブドウ園での
仕事**だと考えている。土壌中の微生物を生かすことが
最も大切なことだと教えてくれました。



ALMA MATER 11/Jean Cloud Lapalu

アルマ マテール ジャン クロード ラパリュ



ジャン・クロード・ラパリュさんは父が所有していたぶどう畑を受け継ぎ、
ワイン生産者となりました。当初は料理人を志しておりましたが
ぶどう栽培農家で育った彼は、生まれ育った土地を離れることを好まず、
1983年畑を引き継いだのです。市場に出回っているボージョレが
殆ど工業的に生産されたワインであることから、
一般の消費者がボージョレや“ガメイ”という品種に対して
良いイメージを持っていないことがとても残念でした。
ボージョレや“ガメイ”という品種の素晴らしさを知っていた彼は
最高のボージョレを造ってやろうと執念を燃やし、
常にいろんなことにチャレンジしてきました。

品種
ガメイ100%

土壌
花崗岩質、石灰粘土質

気候
2011年はほぼ理想的な天候に恵まれた。春から日照に恵まれたうえ、夏の間は雨が少なかった。
(この地域では珍しい)



ラパリュは2年前に念願の**垂直式プレス**を購入した。
しかも**100年前**のもの、土台が一枚の石でできている
貴重なものです。
このプレスに変えてから明らかに**上品なワイン**になったという。
※アルマ マテールはアランフォ・陶器カメの中での
セミ・マセラッション・カルボ醸造・熟成させているためこのプレス機は
使用していません。

Philippe Pacalet

フィリップ パカレ

今やブルゴーニュの生産者として筆頭に名前が挙がる生産者となったフィリップ・パカレ。代々続く栽培・醸造家の家系で育ち、マルセル・ラピエールを叔父にもつ家系であるという事はあまりにも有名である。

子供の頃からワインの傍らで育った彼にとって、「ワインの世界に生きる」という事は当然であったが今の彼の成功には様々な出会いが関係している。ブルゴーニュ・ディジョン大学で、醸造学を学んでいた時に叔父ラピエールの紹介で、ボジョレーの醸造家であり高名な醸造科学者でもあるジュール・ショヴェと知り合う。化学物質を使わない自然なワイン造りを行っていたショーヴェ氏のもと、大学で「**自然栽培と酵母**」「**土壌と酵母**」についての研究を深めていく。大学卒業後は、ピオロジック農法団体「ナチュラル・プログレ」で2年程務めた後にドメヌ・プリューレ・ロックの醸造及び販売責任者となり2001年までの間10年に渡って働く。この間にロックのワインの評価は世界的に高まり、それと共にパカレの名声も上がっていった。その後は自身でワイン造りを始め、2001年が初ヴィンテージである。

Beaujolais Vin de Primeur 09

ボジョレー ヴァン ド プリムール



品種 土壌
ガメイ100% 砂地と粘土質の混合 石も含まれている

気候
5月以降、ぶどうはその成熟を助ける十分なエネルギーを得ることができました。
6月の雨により、土壌に水分が蓄えられました。
7月8月は雨が降らなかったため**カビも発生せず完璧な衛生状況**になりました。この結果、**収穫の際に選果は必要なかった。**

Gevrey Chambertin La Perriere 03

ジュヴレ シャンベルタン ラ ペリエール



品種 土壌
ピノノワール100% 表面は土が混ざった砂利
真土は軽い砂利が混ざった赤土

気候
夏は雨がほとんど降らなくて高温が続きました。
最高気温が40度にもなる異常な**猛暑**だったのです。
ブドウの収穫は例年より**2週間から1カ月も早く**になりました。

パカレさんが理想とするのは、それぞれの畑が本来持つ「**個性・典型**」(=AOC)を**ワインに表現**すること。その役割を演じるのがなによりも**「自然酵母」**であると考え、彼は醸造所の赤ワインと白ワインをアルコール発酵させる場所を分けていました。赤と白で働く酵母が違うと彼は考えたのです。

そこまで自然酵母というのはシビアになるほどワインを造る為には重要で大切なことなんだと感じました。



～料理とのマリアージュ～

宮城県産牡蠣と静岡県産 有機無農薬野菜のマリネ Huître mariner au légumes

①Riesling Vignoble D`Ammerschwihr 11/Christian Binner

リースリング ヴィニョーブル ダメルシュヴィール

クリスチャン ビネール

②Riesling 10/Marsel Deisse

リースリング マルセルダイス

一品目は静岡県産の牡蠣と有機無農薬野菜のマリネを用意して頂きました。
マリネする前にコンフィでじっくりと火を入れカキの甘さとクリーミーさが生きるように調理されています。
どちらもアルザスの造り手でリースリングを使ったワイン。しっかりとした酸とミネラルが特徴的でした。
マリアージュとしてはカキのミネラルと①のしっかりとした酸やミネラルと合う。
②の方が①より甘いニュアンスがあり、マリネにし甘酸っぱい味わいとカキの味との相性が良い。
などの意見を頂きこの料理はどちらのワインもマリアージュとしては合っていたと思います。

千葉県勝浦産 金目鯛とフランス産ピエブルー茸のナージュ "Kinmedai" à la nage

③Macon Village 11/Philippe Vallet

マコン ヴィラージュ

フィリップ バレット

④ALMA MATER 11/Jean Cloud Lapalu

アルマ マテル

ジャン クロード ラバリユ

2品目は金目鯛の上に薄くスライスした聖護院カブをのせて一緒にヴァプールし、鯛のフュメドボワソンからとったコンソメを仕上げにかけた料理をだしていただきました。
③はフレッシュな果実味がありながらもミネラルはしっかりとしていた。
口に入れた時のヴォリューム感と綺麗な酸がのってあり個人的にマコンの常識を覆すようなワインだと思いました。
④は赤い果実から始まり段々と花やスパイシーさ、色々な香りが出てくる。
果実のアタックは柔らかく溶け込んだタンニンと優しい果実実があるワイン。
マリアージュは金目鯛の優しい味とコンソメの凝縮した旨みが③のワインとの相性が良い。
ピエブルー茸の香りが④の若干の土っぽい香りを緩和してくれて果実の旨みが強くなった。
金目鯛と④のワインはどうしても相性が合わなかった。茸との相性は良かった。
などの意見をいただきました。

エゾ鹿とフォアグラのアンクルート トリュフの香り Pate en croute chou de chevreuil au truffe

⑤Beaujolais Vin de Primeur 09/P.Pacalet

ボジョレー ヴァン ド プリムール

⑥Gevrey Chambertin La Perriere 03/P.Pacalet

ジュヴレ シャンベルタン ラ ペリエール

最後の料理は食感が残るようにエゾ鹿のミンチと角切り肉を混ぜたファルス(他にもいろんな部位の肉、香草等)フォアグラが中心に来るようアンクルートを作り温製のみまで出していただきました。
トリュフはソースに使いしっかりとした味で仕上げています。
⑤のワインを使った理由として今年のボジョレーとはどうだったか?また熟成したらどんなふうになるか皆さんの舌で実際に感じて頂きたいと思ったからです。
イチゴキャンディーやドライフルーツ等の香りのほかに、土やキノコのようなの香りを感じた方もいたようです。
アタックはやわらかく段々に酸と果実実が広がって行き、タンニンもとても穏やかでボジョレーとは思えない、しっかりとした味でみなさんびっくりしていました。
⑥はドライな赤果実、フィグや梅、ドライフラワー、レフォールなどの香りが印象的でした。
アタックは見た目に反して強く、果実の甘みとフレッシュな酸、溶け込んだタンニンがバランスが良いとの意見が多数でした。
⑤は肉と合わせるとどうしてもワインが負けてしまいマリアージュは合わないという意見が多数。残念。
⑥は肉の旨み、ソースのトリュフの香りとの相性はばっちり!!程よい酸がアクセントになりまた料理を食べたくなる。などの意見を頂きました。

今回のワイン会ではムッシュと店長が不在だったため内容が薄くバタバタとしたワイン会になってしまいました。自分の力不足です。せっかく参加していただいた皆さん。申し訳ありません。またPDSの会をやる機会がありましたらもっと良い会にしようと思っておりますので宜しくお願いします。ちなみに今回はムッシュ不在のためスペシャルワインは無しです。

バニユルス上野 沢上