ワイン課通信3月上旬号

お疲れ様です。3月上旬号では2月9日に行われたPDS会の報告をさせて頂きます。テーマはフランスのスパークリングワインでした。

まず最初に*フランスのスパークリングワインの種類

シャンパーニュ地方以外のスパークリングワインはシャンパーニュと同じ瓶内二次発酵で造ってもシャンパーニュとは名のれません！！スパークリングワインをそのままフランス語に訳すとヴァン・ムスー。
泡の造り方は瓶内二次発酵でも、タンク内二次発酵でもコーラのようにガスを後から詰めても、発酵途中でそのまま瓶詰めして自然な泡ができたのをうまいこと残してもなんでもいいです。泡があればヴァン・ムスー。誰もシャンパーニュのことをヴァン・ムスーとはいいませんがシャンパーニュもヴァン・ムスーのひとつといえます。フランスのシャンパーニュ地方以外のヴァン・ムスーには、クレマン・ダルザス、クレマン・ド・ブルゴーニュ、クレマン・ド・ジュラなど地方の名前の前に「クレマン」がついたAOCとAOCソミュール・ムスーとかAOCモンルイ・シュール・ロワール・ムスーと「ムスー」がついたものがあります。クレマンの名前の由来は、泡が半分取り除かれたという意味で、クレマンなんとかとなっているものは泡立ちが優しいのが特徴です。シャンパーニュやムスーの気圧が5～6気圧なのに対しクレマンは3.5気圧。シュワシュワとしたクリーミーな優しい泡立ちが特徴です。泡が半分は好みの問題ですが、同じように、場合によっては大手シャンパンメーカーより手作業で丁寧に手をかけて造っているにもかかわらず、価格が半分なところは素敵です。ちなみにペティアンはフランス語で「ぱちぱちはねる」の意味でフランス産のガス圧が2.5気圧以下の弱発泡性ワインの総称です。

スパークリングワイン、その製法

シャンパーニュ製法

瓶に詰めたスティルワイン（通常の非発泡性ワイン）に糖分と酵母を加えて密栓し、そのスティルワインをベースに瓶内でさらに発酵を起こさせる製法。スティルワインを造るときの発酵（一次発酵）と区別して、この瓶内での発酵を二次発酵と呼びます。瓶内でのゆっくりした発酵とその後の瓶内での熟成が、きめの細かい泡を造りあげます。シャンパーニュはもとより、クレマンやムスー、スペインのすべてのカヴァ、ドイツのゼクトの一部、イタリアのスプマンテの一部などもこの製法で造られ、ガス圧は5-5.5気圧程度となります。

シャルマー製法

二次発酵を瓶内ではなく、密閉耐圧タンク内で行う製法（スプマンテ、ゼクトの大部分がこの製法）で、フレッシュ・フルーティーなスパークリングワインの製造に適した方法です。別名、キューブクローズとも呼ばれます。ガス圧はシャンパーニュ方式よりやや低いものが多く3-4.5気圧程度になります。

トランスファー製法

二次発酵をビン内で行い、加圧下のタンクにあけ冷却、ろ過して再度瓶詰めすることで澱引きやデゴルジュマンを簡略化する方式です。

メトード・アンセストラル
(田舎製法)

二次発酵は行わず、ワインが出来る際の発酵で発生するガスをそのまま生かしてスパークリングワインとする方法。加糖やドザージュが認められていないのが特徴。多くのペティヤンがこの方法で造られています。

炭酸ガス吹き込み法

ガス入り清涼飲料の様に、スティルワインに二酸化炭素を吹き込む製法で、泡はやや粗いものの、スッキリ系で安価なスパークリングワインの製造に用いられます。ガス圧は2.8-3.8気圧程度となります。

シャンパーニュの特徴・風土

<気候・風土>
シャンパーニュ地方はパリの北東130キロに位置。ランスとエペルネという都市を抱え、ランスには歴代フランス国王の戴冠式の場所ともなった、世界遺産の美しい大聖堂があります。
北緯50度、年間平均気温10℃という冷涼な地域で、東に続く大陸からは、冷たい風が吹き降ろし、西の大西洋からは湿った温かい空気が入り込んできます。昔はドーバー海峡から続く海底が隆起して現れた土壌は、海の古代生物も堆積する真っ白な石灰質土壌。黒板に字が書けるようなまさに“チョーク”の土壌です。
厳しい気候のシャンパーニュ地方では、安定した品質を保つため、複数のヴィンテージ、複数の畑、複数のブドウ品種のワインを“ブレンド”して造られるのが基本です。かの有名なドン・ペリニヨンの発見の最大の功績はワインが泡立つ、ということではなく、ワインを“ブレンド” (アッサンブラージュ) したことだという説まであるほどです。

<シャンパーニュの甘辛度合い>
シャンパーニュの生まれる過程で重要なデゴルジュマン (瓶内の澱を取り除く) の後に目減りした分を補う為に行われるドザージュ (補酒) の程度によって出来上がるシャンパーニュの味わいが決まります。私たちが扱うことが多いのは圧倒的にBrut なのでしょうが、規定上のその上限くらいは知っておきたいものです。参考までに右に表を添えさせて頂きます。

残糖分g/1ℓ

ブリュット	Brut	0～12
エクストラ・ドライ	Extra Dry	12～17
セック	Sec	17～32
ドゥミ・セック	Demi Sec	32～50
ドゥー	Doux	50以上

※最も流通しているのは辛口の「ブリュット Brut」です
※ブリュットの内0～6gまでを「エクストラ・ブリュット　Extra Brut」
3g以下をブリュット・ナチュール、パ・ドゼ、ドザージュ・ゼロと記載することもあります。

<泡に限らないシャンパーニュのワイン>
シャンパーニュでもロゼは造られています。通常のロゼワインではブドウを圧搾する際の自然な色を生かす“直接圧搾” または赤ワインほどではないにせよ果汁と果皮などを接触さておく、“セニエ” 通常はそのいずれかで造られるのですが、シャンパーニュでは異例として、赤ワインを混ぜて色を出す方法 “アサンブラージュ方式” が認められています。ですから、ただロゼ、とさらりと通り過ぎるのではなく、自分が扱うロゼシャンパーニュの白ブドウと赤ブドウの比率を知ることやどの方法で造られたかを知ることでお客様へ伝える熱も変わってくるのではないでしょうか？
また、シャンパーニュ地方でも泡の立たないワインは造られています。
〔コトー・シャンプノワ　Coteaux Champenois〕
シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエの3種類をアサンブラージュ（ブレンド）、または、そのいずれかを単独で用いたシャンパーニュ地方のワイン。赤、白、ロゼがある。

〔ロゼ・デ・リセ Rose des Liceys〕
シャンパーニュ地方最南端のオーブ県リセ村において、ピノ・ノワールのみを使用して造られるロゼワイン。
コトー・シャンプノワのロゼとは区別してロゼ・デ・リセと呼ぶ。

<シャンパーニュの格付け>

シャンパーニュ地方の格付けは「村」単位で行われています。
栽培地域を村単位で捉えて、そのひとつひとつ（＝クリュ）をランク付けしているのです。
この格付けの当初の目的は、ブドウ栽培農家の保護でした。
冷涼で厳しい気候のシャンパーニュでは、安定した品質の収穫が難しく、度々のブドウ価格の暴落が栽培農家を苦しめました。そこで、毎年の取引価格を安定させるべく、その年のブドウ価格を公的機関が決定するようにしたのです。その際、どのブドウも同価格では問題があるので、各「村」に対して80%～100%までの格付けを行いました。このパーセンテージに応じて取引価格が算出されます。

シャンパーニュ地方「大切な4大地域」

＜モンターニュ・ド・ランス Montagne de Reims＞
北のランスと南のエペルネの町を結ぶ半円を描くように東・南向きの丘陵に広がる地域。
白亜の石灰質土壌は地表からかなり深いところにあり、ピノ・ノワールの栽培が多い。
シャンパーニュのブドウの約8割を栽培している。
9か村のグラン・クリュがあり、優れた赤の“コトー・シャンプノワ”も生産されている。

＜ヴァレ・ド・ラ・マルヌVallée de la Marne＞
シャンパーニュ地方の中央を東西に横切るように流れるマルヌ川に沿って広がる地域。
畑の向きも様々で、粘土質を含む多様な地質が入り組んでいる。
川沿で霜の影響を受けるため、春の遅霜被害を避けるよう芽吹きが遅く丈夫なピノ・ムニエが多く植えられているが、2か村あるグラン・クリュでは、ほぼピ・ノワールが栽培されている。

＜コート・デ・ブランCôte des Blancs＞
エペルネからさらに南にまっすぐ続く東向きの栽培地域。シャンパーニュ地方の中でも特に優れた石灰質土壌で、地表すぐ近くに石灰質が広がり、白亜の大地が露出しているような場所もある。石灰質は保水性も高く、良質のミネラル分を豊富に含むことから、一定した水分を必要とし、ミネラル分によって複雑な味わいを生み出すシャルドネの栽培がほとんど。6か村のグラン・クリュがあり、素晴らしい“ブラン・ド・ブラン”がここから生まれる。

＜コート・デ・バールCôte des Bar＞
シャンパーニュ地方の南東におだやかに広がる地域、すぐ南にはシャブリ地区がある。
やや石灰分が少なく、石灰岩と泥灰土の層が交互に重なった土壌で、この土壌を好むピノ・ノワールの栽培が多い。村の名前がついたロゼワイン“ロゼ・デ・リセ”の産地でもある。

ティスティングは次の3つのテーマで各2種ずつ、ブラインドで行いました。
①シャンパーニュ製法によらないスパークリングワインの個性を学ぶ
②シャンパーニュではないが、シャンパーニュ製法によるワインの個性を学ぶ
③シャンパーニュの比較

テイスティング
①シャンパーニュ製法によらないスパークリングワインの個性を学ぶ
・Katz en Bulles NV('11) Cristien Binner
・Bugey Cerdon '13 Alain Renardat Fache

食事のスタートに注文を頂く事が多いペティヤンの一種の2つのワイン。後者は普段から扱う機会も多く、ブラインドでもピンと来た方が多かったのではないでしょうか？ 二つとも単一品種によるワインということで、品種の特徴も出ていましたし、より深く探れたのではないでしょうか？

Katz’ en Bulles '11

Christien Binner

アルザス地方
呼称:VdF　面積:1ha　標高:300m　畑の向き:南向きと東向き
土壌:花崗岩
品種:リースリング
平均樹齢:15年の畑と60年の畑のブドウを半分ずつ
収穫:手摘み
栽培:ビオディナミを取り入れている
醸造:セメントタンクにて発酵、そのまま11か月熟成しガスの残った状態で瓶詰
SO2無添加 ノンフィルター、ノンコラージュ
製法分類 メトード・アンセストラル
2011 アルザスのヴィンテージ
2011年シーズンは、天候が絶えず両極端に動いた。冬が厳しかった一方春は暖かく、暑いほど。夏には、乾燥した時期に続いて、強い雨。そして9月中旬から小春日和に恵まれた。果実味が豊かで、爽やかなワインに仕上がり熟成が早そうとの見方があります。

生産者について
　クリスチャン・ビネールは1770年からブドウ栽培を続ける歴史ある生産者でアルザス中部のコルマールに近いアメルシュヴィール村に本拠を置き、栽培はビオディナミを取り入れた家族経営の生産者。70年代など化学肥料や農薬がどんどん取り入れられた時代(現当主の父の時代)も決して農薬を使わない栽培を貫いた。SO2も極力使わない醸造を行っている。
Kaefferkopf (ケフェルコフ) とSchlossberg (シュロスベルグ) の2つの特級ももつ。なお、ケフェルコフに唯一。ミュスカを植えているのがこのビネール家でもある。

Bugey Cerdon 13

Alain Renardat Fache

サヴォワ地方
呼称:AC
土壌:石灰質に粘土や砂が混じる
品種:ガメイ (通常はガメイとプールサル)
収穫:手摘み
栽培:ビオロジック(20年以上、防虫剤を使っていない)
醸造:通年9度に保たれているセラーにて醸造。
酸化を防ぐ為SO2をいれて圧搾。
発酵温度20度で6気圧に保ちながら温度を下げて行き、最終的に2度で4気圧にする。(ステンレスタンク)
製法分類 メトード・アンセストラル
2013 サヴォワのヴィンテージ
春はとても寒い上に雨が多く、8月～10月は雨が少なかった。夏は昼の気温に対し、夜の気温が低く寒暖の差が出来たお陰で甘さと酸の調和がとれ、とても理想的な葡萄となった。

生産者について
　アラン・ルナルダ・ファシュは現在で5代目になる栽培家。ビュジェ村の手前にあるメリニャ村の山の中の畑を大切に守りながらセルドン一筋を造り続けてきた代表的な生産者。ビュジェ・セルドンはかつてのAOVDQSから2009年産から念願かなってAOCワインとなった。

ワインのコメント
前者は蜜の入ったリンゴやグレープフルーツの皮、柑橘、パインなどの果実香と、ハチミツやアーモンドなど香ばしいニュアンスの香りをあげる方が多く味わいについては果実味に加えてミネラル感を感じ取る方が多かったです。後者についてはフレッシュなサクランボやフランボワーズ、ザクロなどの果実香が全面に出て、味わいは果実由来の優しい甘みがポイントとなっておりました。

料理
帆立のキャベツ包みのミキュイ　ホタテのベシャメルとモリーユのエッセンス

料理の感想
キャベツの食感が美味しく、季節感があり、デュクセルとの相性がとても良いという意見が多かったです。ベシャメルも含めて考えると合わせるワインの幅が広がりそう、との意見も頂きました。

テイスティング
②シャンパーニュではないが、シャンパーニュ製法によるワインの個性を学ぶ
- Vouvray Mousseux NV Catherine Breton
- Cremant du Jura NV Andre et Mireille Tissot

①のテイスティングを踏まえて、ここではシャンパーニュ製法によるスパークリングワインのテイスティングを行いました。瓶内2次発酵による泡ということで、より繊細で、泡の持続性が高まった事を確認して頂けたでしょうか？

Vouvray "Dilettante" NV
Catherine et Pierre Breton

ロワール地方
呼称：AC
土壌：石灰質と砂利
品種：シュナン・ブラン
収穫：手摘み
栽培：ビオディナミを取り入れている
醸造：ステンレスタンクで発酵
ノンフィルター、ノンコラージュ
製法分類 シャンパン製法

生産者について
　ドメーヌ・カトリーヌ・エ・ピエール・ブルトンは1985年にロワール地方トゥーレーヌ地区、ブルグイユで設立された。当時のブルグイユでは農薬や化学肥料が当たり前に使用されていたがそういった状況に疑問を持ったブルトン氏はマルセル・ラピエール氏との交流を深めつつ自然農法を実践していき、90年からはビオディナミへと移行、現在に至っている。なお、ドメーヌでは夫婦が話し合いながらワイン造りを行っているが最終的な決定は醸造長であるピエール氏が行っている。このドメーヌで“La Dilettante”と銘打つシリーズは妻のカトリーヌ女史が醸造したもの。このVouvrayはカトリーヌ女史が相続した畑のブドウによる。

Cremant du Jura NV

Andre et Mireille Tissot

ジュラ地方
呼称：AC
土壌：石灰質に泥灰土が混じる
品種：シャルドネ55%、ピノ・ノワール40%、プールサル5%
収穫：手摘み
栽培：ビオディナミを取り入れている
醸造：瓶内熟成は15ヶ月
ノンフィルター、ノンコラージュ
製法分類: シャンパン製法

生産者について
　ブルゴーニュの東、スイスの国境近くに広がるジュラ地方のドメーヌ。ドメーヌ・アンドレ・ミレイユ・ティソはジュラ地方のコンテ・チーズの発祥の地としても有名なアルヴォア地区に1962年に設立された。
現在ではアンドレとミレイユの息子ステファンが、オーストラリア、南アフリカで修業後、1990年にドメーヌを引き継ぎ、彼の妻ベネディクトと運営しています。彼はドメーヌを引き継いだ後、テロワールを最大限に引き出す為に、1990年から全ての畑をビオディナミに移行。畑面積は約30ha。スティルワインはもとより、クレマン、伝統的なヴァン・ジョーヌやヴァン・ド・パイユも生産している。今やジュラ地方を牽引する生産者としての地位を確立しつつある。

ワインのコメント
前者は果実ではフレッシュなみずみずしい感じが前面に出た香り! 例えば・・洋梨、大き目の柑橘類、リンゴなど。そこに石っぽいミネラルや少しハーブのニュアンスも感じ取れ、味わいではフレッシュな酸と香りに感じた果実の風味が豊か。後者は同じ果実でもリンゴやアプリコット、洋梨の、加熱した状態が思い浮かぶ香りに、パンやブリオッシュ、蜜、酵母などの芳醇なニュアンスが豊かに感じられ、味わいではよりヴォリュームを感じ、塩気のようなミネラル感と果実の凝縮感を感じた方が多かった様です。泡立ちについてはより泡の持続性が感じられたという意見も頂けました。

料理
ふきのとうのクルートを乗せた平目の高温ロースト シェリーヴィネガーのアクセント

料理の感想
平目の身質がしっかりしていて美味しかった。ソース、平目ともに優しい味わいでワインと合わせやすいと感じた。コクや濃厚さと、ソースの酸やさっぱりした味わいとのバランスがとても良かった。などの感想を頂きました。

テイスティング
③シャンパーニュの比較

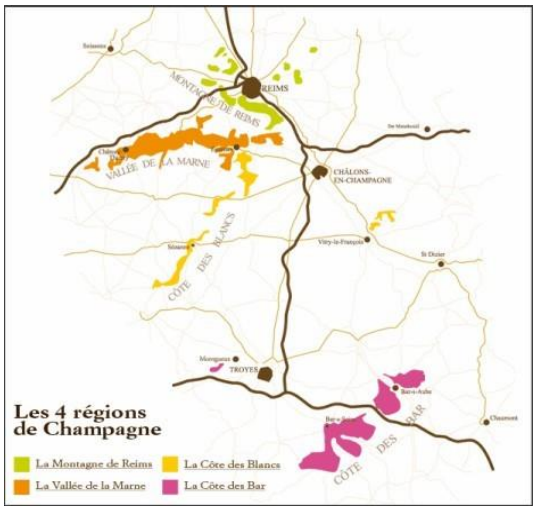
- Les Vignes de Montgueux　NV Jacques Lassaigne
- Brut Nature NV Drappier

やはり、スパークリングの王様はシャンパーニュということで、単一品種による2種をブラインドで比較して頂きました。第4の生産地区といえる、コート・デ・バール地区。主要3地区よりも、僅かながら温暖で日照条件も良いこの産地の特徴は果実味の厚み。土壌も白亜は薄れ、泥灰土などの、黒ブドウ向きの特徴を持つ地区内での、品種の個性、酸やミネラルの違いも含め感じて頂きました。

Les Vignes de Montgueux NV

Jacques Lassaigne

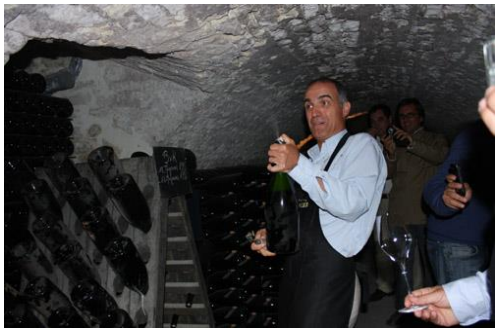
シャンパーニュ地方　コート・デ・バール地区 モングー村
呼称：AC
土壌：石灰質(コート・デ・ブランに見られるのと同じ白亜)
品種：シャルドネ　樹齢30年以上
収穫：手摘み
栽培：有機栽培（厳格なリュット・レゾネ）
醸造：原酒はシュール・リで熟成させ、SO2は極力添加しない
　　ノンコラージュ、ノンフィルトレ
　　アッサンブラージュ時のレゼルヴは前年のものを使用
　　ヴィンテージの特徴や個性を尊重する為
製法分類 シャンパン製法
生産者について
　エペルネーから南に約80kmのところにあるTroyes（トロワ）近くのMontgueux(モングー) 村にある4.7haの自社畑を持つ家族経営のメゾン。1964年に現当主のエマニュエル氏の父、ジャック氏が設立。シャルドネの銘醸地「コーテ・デ・ブラン」からこの地区へと南に連なる白亜質の強い土地が続き村全体で186haある畑の85％はシャルドネが植えられており、「第2のコート・デ・ブラン」と呼ばれる。大手メゾンがこぞって買い付けてきた事からもこの土地の質の高さが証明されている。そんな中、メゾンと言えど生産量の80%は自社畑によるところからも自家瓶詰めの蔵元と見ることができる。収量は40 - 50hl/haに抑えられ、この土地の可能性を表現する代表的な生産者と言える。



Brut Nature NV

Drappier

シャンパーニュ地方　コート・デ・バール地区
呼称：AC
土壌：石灰質(キンメリジャン)に泥灰土が混じる
品種：ピノ・ノワール
収穫：手摘み
栽培：無農薬栽培
醸造：第一搾汁のみを使用し、醸造中はSO2無添加
瓶内熟成は3年以上　ドザージュなし　残糖は3g/l 以下
製法分類 シャンパン製法
生産者について
　ドラピエはシャンパーニュ地方最南部のコート・デ・バール地区にあるウルヴィル村で1808年よりシャンパーニュを生産するメゾン。自社畑53haは1989年より完全無農薬栽培。2007年にはSO2完全無添加にも成功した。シャンパーニュ地方南端の地区の気候条件と石灰質のベースに粘土や泥灰土の混じる土壌とのマッチングからこの土地で大きな役割をするピノノワールの表現を追及している。また、コート・デ・バール地区で最初にピノノワールを植えたのが現当主の祖父(1930年)という逸話もある。



ワインのコメント
前者は香りではカリンや洋梨、甘夏などのフレッシュでありながら凝縮した果実、石を思わせるミネラルや酵母の感じなど。香りから連想される味わいは少し鋭いような引き締まった味わい。泡立ちは規則的にやや早く立ち上る。口に含むとキメ細やかな泡の感触があり、生き生きしたフレッシュな酸と少し塩気を感じる様なミネラル感が特徴的。後者は香りではキャラメリゼしたリンゴやリンゴの芯のような果実に、マロンやパン、蜂蜜、などの香ばしい要素がしっかり感じられ、香りから連想される味わいは濃厚なグリップのしっかりしたもの。泡立ちは規則正しく勢いも感じられる。口に含むと、アタックはやや強くきめ細かな泡の感触。香りよりも果実の澄んだ味わい(リンゴの様な)がピュアに感じられ、ヴォリュームと酸とのバランスが良い、との意見を頂きました。

料理
ランド産 プーレジョーヌ もも肉のバロティーヌ仕立てと色とりどりの野菜、トリュフを纏った胸肉をしっとりと蒸して　フォアグラのソースとジュで

料理の感想
肉の旨みが両方ともとてもしっかりと出ていた。それぞれの質感の違いが楽しかった。ソースが濃厚で全体のバランスが良かった。一皿で色々な楽しみ方が出来て、お得感のある料理だった。などの意見を頂きました。私も少し頂いたのですが、非常に美味しかったです。

ムッシュの一本!!

今回は**Volnay '11 Sarnin Berrux** を開けて下さいました!!
本当に息を飲むような、ハッとするようなピュアな赤果実の風味が閉じ込められている、というよりねじ込まれている! といった方が正鵠を射ているような素晴らしいワインですが・・・
今回もドンピシャリ! は出ませんでした。。。
ロワールやアルザス、、その他が頭を逡巡した挙句、答えは出ず・・・

ムッシュ、素晴らしいワインをいつもありがとうございます。

最後に
今回も拙い進行で、前菜をお出しするのに時間がかかってしまったりと、ムッシュを始め、料理担当のTOKYO森住さんや、金子シェフ、お疲れのところを出て下さった皆さん、梅沢店長にもご迷惑をお掛けしたことをお詫び致します。申し訳ございませんでした。また準備も含め協力して下さった方やこのような機会を与えて下さっているムッシュ始め会社にお礼を申し上げます。ありがとうございます。
　また、このテーマで担当させて頂くに当たって、改めてもっともっとワインについて勉強したいと素直に、痛切に感じました。オザミには素晴らしいワインがたくさんあって、それらに触れ、お客様にお出しする舞台まで整っている。その事が本当に恵まれている事なのだと感じました。若いスタッフの方々にはどんどんPDS会に出て頂いて、試飲会にも行って頂いて、熱い気持ちでワインに触れて、思い入れを持って紹介して欲しい、と強く思います。もちろん、私自身もっともっと、精進いたします。
この度はありがとうございました。

ブラッスリーオザミ　藤瀬大輔