

12月1日号 ワイン課通信

お疲れ様です。今回ワイン課通信を担当させていただくサンカントヌフの菊池です。今月開催させていただいたPDS会の報告をさせていただきます。今回はひとつの村にスポットを当て、生産者への潜入観を取り除くためブラインドで用意しました。

テーマ

GEVREY CHAMBERTIN
ジュヴレ・シャンベルタン

ジュヴレ・シャンベルタンとは

元々、ジュヴレ村と呼ばれていたこの地域。

13世紀にベース修道院が管理する畑「クロ・ド・ベーズ」から造られるワインが有名になり、この名声を聞いたベルタンという農夫が、その隣の畑から同様の素晴らしいワインを造ることに成功しました。

その畑を「ベルタンの畑」という意味の「シャン・ド・ベルタン」と呼ぶようになったのが、「シャンベルタン」という名前の始まりです。

18世紀の英雄ナポレオンはこのワインを溺愛し、その名声は不動のものとなりました。ナポレオンはロシア遠征にまでシャンベルタンを運ばせたという逸話も残っているほどです。そして、1848年ジュヴレ村の村長が村名ワインの評判を高めるために、村名にシャンベルタンの名を付け、「ジュヴレ・シャンベルタン村」という現在の名称が誕生したのです。この時同時に、9つあるシャンベルタンのグラン・クリュの畑にも「シャンベルタン」の名が付けられました。

ジュヴレ・シャンベルタンは**コート・ドールで唯一、赤ワインのみが造られるアペラシオンです。**

そこから生み出されるワインは、パワフルで男性的、非常に長命という特徴があります。これは、この村の土壌が「ブドウの成長を早める」という特性を持っており、早く実ったブドウは、他の村のブドウと比べ、日光を浴びる時間が長くなるため、その果皮が厚く、色が濃くなります。この厚い果皮がワインに力強さを与えるのです。色調は深いルビー色。しっかりとした酸とミネラル、そしてタンニンは長期熟成を可能とし、熟成するとビロードのような口当たりを生みます。その品格ある味わいは、ナポレオンが愛したという歴史的な背景と併せて、「ブルゴーニュの王」、「王のワイン」と呼ばれ、世界中のワイン・ラヴァーから愛されています。

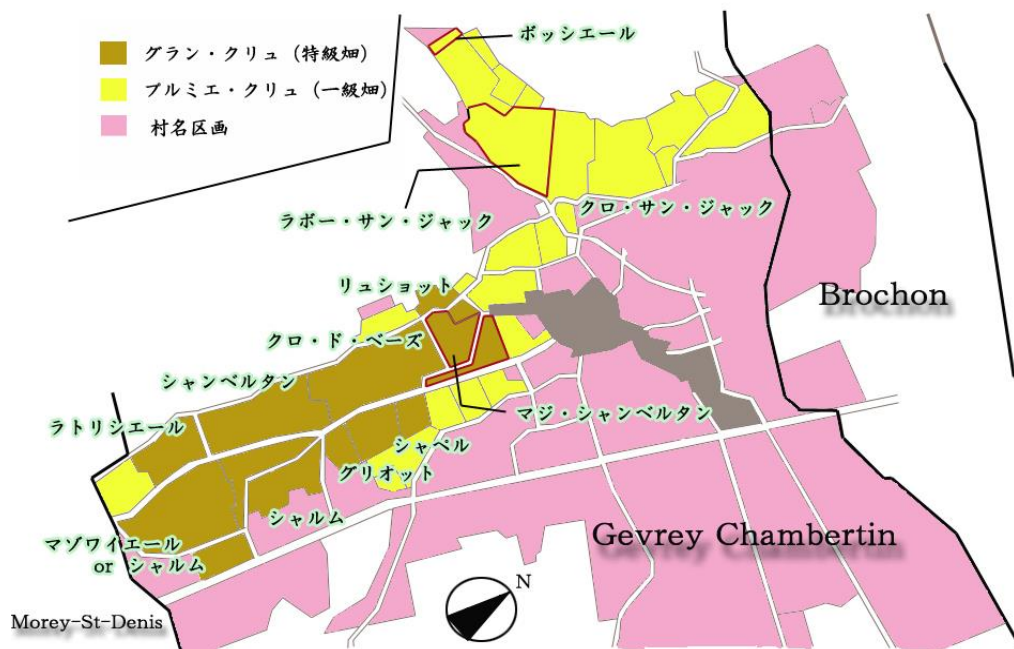
「ジュヴレ・シャンベルタン」は当たりハズレが多い？

そのような素晴らしいワインを産出する名声とともに、ジュヴレ・シャンベルタン村のワインには当たりハズレが多いといった言葉をよく耳にします。要因として、村名ワインとして認められる地域が広すぎるものがあげられます。

コート・ド・ニュイの村々は国道74号線によって串刺しにされたような格好になっており、つまり、多くのコート・ド・ニュイの村々は、それぞれ西の斜面と東の平坦な土地の両方にブドウ畑を持っているということになります。素晴らしいワインは完熟したブドウから生まれるので同じ村の中でも太陽の光を十分に浴びる西側の斜面に、格付けが高い畑が位置しています。

このコートドール地区の中でも、ジュヴレ・シャンベルタン村は突出した栽培面積で知られています。それ自体には問題はないのですが、コート・ド・ニュイ地区の中で唯一、この村だけが、国道74号またいだ平坦な土地から収穫されたブドウを使っても、村名ワイン、つまり「ジュヴレ・シャンベルタン」のAOCが名乗れるのです。

他の村では、この国道の東側のブドウでは「村名ワイン」を作ること認められておらず、格下の「地方名ワイン(ブルゴーニュ)」や「地区名ワイン(コート・ド・ニュイ)」のワインとなります。



Grand Cru (計9)

- Chambertin
シャンベルタン
- Chambertin Clos de Beze
シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ
- Charmes—Chambertin
シャルム・シャンベルタン
- Chapelle—Chambertin
シャペル・シャンベルタン
- Mazis—Cambertin
マジ・シャンベルタン
- Mazoyeres—Chambertin
マゾワイエール・シャンベルタン
- Latricieres—Cambertin
ラトリシエール・シャンベルタン
- Griotte—Cambertin
グリオット・シャンベルタン
- Ruchottes—Cambertin
リュショット・シャンベルタン

代表的な1er Cru

- Clos Saint-jacques
クロ・サン・ジャック
- Clos des varroilles
クロ・デ・ヴァロワイユ
- La Perriere
ラ・ペリエール
- Aux Combottes
オー・コンボット
- Bel Air
ベレール
- Cols de Chapitre
クロ・デュ・シャピトル
- Les Gazetiers
レ・カズティエ
- Champeaux
シャンポー
- Lavaux Saint Jacques
ラヴォー・サン・ジャック

ブルミエの中でも、今回使わせていただいたラヴォー・サン・ジャックは、ジュヴレ・シャンベルタンの1級畑の中でも最上クラスにランクされる畑の一つ。南向き斜面に位置し日照量が多いものの、谷から吹く風の通り道になるため気温が抑えられ、バランスの取れた深みのあるワインが生まれます。赤系果実の官能的な香りが印象的で、口に含むと、複雑な果実味が溢れます。口当たりはとて滑らか、驚くほど優雅で長い余韻が心地よく広がります。

Frederic Magnien

Gevrey Chambertin 2012



栽培	ビオロジック
土壌	小石混じりの粘土石灰
標高	240~280m 南東向き
面積・収量	3ha・45hl/ha
樹齢	55年
発酵	6 日間のマセラシオン。マロラクティック発酵
熟成	14 ヶ月の樽熟成に新樽30%を使う。 オリ引き後ノンフィルターでボトリング

フレデリック・マニャンは、1969年ブルゴーニュのモレ・サン・ドニ生まれ。
父のドメーヌ「ミシェル・マニャン」で手伝いをしながら育ち、カリフォルニア、オーストラリアでも
ワイン醸造の経験を積みました。

その後は、フランスに戻りディジョン大学で醸造学を履修し、1995年には自分の名前を冠した
「フレデリック・マニャン」を設立。熟成には、あの「ロマネコンティ」のDRC社も使用している、
細かく柔らかなタンニンが得られる、「フランソワ・フレール社」の最高級オーク樽を使用！
拘りまくりの超贅沢仕様で世界中の愛好家を魅了しています

かつて、『ワイナート誌』でインタビューに対し、
**「ひとつひとつのテロワールの違いに興味があるんだ。でも僕は君より恵まれていると思う。
違いを知るためのベストの方法は、自分でそれぞれの畑のワインを造ってみることだから。
それぞれのテロワールのワインを造ってみるためにひとつひとつ畑を買うのは無理でも、
ブドウならば買うことができる」**
という理由からネゴシアンをしているとも。

2008年ヴィンテージからは、力強いワインから、驚くほどエレガントなスタイルに変身！
続く、2009年はその変化をしっかりと裏付けるものとなりました。

外観

透明度高い輝きのある深いルビー色。ディスク・粘性ともに中程度。

香り

スグリやフランボワーズなどの果実。スマイレや白胡椒のスパイスやアニス、メントールの香り。樽か
らのスモーキーなニュアンス。ミネラル感もある。

味わい

アタックはやさしく、フレッシュフルーツの伸びのある酸味と果実味。細やかなタンニンとミネラル感
のあるバランスのとれた味わい。

Sarnin Berrux

Gevrey Chambertin 2011



栽培	ビオロジック
土壌	粘土石灰質
標高	250m 南西向き
面積・収量	3ha・40hl/ha
樹齢	平均70年
発酵	トロンコニック発酵槽を使い3週間のマセラシオン。 天然酵母で発酵
熟成	新樽20%と古樽で12ヶ月。樽熟成に新樽30%を使う。清澄濾過をせずに自然沈殿させて澄んだ部分だけ取り出す。
酸化防止剤	瓶詰め時:極少量

サルナン・ベリユーは、金融関係に務めていたジャン=パスカール・サルナンとドメヌ・ワイン造りのかたわら醸造学校の先生もしていたジャン=マリー・ベリユーの二人によって2007年に設立したネゴシアン兼ドメヌです。

ジャン・マリー・ベリユーは1999年、ワイン作りの世界に転身しアルボワとサン・ロマンのワイナリーで腕を磨き、5年後の2004年に、ピュリニー・モンラッシェ村近くにある0.25Haのブルゴーニュ・ブランの区画を取得し、自身のドメヌワインを初めて造りました。モンテリ村に醸造所を構え、品質へのこだわりはとて強く、ドメヌを立ち上げた直後で経営が厳しくても、収穫量を落として生産量より品質を追求してきました。ベリユー氏自身の性格をつけたと言う「プティ・テチュ」というフランス語で「小さな頑固者」という意味を持つワインもリリースしているほどです。

原料となるぶどうは、全てビオロジック栽培の中から厳選するため、生産量が限定されるます。

醸造は、木製の大樽に房丸ごとを入れる。

サルナンの住まいがあるサン・ロマン村で、大親友のビオディナミの醸造家から2007年のぶどうを買ってネゴシアンワインの生産を始めました。澱引きは月が下がる時に、なるべく自然にガモットーです。

外観

やや霞のある明るいレンガを含むルビー色。ディスク・粘性ともに中程度。

香り

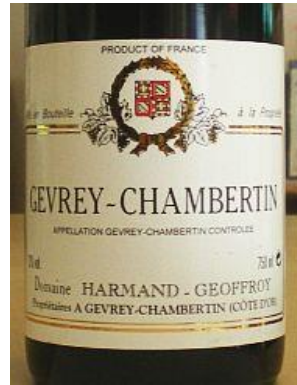
イチゴ、スモモ、チェリーのコンフィチュール、梅の果実感。アニスやメロン、丁子のような甘い香りも含みヒノキのような樽のニュアンスも感じる。

味わい

アタックはまるやかで、やさしい果実味や甘味が広がりを見せコクの深い旨みを出している。タンニンはシルキーで舌に残らない印象で余韻は中程度。穏やかで女性的味わい。

Harmand Geoffroy

Gevrey Chambertin 2009



栽培	ビオロジック
土壌	粘土石灰質
標高	350m
面積・収量	6ha・40hl/ha
樹齢	平均50年
発酵	約15°Cの低温で10日間マセラシオン 10~20日間の主発酵に移ります。
熟成	新樽30%と古樽で12ヶ月熟成
酸化防止剤	少量

19世紀の末から続く伝統あるドメヌが、アルマン・ジョフロワ。元は飛行機整備の仕事をしていたという、ジェラルド・アルマンさんがルシアン・ジョフロワさんの娘と結婚し、ドメヌを継承して現在の名称となったそうです。

畑では厳格なリュットレゾネ(減農薬法)を採用し、除草剤、化学肥料、防虫剤など一切使用しない、オーガニックに使い作り手です。化学肥料や薬品を使用しないことによって、ブドウ木の植物本来の力を高め、より熟度の高い健康なブドウの収穫を目指します。また、収穫量を抑え、果実の熟度を高めるために冬場の選定、春場の芽かきをしっかりと行います。

年間を通して畑で仕事をする時間が長く、常に自分達で畑を見れるようにするために、プロモーション等でドメヌを離れることは、ほとんどありません。念入りな畑仕事と手入れをすることによって、ブドウ木が病気になるったり枯れたりすることが減少していき、たくさんのお古木を育てることができるようになったそうです。その長年の努力が実り、現在ではドメヌ全体の所有畑のブドウ木の平均樹齢は50年を越え、村名の畑であっても樹齢90年近いものを見かけることもあります。

摘みでの収穫の後、5~6日の低温浸漬から、10日間のマセラシオンをステンレスタンクとセメントタンクで行います。その後、約15日間のアルコール発酵。除梗は100%。ピジャージュ・ルモンターージュは過度の抽出を抑えるために回数をできるだけ少なくし、常に味わいのバランスを意識して、テイステイングしながら行います。

12~16ヶ月の樽熟成。新樽比率は、村名で20%、グランクリュで90%と高めですが、4代目のフィリップ氏曰く、「熟度が高く味わいのしっかりしたブドウを収穫しているので、新樽比率を上げなければ味わいのバランスがとれない。ある程度の新樽を使用することによって、味わいのバランス、複雑性、長期熟成に対応できる力強さを手に入れることができる。」ということです。

ワインの複雑性を維持するためにフィルタリングと、清澄は行わず、澱引きも瓶詰前の一度のみです。生産するほとんどのワインが村名以上のワイン。生産するワインの味わいは、飲みやすくも男性的で、骨格のあるジュブレーションベルタンの正当なスタイルです。

外観

透明度高い輝きのあるオレンジを含む明るい色調のルビー色。ディスク・粘性ともに中程度。

香り

イチゴジャムやフランボワーズ、プラムなどの果実。セルフィーユ、コリアンダーなどシトラス感とローリエシナモン、オーク樽の丸みも感じ。

味わい

アタックはまろやかで、甘味や旨味を引き出した奥行きのある果実感とコク。溶け込んだようなしなやかなタンニンを見せ新樽のニュアンスを感じる。

La Gibryotte

Gevrey Chambertin 2011



栽培	ビオロジック
土壌	粘土石灰質
標高	-
面積・収量	-
樹齢	-
発酵	-
熟成	発酵まで終わったワインを買い 自社カーブで古樽11ヶ月熟成
酸化防止剤	瓶詰時のみ少量

ラ・ジブリオットはブルゴーニュ、ジュブレ・シャンベルタン村でトップクラスのワインを生産し、評価の高いクロード・デュガが新たなネゴシアンとして立ち上げたワイナリーです。

経営はデュガの息子、ベルトランと娘、レティシアが携わっていて、すでに、彼らがオスピス・ド・ボーヌで Mazis-Chambertin Magdelaine Collignon、Pommard Suzanne Chaudronを落札したことは、ワイン業界での大きな話題となっていました。

二人は若く活力にあふれた造り手であり、父親が築きあげた伝統や卓越した技術のノウハウを、父親のクロード・デュガから直接学び、ブルゴーニュで最高のワインを造り出す意欲に満ちています。彼らが造ったワインは父が造り出すワインに負けず劣らず素晴らしく高品質で、クロード・デュガのワインと同じく大きな注目を集めています。

ワインはテイastingして明らかとなったアロマと個性により厳選し、熟成はすべてラ・ジブリオットのカーヴにて樽熟成させます。機械の使用をできるだけ減らし、自然の重力を利用したブドウの压榨、こまめに毎週行う捕酒、重力による手作業の澱引きなど、ラ・ジブリオットの伝統的技術の恩恵をふんだんに受けて造られました。

父クロード氏は「ジュヴレ・シャンベルタンにはいいワインを造っている造り手がまだまだいる。同じ村だからどんな畑仕事をしているかはわかっている。そうした無名の造り手が埋もれるのは惜しい。彼らを世に送り出したいから、ワインを買って詰めているんだ」と語ります。

外観

透明度高い輝きのある紫を含むルビー色。ディスク中・粘性高め。

香り

イチゴジャムやブルーベリー、スモモ、キルシュなどの果実。バラやアカシアの香りやオレンジピールの少しビターなアクセントとシトラス感もある。

味わい

アタックはやや強く感じ、果実やスパイスが絡み合い、伸びのある酸味とキメ細かいタンニンの非常にバランスのよい芯の強い味わい。

Philippe Pacalet

Gevrey Chambertin 2011 (1)
1er Cru Lavaux Saint Jacques 2007(2)



栽培
土壌
標高
面積・収量
樹齢

ビオロジック
粘土石灰質
280m 南向き
30hl/ha
平均45年

村名

栽培
土壌
標高
面積・収量
樹齢

ビオロジック
粘土石灰質
280m 南東向き
27hl/ha
平均50年

1er

発酵 セミ・マセラシオンカルボニック方式による全房発酵。
酵母の自然な働きを促すために温度管理はしない。

熟成 マロラクティック発酵および熟成。熟成中は酸素との接触をさけオリと接触した
還元的状態にしておく。途中ワインの入った樽を転がしオリとワインを攪拌する。
清澄・濾過しないでボトリング。

酸化防止剤 瓶詰時のみ少量

その哲学とは

- 「自然酵母を用いて発酵させる」「SO₂を醸造中に用いない」
- 「農薬や除草剤は、畑に生きる自然酵母を殺してしまうため用いない」
- 「化学肥料を用いない」「完熟した健全な果実を用いる」

これらの手法は近代的な醸造技術や栽培方法が発明されていなかった1950年代までは、誰もが行っていた手法です。しかし、より効率的で収益性の高い栽培 醸造法が開発されるとその技術は一気に広まり、古典的な技術を駆逐していきまし

た。
実際のワイン造りにおいては、ブルゴーニュの伝統品種ピノワールやシャルドネにこだわり、単一の品種が様々な土壌や気候によって異なった表情を見せることを重要と考えています。画一的な手法で、ある決まりきった味わいを造り出すのではなく、その年、その土地、その気候が生み出すコピーのできない味わいのワインこそが理想と言います。栽培においては、農薬や除草剤を使用せず、とにかく成熟して健全なブドウを得ることに注力します。除梗をせずに発酵させるため、果梗まで完全に熟した状態で収穫することを理想としています。醸造においてはSO₂を用いず、ブドウに付いた天然酵母の力で発酵させます。ブドウ本来の風味を損なうと考えている作業も行いません(ルモンタージュなど)。同様の理由で新樽の使用にも慎重で、過剰な樽由来のロースト香を避けます。補酸や補糖といったことも行いません。

外観

- ① 淡い色調のピンクを含むやや霞んだルビー色。ディスク中・粘性高め。
- ② 淵にオレンジを含むやや霞んだルビー色。ディスク中・粘性高め。

香り

- ① クランベリーや野いちご、梅などの果実。桜やスミレの花、石灰、メントールの香り
- ② 野いちご、オレンジピール、スモモ、プラムの果実。バラの花、紫蘇の葉やなめし革、シナモン、メントール

味わい

- ① アタックは穏やか酸も控えめで滑らかなタンニン。しなやかでやさしい果実感を感じ、清涼感のあるメントールやミネラル感もある。
- ② アタックは穏やか、①のワインにスパイス、複雑味を加えボリューム感の増した印象。酸は穏やかだが、ピターなアクセント、タンニンは繊細で丸みを感じる。

～ 今回のお料理 皆さんの感想 ～

①絶品!!マグレ鴨の燻製と下仁田ネギ

火入れが難しい鴨肉だが、パサつかずしっとりしていた。やさしい味わいでコースの前菜に量も良いとおもった。下仁田ネギの食感と風味があっていた。

ややインパクトに欠ける。もう少し酸味が欲しい。強く燻製にかけすぎている気もする。
ネギの白い部分だけではなく、青い部分も欲しい

②時期もの!!～産真鱈白子ムニエル 焦しバターソース

一皿全体のバランスが良い。白子の食感やソースの香りがたっていて相性もよかった。ケツパーの酸味のアクセントがよかった。

ジャガイモのエクラゼが、白子の食感に似てしまった。レモンを添えるなど、酸がもう少し欲しい。時間がたつとバターの油分が吸われ重い印象。

③ほっとする味。長崎県産仔猪のポトフ

猪がよく煮込まれていておいしい。ソーセージも味がきまっていてインパクトがある。よく味の染み込んだ一皿。

スープの塩が強いと思う。野菜がもっとあってもいいと思う。

2012年

開花の時期の冷涼な気候と雨の為に、収穫量がぐぐっと減ってしまった年です。

6月頃まで雨がちな天候が続きましたが、7月には太陽が戻り、暑くて乾燥した8月と9月の天候で、30～50%という大幅な収量減以外は、良好なヴィンテージとなりました。

2011年

夏に気温が上がらず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。

2009年

この20年で記録的と言われるほど厳しい寒さで始まり、春になると一転穏やかで乾燥した日が続き、ブドウの木も比較的早く発芽。夏から秋にかけても天候に恵まれ、気温もブドウの熟成には最適な高さを維持したまま収穫を迎えました。

2007年

気候が不安定だった年です。9月は好天に恵まれたものの、品質のバラ付きが多い年です。

5月は2011年並みに4月よりかなり涼しく、少し余計にわか雨が降り、ときおり嵐に見舞われました。

感想

ブルゴーニュで広大な面積を持ち味わいも作り手の個性が表れるジュヴレ・シャンベルタンの飲み比べでした。味わいの幅の広さから、一本一本表現の仕方が違い、自分も含め参加者のワードの種類やニュアンスの感じ方なども増やすことができたらいいと思うました。知名度や評価の高さから、普段から扱うことの多い村名ワインだと思いますので、個人的にも確認や勉強させていただきました。

初の進行でスムーズに行えない面など、ご迷惑をおかけしましたが参加された方や、サポートしてくださった方などのおかげで報告までできました。ありがとうございます。