

ワイン課通信4月1日号

皆様お疲れ様です。今回のワイン課通信は3月10日に行われたPDS会の報告をさせていただきます。テーマは「ブドウ品種の個性」でした。

テイスティングは白2種、赤4種をブラインドで行いました。

《1》白ワインの代表的な品種の個性を確認する。
白ワインの代表品種である、シャルドネとソーヴィニヨン・フランの比較を通して品種の個性を再確認しました。
テイスティングは以下の2種です。

①Cassagne Montrachet '10 AlexGambal

シャルドネ・粘土石灰質

アメリカ・ボストンで生まれたアレックス・ガンバルはブルゴーニュに魅了され、この地でのワイン造りを志す。97年が初ヴィンテージ。現在は3haの畑を持ち、ビオディナミ栽培を行っている。その他ネゴシアンとしてもワインを作っている。白ワインは破碎せずに醸造に入り、新樽は殆んど使わず、12か月の熟成を経て瓶詰めされる。

2010年ブルゴーニュ

白は開花期以降の天候に恵まれ、エレガントな酸とミネラルが表現された優良な年



○シャルドネ○

世界中で栽培されている。土壌や気候への順応性が高いため、気候・栽培・熟成方法で多様なワインを生む。本来はアロマは強くない。煙のような燻したニュアンスやメロンの様な香りをもつ。

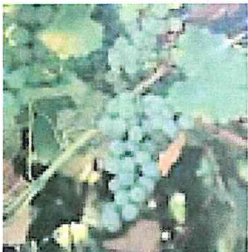
②Ch.LoinBeaulieu grand vin blanc '10

ACボルドー：ソーヴィニヨン・フラン70%、セミヨン30%

シャトー・モンペラというワインで、一躍ボルドーの風雲児として名を上げたテスパーニュ家が手掛けるボルドー白。粘土石灰質土壌で栽培された2つの品種を半分はステンレスタンク、半分は新樽で発酵、アッサンフラージュ。

2010年ボルドー

前年に続く、優れた年。夏の2ヶ月間の好天がブドウの完熟を促し力強く果実味の前面に出た年。



○ソーヴィニヨン・フラン○

フランスではロワール地方、ボルドー地方で主に栽培されている品種です。割と冷涼な気候を好むという事もあり、新世界を含めた世界中で栽培されてもいます。味わいは、酸がしつかりとあり、ヴォリューム感ほそれほど出ないのが特徴。香りについては、レモンやグレープフルーツなどの爽やかな柑橘類や、ハーブの香りが顕著で、冷涼な気候のもとで完熟しないと少し青味のある香りがストレートに出る傾向があるようです。

ワインと樽

ワインをオーク樽の中で、発酵あるいは熟成させる事にはどのような意味、効果があるのでしょうか。

①ワインに樽からの香りや味わいの成分、タンニンなどをまどわせる

オーク樽、特に新樽にはヴァニリンという香氣成分があるために、その中に置かれたワインにはヴァニラやカラメルのような香りや味わいが付加されるという事になります。その度合いを飲み手の志向や作りたいスタイルに合わせて調節するわけです。香りにも厚みが出ると同時に味わいの面でも厚みやボリュームが出るので、長期の保管にも向くような仕立てとなります。

②(時間をかけて)ワインを酸化的に熟成させる

樽の中で、ワインは少しずつ酸素にさらされるので、その酸化的なアブローチによって得られる香りや味わいを作りイメージに合わせて調節しているという事ようです。尚、この酸化熟成の効果を出したい場合には225ℓのバリックよりもっと大きな容量の樽の方が向いているようです。もしも、ヴィンテージの割りに色の深い白ワインや、逆に色みの明るい赤ワインに出会ったら、この手法を経た(新樽でなく大きめの樽で長期の熟成を経た)ワインかもしれない、と考えるのも一つの考察法なのではないでしょうか。

両者とも品種の特徴がよく出ており、前者は燻したような、煙のような独特の香りや洋梨などの香り、後者は熟した白桃や西洋スモモのような香りに、ハーブのニュアンスがきちんと表現されていました。特に前者は香りがとても開いており、ムッシュも《いいね》を連発していました。

料理は《ホタテと里芋、原木しいたけのテリーヌ》でした。料理担当の上條さんは土の香りを表現したいということで、ホタテと根菜やキノコを合わせていました。

《2》赤ワインの代表品種を再度、確認する

ここではガメイとピノ・ノワールの比較を通して個性を探りました。

③Morgon `Cote du Py` 10 Jean Foillard

ガメイ

ジャン・フォワール

フォワールは、クリュ・ボージュレのモルゴンを生むヴァリエ・モルゴン村にドメーンを構える。11ヘクタールの畑を4人で手入れし、「コート・ド・ピ」はとわけ評価が高い。ワインのピン詰め会社で働いていた時、自然派の巨匠マルセル・ラピエールやイヴォン・メトラらと知り合った。ジュール・ショヴェの本を片手に、近所のマルセルのカーヴに通って独学でワイン醸造を勉強。1981年に義父から畑を譲り受けて本格的にワイン造りを始めた。ピオロジックで育てたブドウを低温でマセラシオンし、二酸化炭素を充填させたキューヴで、発酵・浸漬期間を20日間行う。果実味豊かでエレガントなワインとして定評があります。また、彼を象徴するような言葉がPinoter。ガメイでありながらピノ・ノワールを思わせるという言葉だそうです。

モルゴン

クリュ・ボージュレ群の中でもちょうど半ばに位置します。生産量はフルイに次いで2番目に当たります。そしてクリュの中でも力強く、たくましい長熟型のワインが生まれます。中でも村の中ほど、花崗岩を基調として片岩が突出した形のMont le Py (モン・ル・ピ)地区が最上位に置かれます。

Cote du Py は斜面上部の絶好の位置の畑。ブドウ樹の樹齢は、なんと一番古いもので80年！と言います。土壌は砂の混じったシスト。熟成期間は樽で10カ月。



○ガメイ○

ボジョレーでお馴染みのブドウ品種。ロワールやオーヴェルニュなどでも栽培されている。色調は明るく、タンニンは穏やか、フレッシュさの際立った味わいとなる事が多い。キイチゴやイチゴ、少し鮎を思わせる香り、やや青みを連想させる香りを持つ。

④Gevrey Chambertin `10 Philippe Pacalet

ピノ・ノワール

フィリップ・パカレ

自然派ワインの祖と呼ばれるジュール・ショヴェ氏に師事し、最後の愛弟子と呼ばれる。フリューレ・ロックの醸造長を務め、DRCからのオファーを断って自身のワイナリーを起こした逸話は有名です。自然なワインと言っても戦後すぐ位までは普通に行われていたことでした。その特徴は、自然酵母で発酵を行わせること、補糖や補酸を行わないこと、化学肥料を使わない、農薬・除草剤を使わない、醸造中に人為的に酸化防止剤を使わない、などです。ブドウ畑こそ持たないものの、彼は信頼の置ける栽培家の育てたブドウをこく《自然に》醸してワインを生み出しています。



○ピノ・ノール○

高貴品種の代表格。比較的冷涼な気候を好み、世界中で栽培されているがブルゴーニュで最上のワインを生む。気候などの変化に敏感なデリケートな品種で栽培が難しい。ワインはエレガントで芳香豊かなものとなる。

2010年ブルゴーニュ

開花期から夏前までの天候が赤にとっては難しく、収穫量は前年の半分程度のところも出た。それでも、得られたブドウはエレガントな酸を持つブドウで、ワインの質は高いといわれる。

ここでは、ガメイとピノ・ノールの個性を再確認したのですが、前者は今や、ポジョレー最高峰といっても過言でないワインだけに、はつらつとした果実味の中に、極めてエレガントな酸やたえずまいがあるので難しかったようです。それでもガメイらしい少し青いニュアンスも感じられました。色合いはピノ・ノールと比べるとほんの少し青みがかかった感じも見られました。後者は色合いはつやつやとして美しいルビーにピノ・ノールらしい赤い果実の香りやスミシ、すこし梅のようなニュアンスもあり、多くの方がピノ・ノールと感じたようです。また、少し鉄分のニュアンスも感じられジュヴレ・シャンベルタンらしさもきちんと捉えていたようです。

料理は《鵝のガランティーヌ》でした。ネギと共にガランティーヌがお皿にあり、そこへビーフとガランティーヌにしたときのキュイソンをコンソメに仕上げたスープを注ぎ入れる料理で、ムッシュもコンソメの味に「美味しい!!」を連発していました。お好みでピメン・テスフレソを添えて。10数名分のスープだけにスープチューリンでサービスするようにはいかず、お待たせしてしまっただことをこの場をお借りしてお詫びいたします。

《3》赤ワインの主要品種の比較2 カベルネとメルロ

⑤Ch. Sociando Mallet'07

オーメドック カベルネ55%、メルロ42%、フラン・フティ・ヴェルド
ソシアンド・マル

サンテステフのわずかに北、ジロンド河を見下ろす位置にある、格付け外のシャトー。ジャン・ゴトロー氏が心血を注いで育て上げたシャトーは、無冠の帝王との異名を取る。カベルネの力強さとメルロの柔らかさから早くから飲めるものの、かなりの長熟のポテンシャルも持っている。小石交じりの砂質土壤に、粘土質が所々混ざる。



○カベルネ・ソーヴィニヨン○

高貴品種の代表格。ボルドーでは左岸で主要品種。果皮が厚く、熟すのが遅い。丈夫な品種で開花期の不結実や収穫前の灰腐病に対する耐性を持つ。水はけのよい土質を好むため、砂利や砂の多い土壤に向いている。ワインになると、カシスを思わせるアロマを醸し、タンニンも多いが、熟成すると偉大な複雑さや、フィネスを示す。

2007年ボルドー

開花は順調だったが夏場の日照や気温の問題で、やや軽めのワインだった。

⑥Ch. Fonroque'06

サンテミリオン メルロ87%、カベルネ・フラン13%

ムエックス一族所有のシャトー。2001年以降、果実味の豊かさを追求した造りを実践している。メルロの比率は、サンテミリオンとしてもやや高め。醸造は新樽を用いて行われる。



○メルロー○

同じく高貴品種の代表格。ボルドーでは、右岸で主要品種。
果皮は厚めで、熟すのは早い。開花期の不結実や多湿時には腐りやすい。カベルネに比べ水分を多く必要とするので、粘土質を好む。フルーツケーキやフラムに例えられる香りや鉄分、土のニュアンスも感じられる。ワインになると、タンニンはよりまろやかで、風味豊かなものとなる。カベルネとのブレンドはとても相性が良い。

2006年ボルドー

やや冷涼な気候が影響し、熟すのが遅いカベルネ品種の方が条件の良かった年。

前者はカベルネらしい、カシスなどの果実の香りに皮や杉のようなスパイシーな香りが表現されており、後者はメルローらしいフルーツケーキやフラムのような甘みを連想させるような、豊満な果実の香りに少し、鉄分のニュアンスも感じられました。ブレンドのワインですが、殆どの方が、主要品種が分かったようでした。

料理は《シカのロースト フドウのソース》でした。甘酸っぱい味わいと、黒胡椒のピリッとしたスパイシーさの感じられるソースに、付け合せは根セロリに似た香りや味わいをもつ、白人参のピュレとラペでした。

最後に、ムッシュの1本!! 今回もただならぬ雰囲気の中登場したそれは、
Cote Rotie '96 Tardieu Laurent

ローヌと答えた人はわずか。私も間違えました。ムッシュ曰く、「このスパイシーさはシラーだろ!」品種の特性をきちんと掴む大切さを教えて下さいました。

毎回、貴重な機会を与えて下さるムッシュ、支配人、金子シェフ、松岡課長、お料理を作って下さった上條さん、遅くまでお手伝い下さった本店の藤川店長、太田さん。そして疲れている中を出席して下さいましたスタッフの皆さん。すべての方へ。本当にありがとうございました。

フラッスリー 藤瀬大輔