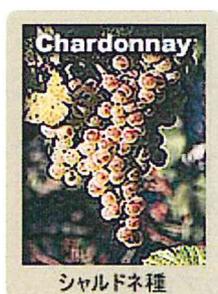


今回のワイン課通信では12月に行わせて頂きましたPDS会の報告をさせて頂きます。

ワインに使われるブドウの品種約3000種あると言われています。この中からフランスで主要とされる数種ではありますが絞られて頂き単一品種をテーマに進行させて頂きました。

MonoCépage～単一品種～

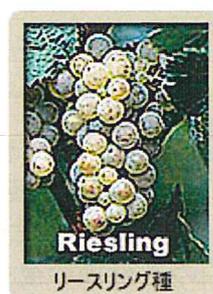
まずは今回のブドウ品種の紹介から始めていきます。



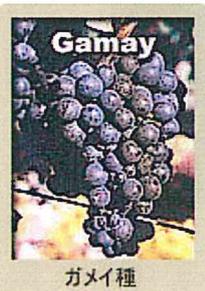
シャルドネ種

シャルドネ種は、春霜や病気に掛かり易い品種だが、非常に適応性が高い品種で、北のシャンパーニュ地方から、ロワール河流域、南のラングドック地方まで広範に渡り栽培されています。しかし、北部の土地でこそ、そのアロマ豊かな力とその酸味、バランス、熟成向きの素質を開花させると言われています。

ライン河沿いに育った高貴種。白ワインの王と言われています。晩熟で冬霜に強い品種なので、アルザス地方に適しています。ドイツの多くでは甘ロワインに仕立てるが、アルザスでは辛口を造りアルザスの栽培品種割合の中では22%。若いうちはデリケートなフルーツ香を帯びるが、熟成するにつれて、ペトロールと呼ばれる独特のブーケが出てくる。繊細さの中に華やかさもあり、ノーブルで、エレガント。アルザス・ワインの代表格です。



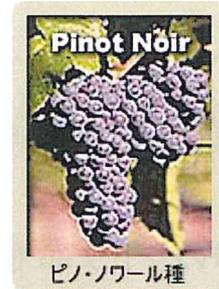
リースリング種



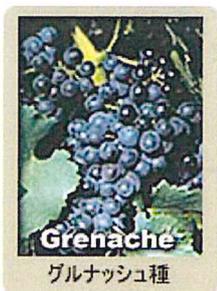
ガメイ種

世界で生産されているガメイ種のうち60%がボジョレー地区で栽培されており、その痩せた酸性の花崗岩質土壌からは優れた味わい表現を作り出すワインが生産されます。その痩せた酸性の花崗岩質土壌が、フルーティーでフレッシュなワインを生み出します。またロワール河流域でも栽培しており、北部の気候がこの品種には適しています。軽やかなタンニンはそのフルーツ感を強く出すと同時に、酸味によって強調され、爽やかな味わいが楽しめる。

ピノ・ノワール種は、ブルゴーニュの歴史が育てた最高品種。小粒の果実がぎっしり付いた、小さめの房がマツカサの形に似ていることから、ピノ(pinot=松)の名が生まれた。繊細で、霜や病気の影響を受けやすく、早熟な性質で、非常に優れていると同時にとても育てるのが難しい。しかし、ブルゴーニュ地方のように温暖な時期が短い北部では、この品種の持つ成熟期の早さが一つのメリットとなっています。長く続くその後味と繊細なアロマを持ちその柔らかなタンニンと優しくシルキーで溶けるような舌触りのワインは、熟成によって洗練された気品を醸し出す。特筆すべきは、テロワールによって、驚くほど様々な味わいのワインを生み出すことです。



ピノ・ノワール種

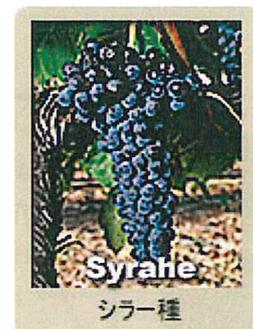


グルナッシュ種

中世に地中海沿岸を支配していたアラゴンを原産とするグルナッシュ種は、南フランスで栽培される高貴品種の一つで病気に弱い品種だが、ラングドックやローヌ河流域の風の強い気候はその病気から守っています。深みのある色を持ち、力強く芳醇なグルナッシュ種は、赤い果実やプラム、スパイスのアロマを持ち、熟成させるに従い、モカ、チョコレート、タバコを思わせるアロマを生み出します。

シラー種との相性がよく、よくブレンドされます。

シラー種は中世の十字軍が、イランのシラーズから持ち帰ったものと言われているが諸説あり定かではありません。この品種は、ローヌ河流域に広く栽培されるようになったが、特に、コート・ロティの急斜面の痩せて乾いた土壌でよく育つと言われ、ローヌの気候が非常に適していると言われています。収穫量の少ない成熟期の遅い性質だが、近年フランスにおけるシラー種の栽培は大幅に高まっており、ローヌ河流域からラングドックやプロヴァンスへと広がっている。スマイル、ブラックベリー、ブルーベリーのアロマはスモーキーでシャープなのが特長で、タンニンもバランスよく持ち合わせています。近年フランスでは全世界の約70%に及ぶシラー種の栽培が行われています。シラーを完熟させるには温暖な気候が必要で、これが栽培地の広がりを限定しているが、ニューワールドの赤ワイン用ブドウとしても重要な地位を築いています。



シラー種

Bourgogne "Chaumes des Perrières"

①

2013 Dupont-Fahn

1979年、ブルゴーニュに代々続くドメヌの5代目に生まれたレイモンは、幼い頃より父や祖父の傍らでワイン造りに携わってきた生粋のヴィニェロンです。

19歳の時に父ミシェルが大きな事故に遭い、ドメヌは存続も危ぶまれる状態に陥ってしまい、そのため、修行に出ることよりも、父のドメヌに参加することを決意。幸いにもその後ミシェルがワイン造りを続けられるほど回復したため、21歳でエノログの資格を取得し、2001年に自らの名を冠したドメヌを設立しました。当初はブルゴーニュ・ショーム・デ・ペリエールとオーセイ・デュレスの約5haの畑のみだったが、現在ではローラン・クレールと祖父ジャン・デュポンから借り受けた計10haの畑からのワインを手掛けています。全てのキュヴェにおいてワイン造りの方法に差を設けず、ブドウ栽培にはリュット・レゾネを採用。収穫は区画ごとに熟度を見極めてスケジュールを決定し、熟度はもとより酸とのバランスも重要視するため、ボリュームとエレガントさの絶妙な調和がワインに与えられます。

ブルゴーニュ・ショーム・デ・ペリエール。このキュヴェにはムルソーの1級畑ペリエールとジュヌヴリエールに接する、本来村名クラスの区画(ムルソー・ド・ダヌ)のブドウが使われています。1975年に休耕地だったこの畑を購入し、植樹する際に「根を十分に張らすためには表面の土の層が浅すぎる」と考えた祖父のジャンは、他の区画の土を20cmほど足すことをINAOに申請し、許可を得ました。しかし、この一件は他のムルソーの生産者の間でスキャンダルとなり、彼らの抗議によってACブルゴーニュに格下げされたという逸話を持ちます。

収穫は手摘み。選別台で選果した後、空気圧式プレス機で圧搾。低温デブルバージュ48時間の後、アルコール発酵。熟成はブルゴーニュ樽(228L)にて行う。尚、熟成中のSo2添加は樽ごとにワインを分析にかけ、それぞれの樽に必要な量だけに留めている。ステンレスタンクに移してブレンドして3~5ヶ月間寝かせた後、軽くフィルターがけを行い瓶詰め。清澄は行いません。

熟成はバリックで12か月(新樽は15%)です。



2013年のフランスワイン生産量

農務省の発表した統計によると、174万ヘクタリットル(2億3100万本相当)減って、4230万ヘクタリットルとなった。開花期の雨と冷涼な気候で花ぶるいや結実不良がおき、夏にひょう害に見舞われ、収穫期の雨で成熟の遅れと灰カビが広がったという。このため、シャンパーニュを除く主要産地は厳しい選別を強いられたそうです。

雨がかなり多かったのですがその量も驚きで1~5月で441mm。例年並みな2012年は240mmですので驚きです。

コート・ド・ボヌ地区がひょう害を受けて、白ワインの生産量は大幅に減った。前年よりメゾンは50~80%も生産量ダウンしているドメヌもあるそう。

Riesling Andlau 2013

Marc Kreydenweiss

②

マルク・クライデンヴァイス氏は、4世紀にわたってアルザスに居を構える葡萄栽培家系に1948年に生まれました。1971年にドメーヌを所有し、運営を開始。ドメーヌは、ストラスブルとコルマーの中間に位置するアンドローに所在します。

1984年にファインワインのみを造る決意をしましたが、1989年に壁にぶつかり、その時ビオディナミ農法と出会いました。土壌は大きな活力を得て、バランス良く健康的で、高品質な葡萄を栽培できるようになりました。

現在は、13.5haの自社畑を所有し、マルク氏の息子のアントワーヌ氏が管理・運営をしています。栽培から醸造の全工程には、一貫した哲学と情熱がこめられています。気候はマイクロ気候で、土壌学的にも卓越した能力が認められています。葡萄の樹は果実を濃縮させるために短く切られ、果実は完熟したものを手で、かつ低収量で収穫されます。ステンレスタンクで醗酵の後、大樽で熟成。タンク間の移動は、ポンプを使用せず、自然の落差を利用しワインに余計な負荷をかけないことを心がけています。

毎年変わるラベルは、展示会などで出会った有名無名の画家たちにワインを飲んでもらい、そのワインのイメージを描いてもらったものです。

Andlauはグラン・クリュであるヴィーペルスベルグの下方、砂岩、黒っぽい粘土、細かい粒子からなる土壌で南向きのなだらかな斜面の1.25ha。平均樹齢は20歳です。

2013年のアルザス

2013年は稀に見る様々な変化に富んだヴィンテージでした。ジメジメとした春の遅い訪れ、そのためにブドウも未熟で通常よりも少ない収穫量でした。高温で例外的な夏の気候がブドウにとって完璧な熟成をもたらしました。ちょうど10月1日に始まった収穫の時点でのブドウは非常に健康に熟していて、2013年は凝縮感がありピュアでバランスのとれたクラシックなアルザスのヴィンテージと言えるでしょう。収穫終わりの不安定な気候のために、著しい遅摘みワインの生産には至りませんでした。

①と②のワインを飲んで

①のワインは凝縮感のある果実味が印象的で酸味が心地よくバランスよくまとまっている印象というコメントが多かった。

②のワインは酸味、タンニンのバランスがとても良くリースリングのらしいブドウの個性を素晴らしく表現していました。

Fleurie 2012 Christophe Pacalet

③

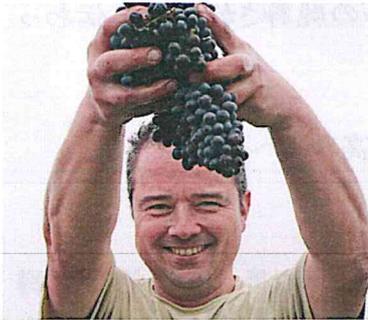
自然派ワイン界の巨匠マルセルラピエールの甥であり、オザミとも交友の深いフィリップ・パカレ氏の従兄弟という最強と言っても過言ではない血統のクリストフ・パカレ氏。人当たりのソフトさが心地よい人物で料理人よりの転身。若い頃は南半球のフランス領の島でレストランをやっていたそうです。30代にフランスに戻ってマルセル・ラピエールの後押しもあって醸造所を立ち上げました。天賦の才とこれ以上ない家族関係と自然環境。誰もが愛してしまう大らかで優しき溢れる人柄です。

クリストフ氏の手により生まれたワインは叔父のマルセル氏や従兄弟のフィリップ氏をも超える繊細さを持つと言われフランスのワインショップやワインバーでは抜群の存在感で歓迎されているそうです。

マルセル亡き後の自然派精神の真髓継承と自認しているクリストフ。クリストフの醸造所はモルゴン村からコート・ド・ピの丘の横を走る山道を通って10分ほど南に移動するとあります。

クリュボジョレーの区画を多く所有しており、今回のフルーリー。花崗岩が細かく砕かれた砂質の土壌で水はけが良い土壌。ジャンフォワイヤールの兄の畑だそうです。

小樽による熟成です。



2012のフランス・ブルゴーニュ

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年ビンテージ(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」

Saint Aubin L'Ebaupin 2012

④

Roux Pere et Fils

1885年から家族経営を続けるドメヌ・ルー・ペール・エ・フィス。コート・ド・ボーヌのサン・トバン村に拠点を構えています。コート・ドールに70haの自社畑を所有する他に、ネゴシアンとしての生産も行っています。現在でも栽培から販売までの各部門を7人の家族で分担。大手企業の資本が入る事が多いブルゴーニュのメゾン・ドメヌとしては非常に珍しい体制です。2012年からは5代目にあたるセバスチャン・ルーが代表となり、弟マチューと共に兄弟でメゾンを経営。家族から受け継いだ畑とワイン造りに対する理念を大切にしながらも、醸造・栽培及び販売方法等に新しい考えを導入しています。

栽培・醸造を担当するのは弟のマチュー・ルー。伝統的なブルゴーニュ手法によりオーク樽で発酵・熟成。新樽比率は約30%で熟成期間は区画やヴィンテージによって調整しています。「70年代に畑の拡大に伴って父達が大規模な設備投資をしたそうです。その時に最も重要視したのが、“品質管理”が出来る設備である点。醸造はブルゴーニュの伝統的手法を続けるが、ワインの品質を管理する為には現代の技術も導入します。私達が“ルー・メソッド”と呼んでいる考え方「醸造過程で自ら樽のワインを試飲し状態の確認を行うと同時に、通常よりも多い回数分析を行い、数値でもワインの状態を把握していく。「分析を行うのは決して人為的にコントロールをする為ではない。常にワインの状態を把握する事で、最適なタイミングでワインを仕上げて行く事が出来る」彼らのワインは作為が無く、テロワールの純粋さが素直に伝わってくると言われています。

区画:褐色粘土を多く含む南西向きの区画。標高300~350m。

密植:10,000本/ha

収量:40~45hl/ha

醸造:手摘み収穫。ステンレスタングにて約15日間の発酵。その後、伝統的な木樽(新樽25~30%使用)に移して更に発酵を続けます。その後、木樽にて12~13か月の熟成を行います。

③と④のワインを飲んで

③は穏やか且つフレッシュな酸味がポジョレーらしい。控えめなタンニンも全体とのバランスをうまくとれている。というコメントでした。

④は非常に柔らかくミネラル感に富んだ酸味。エレガント。スーっと体に染み込むような味わい。丸みがありお料理に合わせやすい一本という意見があがりました。

Crozes-Hermitage 2012

⑤

Alain Graillot

ドメヌアラングライヨはタン・レルミタージュから南へ数キロ離れたクロズエルミタージュのアペラシオン地域であるポン・ド・リゼール村に位置します。20haの面積があり醸造所、熟成所は畑のレ・シェヌ・ヴェールにあります。

土壌は僅かの土、水分の通過を良くする丸砂利が多く混ざった沖積土。2.7haが比較的若い白ワイン用ブドウのルーサンヌ・マルサンヌが栽培されています。17.3haで樹齢10年から50年の赤ワイン用ブドウのシラーが栽培されています。伝統的な栽培法を用いながら収穫量を抑え短めに剪定し肥料は極少量に抑えています。除草剤は使用せず根が地中深くに張るように鋤で耕作します。

手摘みによる収穫。通常、果硬は残します。

ブドウは仕込み時、冷却され低温マセラシオン。赤ワインの発酵期間は長く15～21日間。温度管理を行いながらルモンタージュが繰り返されます。マロラティック発酵が終了すると225L樽に移しかえます。新樽比率は低く10%。1年使用した樽をブルゴーニュで購入し2～3年使用します。1年間の熟成期間の後、大容量で熟成させた同種のワインとブレンドするが割合はミレジムによって異なります(平均的には樽熟成が85%タンクが15%)。通常清澄作業なしでビン詰めします。

2012年フランスのワイン産地のほとんどが苦しむなか、ローヌは違っています。乾燥し晴天の続いた気候に加えちょうど良い時に雨のあった成長期と収穫期が終わり生産者は前向きでした。「8月の終わりには、一部の地区で水不足の傾向が見られたが、9月初旬にほんの軽い雨が降ったお蔭で、成熟プロセスが完了することができ、収穫は例年通りもしくは少しだけ遅れて始まりました。

北ローヌでは、非常に厳しかった冬の後の状況が少々異なる。「長く難しいシーズンだった。凍てつく寒さと強風に見舞われた冬が長く続き、その後春は雨が多く、ブドウ病気が心配され、また成長が早かった。」「しかし7月初旬から8月終わりまでは乾燥した天候となった。収穫は9月17日に始まり、10月5日まで続いたが、この間はほとんど雨は無く晴れていた。このヴィンテージはしっかりした香りを持ったエレガントでジューシーなものになると言われています。

⑤と⑥のワインを飲んで

⑤のワインはまるでブドウジュースのような味わいで酸味、甘味、タンニンがバランスよく楽しめる。まだまだ若々しい印象でもっと熟成させて飲んでみたいというコメントもありました。

⑥のワインは反対に力強くどっしりとした果実の旨みが印象的でかつ野性的、ボリューム感に富みジビエに合わせて楽しみたいという意見が多かったです。

Côte du Rhône La Sagesse 2013

Domaine Gramenon

フィリップ・ローランとミッシェル・オベリー・ローラン夫妻はモンブリゾン村にある古樹が植わっていた12haのブドウ畑と古い建物を1978年に購入しました。すぐにワイン造りを始め、1979年に誕生した最初のキュヴェのひとつがCeps Centenaires(セップ・サントネール=樹齢100年のブドウの樹)でした。少しずつ苗木を植え面積を徐々に広げました。1999年にはAOC Vinsobres(コートデュ・ローヌ・ヴィラージュ、ヴァンソーブル)に4.5haを購入。同年の暮れに事故で夫のフィリップ・ローランを失ったミッシェルは、1人でワイン造りを続けていくことを決断します。2006年に3人の子供の1人マキシム・フランソワがドメヌに入り、同時にマキシムは小さなネゴシアン業(ブドウを購入し醸造)を始めます。2007年に5.5haの畑をValreas(ヴァルレアス)とVinsobres(ヴァンソーブル)の間にある台地に購入、現在26haを所有するドメヌです。ローランが購入する以前からモンブリゾン村の畑では自然なビオロジック農法が実践されていたいました。その手法は30年前の造り手達からは《普通の栽培法》と呼ばれていた手法です。冬には樹の根元に土を被せ、春に土を取り除く作業を《普通に》おこなってきました。ウドンコ病やベト病を防ぐためだけに、銅と硫黄を使用します。ほとんどの畑で摘芽の作業をおこない、プレパラートを使用、所有する畑全体がAgriculture BiologiqueとDEMETERの認証を得ています。

収穫と醸造: バランスがとれ成熟したブドウのみを得るためにすべて手作業で収穫をおこない、畑の中で選定し健全なブドウのみを醸造所へ運びます。各区画の個性を活かすため、区画別にキュヴェを造ります。複数の区画のブドウからひとつのキュヴェを造る場合は、収穫直後のフレッシュなブドウをひとまとめにタンクに移し、ブドウの中に秘められたエネルギーを最大限に保った状態でワイン造りをおこないます。醸造中はSO₂を添加せず、野生酵母で発酵をおこないます。ヴィンテッジによって発酵槽を使い分ける主義で、ブドウのフレッシュな味わいを活かすときにはタンク、長期熟成用のワインは古いバリックを使用。バリックを使用する目的は、より洗練されたタンニンにすることです。新樽は使用しません。キュヴェによってビン詰め前に微量のSO₂を使用する場合がありますが、清澄や濾過は一切おこないません。

品種: グルナッシュ 仕立て: ゴブレ、コルドンロワイヤ

畑: Montbrison sur-Lez(モンブリゾン シュール=レズ)の3つの区画。そのうち2つは標高300mにある石灰質土壌、もうひとつは砂が多い南向きの斜面

樹齢: 50年 収穫量: 20hl/ha 土壌: 粘土石灰質

醸造: 手で収穫。野生酵母を使用し、木製の樽とセメントタンクで15日間のマセレーション後、醸造。バリックで12か月間熟成



今回問題になったのは彼らの主要品種であるグルナッシュが受けたクールール(花振り: 訳注; 果房につく果粒が極端に少なくなるブドウの生理障害)の被害で、これは2013年の南ヨーロッパ全土で大きな問題となりました。繊細なグルナッシュの開花期の天候が不安定で、例年になく寒く、雨が多く、風も強かったために結実が均一とならず、多くの未熟な果房がそのまま枯れてしまいました。平均として見ると2013年のグルナッシュの収穫は南ローヌでは約30%の減少でしたが畑によってはその90%にもおよぶ果実を失いました。

寒く雨の多い春は長引き、2013は成長期の訪れが遅くそのためグルナッシュの収量は非常に少なかったし、収穫も通常より遅く、今年の品質をなんとか取り戻してくれた良好な秋を待ち10月にまで伸びました。そのため繊細で女性的なワインが出来たという事です。

1er 丹上農場さんの野菜のエチューベ シードルヴィネガー風味 バスク地方のピエール・オテイザさんお生ハム添え

本店で使用している千葉県丹上農場さんの野菜をスパイスとシードルヴィネガーで蒸し煮にします。
野菜本来の味わいを楽しめる一品です。
ピエール・オテイザさんの生ハムを添えて。

2eme アンコウのフリット 赤ワインソース

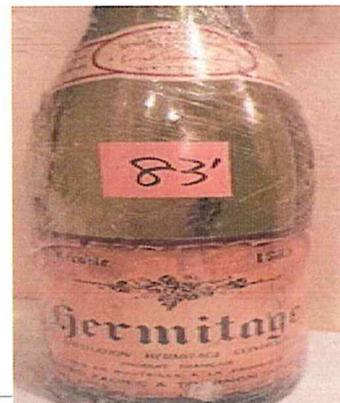
シンプルにアンコウをフリットにします。
島さんはこの調理法がアンコウのような魚に合うと考えているそうです。
セップ茸、ポワローのクリーム煮を付け合せに添えます。

Plat ニュージーランド産 仔羊背肉のロースト ジュのソース

ニュージーランド産の仔羊の背肉の部分をローストに。
バラ肉は柔らかく煮込み冷やし固めます。
そしてパン粉をつけ仕上げます。
ソースは素材を生かしたジュのソースです。

ムッシュの
スペシャル

Hermitage 1983
Bernard Faurie



今回の会の進行にあたりムッシュ、料理を担当して頂きました本店の島さん、ご協力頂きました、金子シェフ、藤川店長を始め全オザミスタッフにお礼申し上げます。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会を日々の営業に繋げて頂けたらと思います。
ブラッスリーオザミ・ソラマチ店 石井

