

Bourgogne

日々の営業お疲れ様です。今回のワイン課通信を担当させていただきますソラマチの石井です。

今号のワイン課通信は先月の6/16に行われましたPDS会の報告をさせていただきます。



シャブリ(Chablis)地区は、ブルゴーニュで最も北にあり北緯48度。(北海道で北緯43度)ブルゴーニュの首都ディジョン(Dijon)とその北西にあるパリを結ぶ線の丁度中間に位置しています。辛口白ワインを代表するワイン産地です。

コート・ドール(Cote d'Or = 黄金の丘陵) *「黄金の丘陵 = Cote d'Or」とは、黄金にも例えられる極上のワインを産する名産畑が連なり、秋には葡萄の葉が黄金色に斜面を染めることから呼ばれる。

と呼ばれるブルゴーニュきっての銘産地は、ディジョンから南に約65Kmに渡って絶えることなく続く葡萄畑の広がる地域で、コート・ド・ニュイ(Cote de Nuits)地区

コート・ド・ボーヌ(Cote de Beaune)地区

の2地区に分けられ、北にある前者は赤、その南に続く後者は白に、世界に冠たる銘酒を産するワイン生産地です。

さらに南下すると、

コート・シャロネーズ(Cote Chalonnaise)地区

マコネー(Le Maconnais)地区

と続く。軽やかで、親しみやすい、赤、白、ロゼの産地。続いて、ぶどう風味豊かな、初々しい赤の産地、

ボージョレー(Beaujolais)地区となる。

ブルゴーニュの特徴は単品種でワインが造られることです。

赤は、ピノ・ノワール。白はシャルドネ。(例外はボージョレーの赤でガメイやブーズロンのアリゴテ等)

ブドウ品



★ピノノワール



★シャルドネ



★アリゴテ



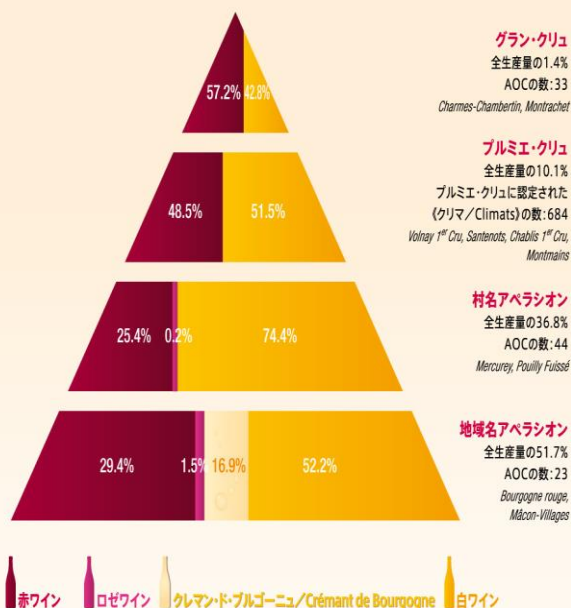
★ガメイ

ピノ・ノワール/Pinot Noir (ぶどう品種の36%を占める)は、Bourgogneワインが誕生して以来、偉大な赤ワインとしての名声を博してきました。

シャルドネ/ Chardonnay (ぶどう品種の46%を占める)も、何世紀にも渡ってBourgogneの品種となってきました。現在では、コート・ド・ボーヌ/Côte de Beaune、コート・シャロネーズ/Côte Chalonnaise、マコネ/Mâconnais、シャブリ/Chablisといった名高い白ワインで知られています。

アリゴテ/Aligoté (ぶどう品種の6%を占める)は、非常に古くからBourgogneにある、繊細なワインを生むぶどうです。たいへん丈夫な白ぶどうで、果粒はシャルドネより大きく、房あたりの粒数も多いです。アリゴテから醸造されたワインには、唯一の例外であるブーズロン/ Bouzeronを除き、栽培された村名がつくことはなく、ブルゴーニュ・アリゴテ/Bourgogne Aligotéと呼ばれるようになっています。

ガメイ/Gamay (ぶどう品種の11%を占める)は、比較的多産な品種であり、大きな果粒の果房への詰まり方はさまざまです。ブルゴーニュのガメイは、軽く心地よい味わいで香り高い赤ワインを生み、ボジョレー地区で用いられます。



2006年～2010年の平均データ

ブルゴーニュの100のアペラシオンは、4つの品質等級に区分されています。

- ・地域名アペラシオン：ブルゴーニュの全栽培地域内で造られたワイン。(ブルゴーニュ、ブルゴーニュ・アリゴテ、ブルゴーニュ・ピノ・ノワールなど23の地域名AOCがあります。)
- ・村名アペラシオン：その名前を名乗ることができる特定の村の領域で造られたワイン。(44の村名アペラシオンには、イランシー、ボーヌ、メルキュレイ、プイ・フュイッセ/などがあります。)
- ・プルミエ・クリュ(一級畑)：村内にある《クリマ/climats》と呼ばれる限定された区画で醸造されたワイン。(プルミエ・クリュには684の《クリマ/climats》があります。例：シャブリ・プルミエ・クリュ・フルショーム)
- グラン・クリュ(特級畑名)：村内にある最良の区画《クリマ/climats》で醸造されたワイン。(コート・ドール/Côte d'Orに32、シャブリ/Chablis(7《クリマ/climats》を含む)に1つあります。モンラッシェ、コルトン、ミュジニイ、シャンペルトン、シャブリ・グランクリュ・レクロなどです。)

Chablis

プティシャブリは丘の台地に広がり地質年代が他よりも新しいポートルンディアン土壌。地表には硬くて白い白い石灰岩が広がる。他の3つは原則的にキンメリッジアン土壌で小さな牡蠣の化石を含む泥灰土です。ブルミエグリュは村名のシャブリよりも日当たりのよい斜面に位置しています。クリマの数は全部で79。

Cote de Nuits

コートデュイはブルゴーニュが誇る偉大な赤ワインの産地です。土壌はジュラ記中期のバトニアン(バス階)、またはバジョアン(バジョース階)の石灰岩を母岩とし、粘土と石灰質のバランスに優れた表土が他の土地では真似できない最上のワインが仕上がる。殆どが赤ワインの生産地です。

Côte de Beaune

コートボーヌは極上の赤ワインと偉大な白ワインを生む変化に富んだ産地です。土壌はコートデュイよりも地質年代の新しいカロンビアン(カローブ階)の石灰岩やオックスフォードアン(オックスフォード階)の泥灰岩で特に後者はシャルドネ向きと言えます。

Côte de Chalonnaise

近年、村名AOCに認められたアリゴテから造られるブーズロンや軽やかな赤ワイン産地としてメルキュレイなど白・赤、さまざまなタイプなワインが造られる産地です。土壌は主に石灰岩と泥灰質石灰岩所々の砂岩が露出していて、赤も白も生産に適しているといえます。

Maconnais

主にミネラル感に富んだボーヌにも引けを取らない極上の白ワインを算出する産地です。(わずかながらガメイを用いた赤ワインも造られます)土壌は主に石灰岩、泥灰質石灰岩、あるいは石灰質を含んだ土壌で前にも述べたように白ワインの生産に向いています。

Beaujolais

ボジョレーはガメイの生産で有名ですが、少量のシャルドネを用いた白ワインも造られています。ヌーヴォーもイメージが強いですが特筆すべきは10にのぼる独自のアペラシオンを持つクリュボジョレーと呼ばれるものです。(モルゴン等)土壌は主に粘土質、石灰質粘土、花崗岩やシスト等の結晶質の岩石に由来する砂質粘土です。

Petit Chablis 2012 Val de Mer

1973年生まれカナダ・ケベック出身のパトリック・ピウズ。

ローヌの造り手、マーク・シャプティエに出会うことでそのワイン造りの人生が始まります。

シャプティエ氏のバックアップのもと世界中の様々なワイナリー・オーストラリア、南アフリカ、イスラエルでワイン作り修行、1997年にカナダ・モントリオールにワインバーを開きます。2年間にわたり、「ワインカルチャー」を取り入れた新しい形のワインバーを営むも、どうしても「醸造に携わりたい」気持ちが強くなり、とうとう2000年にブルゴーニュに旅立ちます。

ピュリニー・モンラッシェに位置するオリビエ・ルフレーヴにて収穫を勤めると、その腕をオリヴィエに見込まれ、ルフレーヴのシャブリの醸造を一任されます、醸造長としてシャブリに移ります。4年間勤め、その後ヴェルジェの醸造に参加。パトリック・ピウズの醸造界での名声が確固たるものになり始めるこの時期、ジャン・マルク・プロカールより是非にと醸造長に迎えられました。

この頃より「将来は自らの名前でワインを醸造すること」を決意、2008年7月、念願のこの地シャブリに実現します。

パトリックの理念とは、「栽培と醸造は、全く異業種の職業である」ということ。

自らは醸造のプロ、同時に、それぞれのテロワールを熟知した醸造のプロでありたいと思っています。彼のワインは、いくつかの畑はメタイチャージュ契約で自ら栽培。その他の畑も積極的に栽培に参加し、グロワールとの関係を大前提に、醸造家として欲しい葡萄のみを手に入れることが出来るよう常に彼らとは蜜に接する努力を惜しみません。お互いの絆を強めることで結果、クオリティの高い葡萄のみを入手することが出来ています。

土壌:キンメリジャン、石灰質泥灰土壌 **品種:**シャルドネ100%
平均樹齢:25年 **収穫:**手摘み **収量:**60hl/ha **酵母:**自生酵母
醸造:ステンレスタンクにて **アルコール度数:**12%



お客様へのコメント

- ・お食事のスタートにピッタリ！！
- ・ノドゴシスッキリ！ミネラルたっぷり！！
- ・食欲を増進させるスッキリさ！！
- ・ふくよかで果実味と酸味のハイバランス！！

Beaujolais Villages Blanc V.V 2012

Domaine de Murettes

BeaujolaisはQuincie en Beaujolaisという小さな村で、そこにはJoubertさんという方だけが無農薬でブドウの栽培を実践しておりました。そのJoubert氏の影響を受けJean-Louis Trichard氏が2009年から自分の畑を無農薬に変えました。1963年10月26日生れ、この村で生まれた3人兄弟の真ん中。5代前から葡萄作りを行っている古い農家さんです。お爺様の代までは他の農業をしながら葡萄を栽培して協同組合に販売しておりました。お爺様の代で畑は5haになりました。それをお父様が引き継ぎ葡萄栽培と醸造を始め、そのワイン作りを小さい時から見て育ちました。そしてその中の2.5haを受け継ぎ、1986年、彼が23歳の時からワイン作りを始めました。それがDomaine des Meurettesの始まりです。最初化学肥料を使用しておりましたが、もっと美味しいワインを作りたいくなって、Joubertさんに相談。そして2009年から無農薬に切り替えました。今では自分で畑を買い足して、合計5.5haの持ち畑、その中にBeaujolaisでは少ない1.30haのChardonnayと4.20haのGamayが存在します。その中の3.5haが無農薬で、少しずつ無農薬に切り替えておりますが、なかなか手のかかる事なので徐々に変えている最中だそうです。

ワイン醸造は収穫後、古い昔のプレス機で直ぐにプレス、Caveで発酵、コラージュを行い、スーティラージュも行います。その間Cuveeの温度は12～14度、低温発酵で綺麗な味わいの白ワインです。発酵が終わったらマロラティックを樽で行います。とてもクラシックないかにもBourgogneらしい作りです。彼の誕生日が10/26で毎年、Chardonnayの一部を収穫しないで待つ待つ糖度をあげ、それを友人だけで遊び気分で収穫します。VTのようなワインが出来上がるそうです。

面積:1.3ha 標高300m 畑の向き:南向き 土壌:粘土石灰土壌
品種:シャルドネ100% 平均樹齢:25年
収穫:手摘み 収量:35hl/ha 酵母:自生酵母
醸造:グラスファイバータンクで25日間発酵後、225Lの木樽で6ヶ月熟成(新樽なし)。無濾過、清澄有
SO2:瓶詰め時に少量添加 トータル:99mg アルコール度数:12.73%



お客様へのコメント

- ・面白いです！(ボジョレーの白という珍しさとかりんのような華やかな香りが)
- ・甘みがあり華やか！ゆっくりと時間をかけて！！
- ・ヴィオニエのような印象も。濃いめの白をお求めの方に！！
- ・ボジョレーと言えば軽やかなイメージだがまったくそれを覆す味わい！！

Bouzeron 2012 Domaine de Villaine

オベールドヴィレーヌ氏はDRCの経営を継ぐ前に父親から「自分のドメーヌを持ち、ドメーヌのワイン作り、ドメーヌ経営を学ぶように」という指示を受けており、フランスに戻って1971年に始めたのが「ドメーヌドヴィレーヌ」です。アリゴテ種はムルソーやペルナン・ヴェルジュレスなどコート・ドールでもかつて栽培されていたが、ブーズロンの地でその本領を発揮した。ブーズロンのアリゴテはブルゴーニュで唯一斜面に植えられ、独特の黄金色に色づくため「Aligoté d'Or(金のアリゴテ)」と呼ばれ、他の土地で平地に植えられる「Aligoté Vert(緑のアリゴテ)」とは区別される。ブーズロンのアリゴテは透明な果実感、リッチなミネラル、豊かなボディを特徴とし、1979年には「ブルゴーニュアリゴテドブーズロン」がAOCに認定され、1997年には「ブーズロン」が独立した村名AOCに昇格した。ブーズロンACは、アリゴテの白のみを出す1つの村に与えられたブルゴーニュ唯一のアペラシオン。ドメーヌドヴィレーヌはブーズロン村の最北部にある日当たりの良い斜面に約10haを所有。葡萄とテロワールの個性があるがまさに表現するための徹底したこだわりにより、完熟した果実のアロマを見事に引き出している。

ドメーヌのポリシーは「全ては葡萄とテロワールの個性があるがまさに表現するために」

○畑：有機農法によるぶどう栽培

健全で高品質なぶどうを得るために、早くから農薬・除草剤・化学肥料を一切使用しないビオロジックによる栽培に取り組む。また選定を厳しく行い、芽かきやヴァンダンジュヴェルトを行うことなどによって、収穫量はAOCの規定よりも20%も低く抑えている。

土壌は粘土と石灰岩の混ざったオックスフォードと呼ばれる白い泥灰土。

○ワイナリー：伝統に忠実に、葡萄とテロワールを生かす収穫は全て手摘みし、厳しい選果を行う。テロワールとぶどうの微妙なニュアンスを表現するため、自然酵母で発酵。熟成はワインによって大樽、オーク樽、ステンレスタンクを使い分けるが、ワインの自然な姿を邪魔しないよう、オーク樽は最小限にとどめている。瓶詰め時のSO2は最小限に使用し、赤ワインはノンフィルター。

2012のフランス

春先は雨が多く冷涼、7月と8月は非常に暑く、9月は好天にもかかわらず気温(20度)が涼しかったことで収穫に影響。6月の開花時には降雨と悪天候で50%に被害が出て、結果、2012年は前年に比べて収量が50%減。

「2012年ピンテージ(VT)の白ワインは夏の暑さを受け、まろやかさ、豊潤さ、よく熟した果実感のニュアンスを備えています。今飲んでもおいしいですし、10年ほど熟成させて楽しむこともできます。赤ワインは深みのある色調で、酸味とミネラル感のバランスがよく、きめ細かいタンニンを感じます。果実味豊かでエレガント、凝縮感のあるワインです。2009年VTよりタンニン分が豊かで、バランス感に富んでいるので、長期熟成に向くワインです」



↑他のブルゴーニュより低い供出温度が望ましいので、ワインクーラーに入れても分かるように「BOUZERON」とボトルに表記。

お客様へのコメント

- ・アリゴテらしいキレのある酸味！それだけではない丁寧な果実味。
- ・シャープな酸とキレイなフィニッシュ！こんなアリゴテ今までない！！
- ・アリゴテ！？別格です！！

Mâcon Villages 2011 Dom. Valette

歴史

マコンの最南端、ボジョレーに程近いシャントレ村で3代続く生産者です。1978年までは村の人々と同じように協同組合の一員としてブドウ造りをしていたが、代々続く古いブドウの木と丁寧な栽培により育て上げたブドウを、質を追求し自社醸造を開始、独自のワイン造りと顧客作りをスタートさせました。

この土地、この畑からしか得られないオリジナルな風味を求めて自然なワイン造りに励みます。醸造も、ひたすらブドウ本来の風味を求め、できるだけ手を加えないながら、細心の注意をはらっているそうです。酸化防止剤も最小限しか使用しません。

数年前より弟のパティストがドメーヌに加わりさらに畑仕事が充実してきたそうです。

土壌:粘土石灰土壌 **品種:**シャルドネ100%
平均樹齢:9年 **収穫:**手摘み **収量:**40hl/ha **酵母:**
自生酵母
醸造:発酵は古樽にて3〜8か月 **熟成:**は古樽とタンクにて15か月



2011のフランス

冬の比較的湿った穏やかな気候で芽吹きは早まる。開花時期の5月下旬まで穏やかな晴天が続いたことで前年より開花も2週間早く始まった。6月初旬に恵みの雨があったが、下旬から7月上旬にかけて嵐があり、いくつかの畑が被害を受ける。7月から8月は変わりやすい気候、8月後半から天気も回復し、果実は小粒ながら順調に成育、9月初旬から収穫開始、その間は好天に恵まれる

2011年VTは前年に対して10〜15%減です



↑白ワイン醸造に集中するヴァレットにとって大切な樽。すべてのワインは樽発酵・樽熟成する。1年間の樽熟成のあと一年間のコンクリート槽熟成、この2年間の熟成の後、瓶詰される。

お客様へのコメント

- ・うまみたっぶり！なマコン。普通とは一味違う！！
- ・食欲をそそる酸味が是非一本目に！！
- 想像を超えるマコンがここに！！

Morey Saint Denis “Les Larrets” Blanc 2011

Frederic Magnien

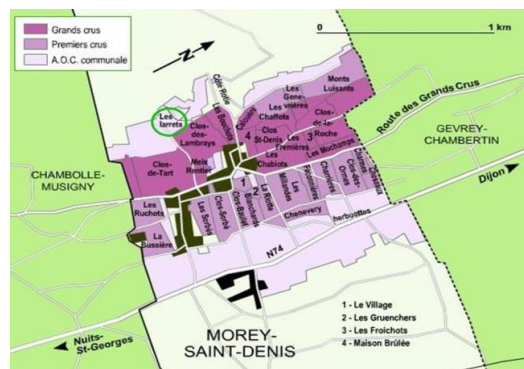
モレ・サン・ドニを拠点とし、5代にわたってワイン造りを行う名門、マニャン家。フレデリック氏は、17歳から畑やカーヴで父の手伝いをしながら、ボーズにある醸造学校でワインを学び、その後「シャサーニュの手本」とも呼ばれる、ドメーヌ・ジャン・ノエル・ガニャールでブルゴーニュワイン造りの基本を、更にブルゴーニュだけではなくカリフォルニアのカレラ、オーストラリアのバンノックバーンなどでピノ・ノワールの醸造方法を学びました。

そして、1995年には「フレデリック・マニャン」名義でワイン造りを始めました。フレデリック氏が父とは違う自分自身のワインを、しかもネゴシアンスタイルでワインを造ろうと決心した大きな理由は、ブルゴーニュという独特な土地において、生産者の趣向や時のトレンドを追うのではなく、異なるテロワールの個性が自然な形で引き出されているワインを造りたかったから。最高のワインを造るために、フレデリック氏は毎年3月、房も葉もつけないブドウ畑に朝日が昇る前から自転車で行き、朝日が一番早く当たる区画を厳選、決めた畑は所有者に直接交渉を持ちかけてワインを購入するそうです。テロワールにおいては、“クール・ド・ロッシュ(岩盤)”“クール・ダルジュール(粘土)”“クール・ド・フェール(鉄)”という土壌のタイプを表記したキュヴェを造っている事からわかるように、「岩」「粘土」「鉄」などの土壌の構成要素にこだわり、それらがワインの味わいにどのように影響を与えるかを重要視して決めていくそう。そして、区画が決まれば、最良のブドウの生える樹を探し、とりわけ樹齢40年以上のヴィエーニュ・ヴィーニュを中心に厳選、よりテロワールの特徴を表現できる根のしっかりと張った樹を選び出しています。

独自のこだわりを持って選んだブドウの栽培は、基本的に有機農法と太陰有機法に則って行われます。太陰有機法とは、月の満ち欠けに合わせてワイン造りにおける各行程を進めていくこと。地球のエネルギーをワインに最大限取り入れることができるという考えに基づいて行われる栽培法です

「レ・ラレ」という畑は、有名な特級[クロ・デ・ランブル]の西側、斜面の上方に隣接するとても条件に恵まれた立地。赤ならブルミエ・クリュ(1級)となってもおかしくないのですが、標高が高いこのあたりは、石灰質土壌で土壌に粘土と鉄分含有量が少ないため、白ワイン用のブドウ栽培に適し、シャルドネ50%に、ピノ・ブーロ25%、ピノ・ブラン25%という、珍しい品種により構成されているのです。

【醸造】マセラシオンは1日ほど。自然酵母で発酵。マロラクティック発酵後、新樽20%を含む約10ヶ月の樽熟成。オリ引き、極めて軽いフィルター後ボトリング。



お客様へのコメント

- ・ふくよかなボディと香り！これ一本で楽しめます！
- ・珍しいMSDの白。珍しいだけではなく味わいも一級です！
- ・ブルゴーニュの新しい風が。。

Meursault Grands Charrons 2011

Michel Bouzereau

歴史

ムルソー村で10世代に渡りブドウ栽培を行ってきた名門。設立は、現当主の父ミシェルが畑を受け継いだ時で、ドメーヌとしての歴史は比較的浅いが、クラスマンを始めとして様々な専門誌等で絶賛を浴びています。現在、当主のジャン・バティストが父の持っていた畑とともにその情熱も受け継ぎ、このドメーヌを取り仕切っています。

栽培

化学薬品を使用せず、あくまで伝統に則した栽培を実践。昔ながらの厳しい剪定、芽欠き、ヴァンダンジュ・ヴェルトを行うことで収量を抑え、健全なブドウから畑の個性が透けて見えるようなエレガントなワインを造り出しています。出来る限りブドウの繊細さを損なわないようにするため、100%手摘みで収穫されています。

醸造

白ブドウは压榨後、直ぐに発酵へ。酵母添加は行わず、野生酵母のみを使用。ワインの様子を見ながら12～18ヶ月間熟成され、瓶詰め。黒ブドウは、厳しい選果後に除梗、数日間低温浸漬。10～15日間かけて白ブドウと同じく野生酵母を使い発酵。12～16ヶ月熟成され瓶詰めされます。



お客様へのコメント

- ・時間をかけて飲んで頂きたい一本。
- ・神に愛された畑。すごい。
- ・深い味わいに長い余韻。感動です。

料理担当 ブラッスリー丸の内・高柳航

1er テーマ～フリー～

アナゴ・フォアグラ・ゴボウのテリーヌ



アナゴは炭焼きにし、フォアグラは真空で火入れ。ゴボウはやわらかく茹で、赤ワイン・ポートワイン・バルサミコ・八角を鍋でつめ、fume de congre を入れ味が乗るまでつめたものに漬けて味を含ませる。
アナゴ・フォアグラ・ゴボウを層に重ね、ゴボウに味を含ませるのに使用した液体を入れて軽く押して仕上げる。
ガルニチュールはポシェしたナスとミョウガのマリネ(EXバージンオリーブオイルとjus de citronでマリネ)

2er テーマ～魚～

キンメダイのポワレ カブのナージュ仕立て



キンメダイをポワレにし、まわしたカブの葉とfume de poisson・fond de volailleでソースを仕上げる。
カブは水、オリーブオイル・塩でエチューペに。

Plat テーマ～トリ～

比内地鶏の盛り合わせ



比内地鶏を使い、モモ肉はローストに。
ムネ肉は形を整えシャンピニオンデュクセル(マッシュルームのペースト)・キャベツの葉で包みポシェ。
手羽元やモモ肉・そうじた後の残った肉を使いソーセージに。サクラのチップで燻製にする。
ソースはjus de poulet。
ガルニチュールは房付きヤングコーン・ポーチドエッグ・エブリ(小麦)

今回のムッシュの スペシャルワイン



今回、ムッシュが用意して下さったワインは

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Vieilles Vignes 2005 Domaine Prieure Roch
単独所有するクロ デ コルヴェの南側の樹齢70年以上の老樹からのワインです。完熟したさくらんぼやシナモン、チョコレートの様な複雑な香り、骨太な骨格としっかりしたタンニン感じ、長い余韻がとても心地良い印象でした。今回はNSGという村名を当てたブラッスリーの清水さん・ヴィンテージを当てたバニユルス銀座の佐々木さんがニアピン賞でした。

分かりづらい進行になってしまったと思いますが今回のPDS会で皆さんがブルゴーニュという偉大な土地と歴史のあるワインの事を少しでも理解するきっかけになれば良いと思います。PDS会の進行にあたって、ムッシュ・金子シェフ・小松さん・遅くまでお手伝い頂いた本店スタッフの皆様、皆様のご協力で今回の会を進められた事にここにお礼申し上げます。本当にありがとうございました。