

# ワイン課通信 1月中旬号

日々の営業お疲れ様です。ソラマチの石井です。今号のワイン課通信では自分が11月に行かせて頂きましたフランス研修でも行った、シャンパーニュについて書かせて頂きたいと思ひます。新しい年、これからの新歓迎会でも登場の機会が増えると思ひますので最後まで読んで頂けたら幸いです。

## シャンパーニュ地方

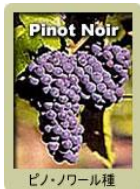
パリの北東約150Kmに位置し、フランスのワイン産地としては、北緯50度と最も北にあります。平均気温約10℃で、葡萄栽培にとっては厳しい気象条件と言えます。が、この地方には北側に背の高い森があり、冬の冷たい北風と霜を防ぎ、マルヌ川から立ち昇る水蒸気の湿度がその厳しさを緩和してくれます。とは言え、冷害や日照不足による影響は大きく、不作の年のワイン生産は4分の1になってしまうとも言ひます。

土壌は、シャブリと同質のキンメリジャンと呼ばれる石灰岩の混ざった泥土質で、この水はけのいい白い土壌が、乏しい日光を反射、吸収し、葡萄の成育を促しています。(シャンパーニュとは、白い土壌の平野を意味します)

## 使用されるブドウ

シャンパーニュを生み出すブドウは1919年にAOCによってシャンパーニュに使用できるブドウ品種はピノ系品種とアルパヌ、プティ・メリエと定められており厳密に適用されています。  
品種としては黒ブドウ:ピノノワール、ピノムニエ

## 主な使用品種



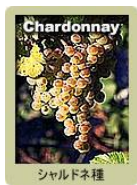
ピノノワール種

シャンパーニュで栽培されているピノ・ノワールは地元ではピノ・ドーレと呼ばれている品種で、中世からこの地に栽培されてきたものです。繊細なアロマを持ち、シルキーで溶けるような舌触りは、熟成によって洗練された気品を醸し出します。シャンパンの骨格を造る大事な品種であります。



ピノムニエ種

頑強で、霜害に強い耐寒品種だから仏最北のシャンパーニュに適しています。収穫量が多いことと熟成が早い性格なので、大量に生産されるシャンパンにはなくてはならない品種。シャルドネとピノ・ノワールに、若々しい果実味を加える。ムニエは洗練さに欠ける品種と言われます



シャルドネ種

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。気品あるワインを生み出すシャルドネ種は幅広い複雑なアロマを持ち、シャンパンに、繊細さ、爽やかさ、優美さをもたらします。

この品種以外にも以前は植えられていたが使用を禁止されてしまったピノドジュイエ、ピノロゼ、ガメイ等があります。

## 栽培地

ブドウ栽培地は、特徴である白亜質土壌の濃淡はあるものの、ほぼ同じ地理的条件を備えている。が、大きく5つの区域に分けられますが、今回は三地域に絞って。



### <モンターニュ・ド・ランス>

ランスとエペルネの間の高原状の丘陵の北側から馬蹄形に東から南に湾曲する斜面で、主としてピノ・ノワール種の黒葡萄栽培地。北側の斜面は酸が強く、力強さには欠けるが洗練された繊細さを持つといわれています。

### <ヴァレ・ド・ラ・マルヌ>

エペルネの北側を東西に流れるマルヌ川に沿った溪谷のエルベネの下流域。ピノ・ムニエ種の栽培比率が高い。下流に下るにしたがって、シャンパーニュの土壌の特徴である白亜質を含んだ石灰粘土質が希薄になるので、ブドウの品質がモンターニュ・ド・ランスに比べ落ちると言われています。

### <コート・デ・ブラン>

エペルネ市から南へのびる丘陵の東及び南向きの斜面で、シャルドネ種の栽培が中心。ワインはフレッシュさを失わずゆっくりと熟成し、スケールが大きく、デリケートでエレガンスをそなえていると言われます。

# 製造工程

1

収穫 (Vendange / ヴァンダンジュ)  
通常9月中旬～10月初旬頃にかけて、葡萄を全て手摘みで収穫します。

→ 2

## 選果 (Epluchage)

シャンパンを作るには、まず黒と白の各葡萄品種から白ワインを作ります。収穫された黒と白の葡萄は、秋にスティル・ワイン同様に醸造されます。ちなみに「ロゼ」のシャンパンの場合は、初めの醸造の際に、黒葡萄の果皮を微かに色付けのために与えた後に取り出すか、または出来上がった製品に非発泡性の赤ワインを添加することで作られます。



4

一次発酵 (Fermentation alcoolique / フェルマンタシオン・アルコーリック)  
通常の白ワインと同様に発酵させます。造り手により違いますが畑ごと、葡萄品種ごとに、別々に樽やタンクで10～15日間程度発酵させます。熟成過程で樽やタンク毎の味わいの個性をつかむことで、その後のブレンド比率を決定して行きます。

← 3

## 圧搾 (Pressurage / プレシュラージュ)

葡萄が傷まないように、短時間で圧搾所に運び、この地方独特の浅く広い圧搾機で、黒葡萄の皮の色がつかないように静かに搾ります。



5

調合 (Assemblage / アッサンブラージュ)  
翌2月頃、最初のオリ引き後に、Vins de Reserve (前年あるいは前々年収穫のワイン)を含め、第一次発酵で得た、年度、畑、種類の違うワイン(原酒)を30～50種類ほど造り手のイメージに沿って混合し、味わいを均一化させます。この際、通常は年月を経たワインに新しいワインをブレンドするため、収穫年を表示しない(ノン・ビンテージ)シャンパンとなりますが、葡萄の出来の良い年には、その年のワインのみをブレンドして、ビンテージ・シャンパンとして収穫年を表示します。

→ 6

## 瓶詰 (Tirage / ティラージュ)

ブレンド比率が決定したら、少量のシャンパン酵母と糖を混ぜた液体(リキュール・ド・ティラージュ liqueur de tirageと呼ばれます)を加え、瓶詰し、発酵のために瓶の首を下にしなが、ワインの貯蔵室(カーブ)で熟成させます



8

滓と熟成 (Vieillessement sur lie / ヴィエイスマン・シュル・リー)  
滓と共に寝かせることによって、酵母が分解作用で取り込んだ旨味がワインに徐々に戻されますが、2年で70%、6年で100%還元されるといわれています。こうして1～2年で微妙で繊細な泡となりますが、その後も、ノン・ヴィンテージで瓶詰から最低15ヶ月、ヴィンテージで3年、プレステージで5年ほど熟成が行われ、更に独特の風味とキメ細かい

← 7

## 瓶内二次発酵 (Deuxieme Fermentation / ドウジェム・フェルマンタシオン)

カーブにねかせたワインは、瓶内でゆっくり発酵し、蔗糖が酵母の働きでアルコールと炭酸ガスに分解され、炭酸ガスは瓶



11

リキュール添加 (Dosage / ドザージュ)  
オリを除去して減少した瓶内の不足分だけ、酵母が糖分を完全に分解してしまい糖分がなくなった瓶内に、甘みのあるリキュール(同タイプのシャンパン原酒の古酒、蔗糖、コニャック等を混ぜたもの)を加えます。この時の蔗糖の量によってシャンパンのタイプが決まります。なお、この時添加する液体はリキュール・デグスペディション(liqueur d'expedition)(=「門出のリキュール」の意)と呼ばれています。

← 10

## 滓抜き (Degorgement / デゴルジュマン)

滓が瓶口に完全に集まったら、冷凍槽に瓶口部分のみを浸し、オリ部分を凍らせ抜栓すると、中のガス圧で凍った部分だけが飛び出して来て、滓を除去出来ます。ちなみにこの手法はクリコ夫人によって編み出されたと言われています。



11

味わい 表記 糖含有量  
辛口 ブリュット・ナチュラル / Brut Nature 0 g/l  
エクストラ・ブリュット / Extra Brut 0 ~ 6 g/l  
ブリュット / Brut 0 ~ 15 g/l  
エクストラ・ドライ / Extra Dry 12 ~ 20 g/l

→ 12

## 打栓 (Bouchage / ブシャージュ)

ドザージュが終わったシャンパンの瓶にコルクが打たれ、圧力でコルクが飛び出さないように針金で締められます。さらに豪華さと、デゴルジュマンによって飛び出したワインの量を隠すために、化粧フォイルが瓶の首にすっぽりとかけられます。



13

## ラベル貼り (Habillage / アビヤージュ)

瓶にラベルが貼られて完成です。ラベル下部には必ずシャンパーニュ委員会が交付した業者登録番号が記されています。

# シャンパン生産者の業態

最後にシャンパン生産者の業態について書いていきたいと思います。

## Negociant-Manipulateur(ネゴシアン・マニピュラター)

### <ネゴシアン兼醸造業者>

シャンパーニュ地方では、古くから「メゾン」と言われている大手メーカーで、比較的大きなブドウ畑を所有し、自ら栽培に携わりますが、それ以外に、多くの栽培農家からブドウやベースワイン（原酒）を買い入れて、自社の持つノウハウで醸造・ブレンドしてシャンパンを造り、自社名を大きく名乗って販売します。

従って、複雑なブレンドのシャンパンを造ることが出来るが、同時に、常に、ブランドにふさわしい安定した品質のシャンパンを生産することが必須事項で、生産量も多いだけに、実力と実績を持っていないでは出来ません。

こうしたメゾンが、販売力もあって、そのブランドイメージによって、シャンパンを世界中に広めていったと言われています。

### <生産者一例>



**Veuve Clicquot (ヴーヴ・クリコ)**  
1772年ランスの銀行家クリコ家が創設。二代目の妻が夫の死後、難局を乗り越え、売上を20倍にする成功をおさめ、今日的基础を作る(Veuveは未亡人の意味)。



**Bollinger (ボランジェ)**  
1828年、ドイツ人・ジョセフ・ボランジェによって創業された。品質にこだわる醸造元の代表格。古樽仕込みの伝統製法で、クリュッグと並び評される。個性豊かで、力強く、精妙。収穫年に左右されない品格をもつと言われています。



**Krug (クリュッグ)**  
シャンパンの最高の造り手と言われている。古樽を使い、低温長期発酵を行い、徹底した伝統的、職人的ワイン造り。その品質に掛ける徹底さは枚挙にいとまはないが、毎年売り出すワインの6年分以上(350万本)を常時ストックしていることでも破格で、入念さを明らかに示す数字と言えます。



**Taittinger (テタンジェ)**  
1734年ジャック・ブルーノが創設。畑もそうだが、同社のカーヴはローマ時代のものという由緒を持つ。醸造設備は近代的だが、ワイン造りは伝統的なもので、ワインは、優美と清純さの象徴、エレガントなもの。ノンヴィンテージの「ブリュット」も名門の気品を備えていると言われています。ジェームス・ボンドお気に入り、このシャンパンで、「カジノ・ロワイヤル」で注文した

## Recoltant-Manipulant(レコルトタン・マニピュラン)

＜ブドウ栽培業者兼醸造業者＞

自らが醸造・瓶詰め・販売を行うブドウ栽培農家で、自社畑のブドウだけでシャンパンを造ります。従って、当然生産量は少ないです。また大規模なメゾンに比べるとブレンドも単純にならざるを得ないが、それでも上質のものは、簡単には真似のできない固有の味わいがあり、個性的なものが少なくないです。

こうした栽培農家のシャンパンはあまり輸出されず、フランス国内で消費されるものが多いのが残念。しかしオザミには素晴らしいシャンパーニュがたくさんあります。



de Sousa (ド・スーサ)

ド・スーサは、レコルトタン・マニピュランのエリート中のエリートと評されています。コート・ド・ブラン地区の最高の位地にあるスーサ家の畑と古木を受け継いだエリック氏が、数年で全醸造工程を改良し、ストックを再編成しました。



Jacques Selosse (ジャックス・セロス)

高品質でその名の高いレコルトタン・マニピュランの代表格。

畑はコート・ド・ブラン地区のアウィーズ、クラマン、オジェの3つの村にあります。ピオディナミ農法、畑の手入れ、完熟収穫、樽発酵等々精緻な工夫がなされていて、

## Recoltant-Coopérateur(レコルトタン・コーペラター)

一般的には、ブドウ栽培農家は、ブドウ果実や原酒を契約しているメゾンに売渡します。しかし、この「RC」の場合は、栽培農家の属する協同組合で、醸造と壺詰めを行ってもらって、栽培農家自身が自分の名前で販売するものを言います。

「CM・・・Cooperative du Manipulation」と言うものもあって、この場合は、協同組合が、醸造・壺詰めに、販売も協同組合名で行うものを言います。

生産者ではないが、ラベルに表示される下記のものがあります。

「ND・・・Negociant Distributeur」 (ネゴシアン・ディストリビューター)

ネゴシアン流通業者。壺詰めされた完成品を仕入れ、自社のラベルを貼り販売する。

「MA・・・Marque-Auxiliaire」 (マーク・オクシリエール)

顧客の要請で、顧客の造るラベルを貼るブランド。レストランが自分のレストラン名のラベルで客に出すものや、顧客が自分独自の利用目的のために自分独自のラベルを貼り、販売や配布をする特定市場向けのもの。

簡単にはなりませんがシャンパーニュの基本中の基本のことを書かせて頂きました。

見にくかったとは思いますが最後までお読み頂きありがとうございます。

少しでも皆さんのワインセールスのお力になればと思います。

ブラスリーオザミ・ソラマチ店 石井