

A.R.Lenoble

ルノーブル

コート・デ・ブラン - シュイイ -



アルマン・ラファエル・グラゼールによって設立された小規模シャンパン・ハウス。もともとワイン商だったがアルザスからシャンパーニュ(当時はヴァレ・ド・ラ・マルヌ)に移住し、1920年から“ルノーブル”として代々受け継がれる、家族経営シャンパンハウスです。現在は4代目のアンヌ・マラサーニュとアントワーズが会社を継いでいます。生産量を減らすことや、ワインの樽熟、1900年代始めの木製搾機によるソフト・プレスなども続けられている。グランクリュ“シュイイ Chouilly”とブルミエクリュ“ビソイユ Bisseuille”に畑を持つ。畑を持ち、総面積は18ha、年間生産量は約35000本。地下3階に及ぶ地下セラーには多くの古酒を保有しています。飲み頃になるまでリリースはしない。そしてその絶対的ワインへの自信(経費削減?)の為、宣伝を嫌う。

Cuvee Intense



特級畑のシャルドネ40 1級畑のピノ・ノワール30 1級畑のピノムニエ30

いわゆるノーマルキュベ。このクラシックタイプに使われるピノ・ムニエのみが購入葡萄。ルノーブルの中ではピノ系の葡萄を通常より多く使用しているキュベ。

瓶内熟成期間を最低30か月と長くしている。
『力強い』を表す『アンタンス』

テイステイングコメント

外観	輝きを放つ淡い黄色。気泡は細やかでゆっくりと持続性も長い。粘性は中程度。
香	フレッシュなグレープフルーツ、オレンジ、パイナップル、リンゴ。石灰、蜂蜜。
味	香りでも取れたフレッシュな印象が強い。優しいクリーミーさが追いかける。余韻中程度。
総評	果実味が全面的に表に出ているワイン、纏う滑らかを持ったルノーブルの良さが分かり易いキュベ。

02 Cuvee Genthilhomme



特級のシュイイ村のシャルドネ100

良い年にだけ仕込まれる、紳士の名を持つプレステージシャンパーニュ。収穫された順番にリリースすれば、資金的にも作業的にも楽なワイン業界において収穫年は関係なしに、とにかく先に飲み頃になったヴィンテージをリリースする徹底されたキュベ。

02ヴィンテージとは

12月中旬から1月始めまで続く猛烈な寒波でこの年は始まる。そのあと1月中旬には気候は回復し、氷は溶け始め、4月まで温暖な気候が続き、コート・デ・ブランに関しては例年よりも約1ヶ月早い3月12日に新芽が膨らみ始めた。5月終わりから6月始めに数度霜があり、被害を受けた畑もあったが、すぐに暖かい日が戻り6月中旬には開花が始まった。7、8月と不安定な気候だったが、9月始めからは日照に恵まれ乾燥した日が続く、良好な成熟を見せる年となる。酸の量は平均をやや下回る程度だった。02がこの素晴らしいヴィンテージである事は、収量が良好だが決して過剰ではない事(1万2000kg/ha)からも明らかとされる。ほとんどの生産者がヴィンテージシャンパーニュを出した。

テイステイングコメント

外観	濃いめの黄金色。気泡は細かく多い。落ち着いた印象が外観から取れる。
香	果実はコンポートにしたようなあまやかで熟した印象。こってりとしたバター香も強い。
味	香りでも感じた酵母香もしっかりと味で取れる。滑らかでしっかりとした味わい。余韻も長い。
総評	とにかく大きなスケールを感じさせるワイン。02'の年の味わいを学ぶ事が出来た。

Lenoble Les Aventures



特級のシュイイ村にある、レザヴァンチュールの区画のシャルドネ100

年間生産2000本、出荷まで7年熟成のプレステージ。今後出荷予定のないシャンパーニュです。90年、95年、96年、異なる3つの年の良さを合わせたキュベ。

- | | |
|-----|--|
| 90' | ここ20年では02と同じ位評価の良い年、春の霜による影響はあったものの夏の日照時間、ちょうど良い雨の量、葡萄の糖度、酸度が上質、熟成はゆっくり進み2020年までそのポテンシャルは上昇するとみられている |
| 95' | 春の霜の影響でオーヴでは被害にあったが、天候は戻り葡萄の成熟は良く進んだ。シャルドネにとってにとっては偉大な年となる。長期熟成年の見込み。 |
| 96' | 6月までは順調だったが、突然の気温の低下によりミルランダージュの状態を起こす。夏は雨と猛暑が交互にきてあまり良い年とは言えない気候だったが、その後の、必要な雨、涼しい夜、強い北風のお陰で病害は消された。結果的には総じて95よりも当たり年に。 |

テイステイングコメント

外観	ややオレンジを思わせるしっかりと落着きのある色調。輝きも強い。粘性中～強め。
香	シロップ漬けやジャムにした果実。シナモンの様な優しいスパイス香。
味	しっかりとしたボリューム感から始まる。美味しい苦みは余韻まで続く。
総評	Cv Genthilhommeよりも参加者の評価は良い、それぞれが際出た大きなバランス感を見せる。

Drappier

ドラピエ



コート・デ・バール - ウルヴィル -

1808年創業、家族経営のシャンパーニュハウス。葡萄栽培の歴史は更に古く、1615年からです。

現当主は8代目のミッシェル・ドラピエ。

シャンパーニュの生産地としては南端のオーヴ県ウルヴィル村に醸造所を構える。

所有畑は53ha。1989年から一切の農薬を使用しない有機栽培を実践している。

土壌はキンメリジャン土壌(石灰と泥灰土の混ざる土壌)。

1930年、祖父の代でこの地、初めてとなるピノ・ノワール種を植えた。

ピノ・ノワールの栽培量はメゾン全体の70%、全てのキュヴェでピノ・ノワールが機軸。

そして何と言ってもドラピエの特徴はドサーージュの量でどんなに多くても通常の半分以下、6~7gまでに抑えています。

そして更にはシャンパーニュの常識を覆した、ゼロドサーージュを完成させました。

少量添加されるリキュールにしても、他メゾンとは比べものにならない長期熟成の25年物。

長期熟成させる事で、蔗糖の甘さが全体の要素により溶け込み、ワインに調和します。

“卵型オーク樽”での醸造・・・等、より純粋な味わいを造る為に前例の無い手法にも積極的に挑戦して行く。

Brut Nature zero Dosage



ピノ・ノワール100

味わいを決める最終工程(リキュール添加)を飛ばすという、葡萄に対する絶対の自信の表れ。“ゼロドサーージュ”(門出のリキュール無添加/澱抜きをした後の捕酒)を確立させたキュベ。

糖の添加無しで葡萄由来の甘味だけで確立させたシャンパーニュ。

テイastingコメント

外観	縁にオレンジの印象を感じる落ち着いた淡い黄金色。気泡は大きく長くは続かない。
香	リンゴの蜜、パイン、時間の経過でクッキーのような香ばしさ。後から酵母香も。
味	アタックから落ち着いた印象。苦みも美味しく、丸みを帯びた印象で余韻まで続く。
総評	果実由来の甘味でここまでの丸みを見せる事への関心、ドサーージュへの関心が高まった。

04 Grande Sendree



ピノ・ノワール55 シャルドネ45

1838年のウルヴィル村の大火で焼灰に覆われた区画“グランサンドレ”(フランス語で灰)土壌はジュラ紀の“Crayot クライヨ”(多くの石を含む粘土石灰質)

13世紀の形をそのまま受け継いだボトル、全行程手作業のドラピエ社、プレステージシャンパーニュエレガントさを表現するため同メゾンの中ではシャルドネ比率は高い。

04ヴィンテージとは

年明けから3月まで穏やかな天候が続く。4月に寒い日が続くが葡萄樹には影響せず5月の晴天がこの年を期待させる。6月は気温差が激しかったが、一気に開花を見せ収穫量の多さを決定付けた。8月は雨が多く葡萄の成熟はゆっくりと進み、9月には太陽が戻り、果実は劇的に膨らんだ。収穫時期は遅く9月27日までずれ込む。収穫量は90'や82'を上回る記録的な量で、更に高収量は悪いシャンパンを生む、という常識を覆すものだった。果実が健康で良く成熟し適度な酸を持つ素晴らしい年となった。

テイastingコメント

外観	濃いめの黄金色。気泡は細やかで早く上る。粘性は中程度。
香	マンゴー、赤肉メロン、蜂蜜やスパイス香。トーストしたパンの香ばしさ。
味	口に含んだ瞬間膨らむ旨味。タンニンの美味しく感じる。滑らかな甘味も長く続く。余韻まで美味しい。
総評	他とは違う味わいに圧倒された。迫力ある大きな味わい。香りの持続性は一番長い。

Ratafia de Champagne



ピノ・ノワール100

SO2無添加の自社畑ピノ・ノワールのジュースに2回蒸留のオー・ド・ヴィーが加えられオーク樽にて長期熟成させたVDLです。

VDL=Vin de Liqueur ヴァン・ド・リクール

発酵前の葡萄果汁に蒸留酒を加えて樽・瓶で熟成したもの。糖分は1L中170g以上存在する。

テイastingコメント

外観	熟成感、完全に木樽による熟成による深みのある色調。粘性のかなり強い。
香	アールグレイ、黒糖、アップルパイ、熱を加えた糖。ほんのりスパイス香。
味	美味しい苦みを伴った強い甘味。酸も支えるようにある。余韻も長い。
総評	食前以外にもフォアグラやデザートワインとして色々なシーンでお出し出来る。

1er テーマ - 魚介の前菜 -



魚介のマリネ タルタル仕立て 柑橘風味

ホタテ、サーモン、マダイのマリネを層に。

ソース

アグリウム(レモン・ライム・グレープフルーツ・オレンジ) ミント
ガルニチュール

メルバトースト、レンズ豆のサラダ

イメージ

魚介は帆立・サーモン・真鯛を異なる調理法でセルクルに仕立てました。
柑橘、サラダをメルバと合わせて食べてもらえればと思いました。

感想

実際、味のバランスが取れてなく、主張の無い皿になってしまいました。
1つ1つのパーツを確実に仕上げなかった事を反省しています。

2eme テーマ - 平目 -



平目のパイ包み ソースショロン

パイの触感を残す為、平目は一度クレープで包んだ後にパイ包みにする。
(平目の水分をパイ生地に浸透させない)

ソース

ショロン(ベアルネーズにトマト)

イメージ

平目をクラシックな料理で提供したいと思い、パイ包みにしました。
様々なパーツを1つの物に包み込んで、ソースと絡めて食べて欲しい。

感想

自分ではパイの組み立て、ソースの仕上げまで上手くいったつもりでしたが、
自分で食べてみて、こうした方が良かったと思う部分がありました。

Plat テーマ - トリ -



仏ロワール産パンタード(ホロホロ鳥) 秋田比内地鶏のロースト

それぞれ丸ごとでロースト、各トリのムネ・モモの触感、味わいの違いを比較。

ソース

Jus de poulet にコニャックの香り ダイレクトにジュのソース

イメージ

フランスと日本の鶏の違いを分かり易く貰う為、この皿になりました。
それぞれの特徴を分かり易くする為、ガルニ・ソースはシンプルに。

感想

自分の中では分かり易くPDS向きな皿が出来たと思います。
今後もこちらからPDSに参加されている方にアクションを起こしたいと思います



会の最後、ムッシュからは

10' Echezeaux DRC をテイastingさせて頂きました。

ムッシュ自身も初めて口にしたワインだったとの事。

圧倒的な香りのボリューム感、若さははっきりと感じながらこの複雑味、パワーに皆
驚きました。新樽200%(発酵・熟成)に耐えられる力、そして最高の相性を魅せていまし

今回のワイン会では、さまざまな比較をして、それぞれのメゾンの特徴や「売り」を知って頂くこと、
これからシャンパーニュを選ぶお客様のシーンやお料理から、一体どのシャンパーニュがこのお客様
に適しているのか、喜んで頂けるのかを考えてもらうための会になったと思います。
次に担当させて頂ける時にはもっとお客様に近づける会にしたいと思います。