

ワイン課通信8月上旬号

7月28日に行われたPED会の報告をさせていただきます。

今回はオザミ各店でも色々なキュヴェを扱っている

このブルゴーニュの生産者達にスポットをあててやらさせていただきます。 ということで、、、

"Sarnin Berrux"

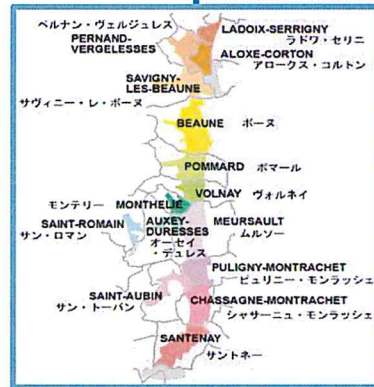
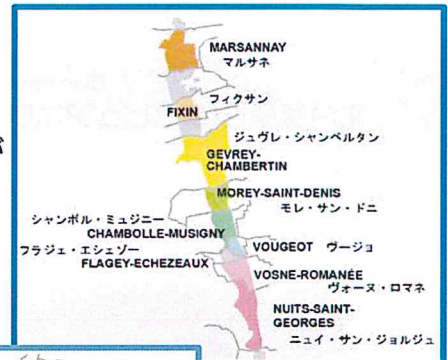
"Frederic Magnien"

二人の共通点はどちらもブルゴーニュのMorey-St-DenisとSt-Romainを拠点とした
ネゴシアンであるということ。まずはそれらの特徴から。

他に類を見ない気象条件

ブルゴーニュのぶどう畑は、3つのまさしく中央にあります。
すなわち、地中海、海洋、そして大陸の気候です。これらの特有な条件によりときを費やし、それぞれにふさわしいぶどう品種が選ばれます。
一般的に穏やかなブルゴーニュの気候はぶどう栽培に好影響を与える次の特色を備えています。

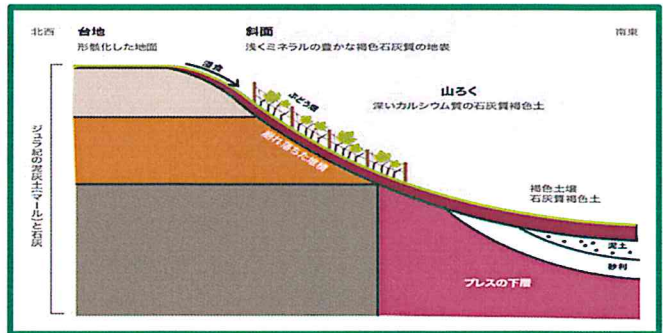
- ①朝に陽があたり、冬にぶどう樹に霜がつくのを防ぎ、夏にはぶどうが十分に成熟することができる。(4月~9月までの日照時間は1,300時間)
- ②7月から8月にかけての夏季の気温は20℃
- ③年間平均降水量700mmという、ぶどう栽培に最適な降水量。主に5月と6月に雨が多くなる。



土壌と下層土

ブルゴーニュ土壌は、主にジュラ紀の海洋起源の泥灰土と石灰岩で構成され、これはピノ・ノワールとシャルドネの栽培にたいへん適しています。

ブルゴーニュ各地の土壌と下層土には、個々の特徴が明確にあり、ワインの表現方法に多様性をもたらします。なかでも優れたミネラルと繊細さは、ブルゴーニュワインの名声を確認たるものにしました。



料理 担当：ソラマチ 菊地さん

1er

Filet et Foie gras d'oie fumé, Figue fraîche

ハンガリー産 フィレドオアとフォアグラの軽い燻製 佐渡産 キング（フレッシュイチジク）添え



みんなのコメント

- ・ガチョウの肉は食べる機会がなかなかないが、想像以上にしっとりしていておいしかった。
- ・イチジクとフォアグラが抜群にあう。
- ・単品なら良いがコースの前菜としてはボリュームミー。

2eme

Blanc-manger d'oursin et maïs d'Hokkaido

北海道産 ウニとピュアホワイトコーンのブランマンジェ“甘い夏の一皿”



みんなのコメント

- ・この時期に最高。自分の店のメニューにおきたい
- ・女性ウケすると思う
- ・フレッシュの枝豆とコーンがふわっとした中の食感のアクセントとして良い

Plat

Saucisse plate d'agneau au basilic

仔羊のソシスプラ（細脂包み焼き） バジル風味



みんなのコメント

- ・中のロックフォールの要素がかなり強い。もう少し控えめでも良いとおもう。
- ・無駄もでないし、こういう使い方はすごく良いと思う。

"Sarnin Berrux"

モットーは、澁引きは月が下がる時になるべく自然に。



サルナン&ベリユーは金融関係に務めていた

ジャン パスカル サルナンとドメーヌのワイン造りの傍ら

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設立。ジャン パスカルの住まいのあるサンロマンの古いドメーヌとその隣のホテルを二人で購入し2007年にネゴシアン立ち上げた。空気圧式プレス、

トランコニック型木製発酵槽、白赤それぞれの熟成カーヴなど恵まれた施設で自社畑ワイン同様の丁寧で自然なワイン造りが実現。繊細でミネラルなワイン、各クリュのテロワールのポテンシャルを見事に表現。

サヴォワ出身のジャン マリー ベリユーの家系は農家で子供の頃から自然環境の恵まれた土地で土や動物に触れながら育った。そんな彼が土と触れ合うブドウ栽培、ワイン造りの道を選んだのは自然な成り行き。1999年にアルポワでワイン造りの修行を始め、2000年にはポーヌへ移住、他人のドメーヌで働きながら2004年に奥さんの家系の1.5haの畑を購入。

買いぶどうとはいえ、**全て厳選した有機栽培のもの**。2008年から本格的にブルゴーニュの各クリュのワイン造りを始めた。



"Frederic Magnien"

限りなくドメーヌに近いネゴシアン

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。

元々収穫したブドウを協同組合に卸し、栽培だけを行う農家でしたが、4代目のミ

シェル・マニャンが1967年に独立、シャンボール・ミュジニーの一級畑を購入したのを機に、妻のドミニクと共にブドウの栽培からワインメイキングまでを一貫して行うドメーヌとしてワイン造りを始めた。そして、1995年には自分の理想のワインを造るため、父が造り上げたドメーヌスタイルではなく、敢えてネゴシアンという立場を取って「フレデリック・マニャン」名義でワイン造りを始めた。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、房も葉もつけてい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。テロワールにおいては、「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・ヴィエ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る。

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**(Bio-Lunaire)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。無農薬、有機栽培はもちろん、月の運動によりブドウ畑の作業を規定し、通常のピオロジックにピオディナミの考え方(天体運行によるピオディナミ・カレンダー)を導入し、ピオロジーとピオディナミの中間に位置するワイン造りを実施している。2008年から以降は完全に有機農法となり、2012年ヴィンテージからは、エコセールの資格も取得。フレデリック氏は、このような独自のワイン栽培を、自身で設立したブドウ耕作会社、自身を含めた自前のスタッフで行うようにし、剪定から収穫まで全て指示をして行っている。それこそが、「**限りなくドメーヌに近いネゴシアン**」と言われる所以であり、**他にはない独自のスタイル**でのワイン造りを確立しています。

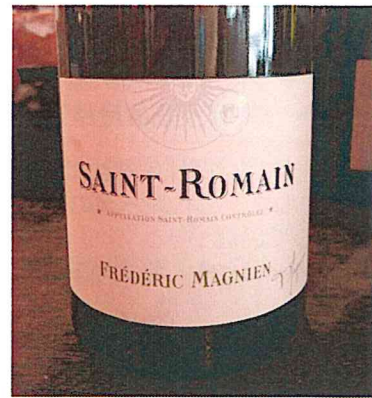
1 Saint-Romain 2010 / Frederic Magnien

平均樹齢 40年

収量 45hl/ha

畑

Sous la Velle (スー・ラ・ヴェール)と呼ばれる標高およそ300mの区画。ジュラ紀に由来する乾燥した石灰岩質。斜面になっているため水はけが良く乾いた土壌のため根が縦に伸びているので下層の石灰岩から豊かなミネラル分を吸収する。



醸造

収穫後すぐにバルーンプレスにかけられソフトプレスで時間をかけジュースを搾る。その後10度まで温度を下げ一日タンクでマセラシオンを経て自然酵母でゆっくりとアルコール発酵マロラクティック発酵を樽で行う。通常のブルゴーニュ・バリック(228ℓ)に加え、350ℓ、500ℓバリックを使い10ヶ月の樽熟成。20%の新樽を用いる。樽のニュアンスは優しく、最小限に抑えたほうがこのワインのキャラクターを生かせる。オリ引き、軽いフィルタリング後ボトリング。約4,000本生産。

2 Beaune Blanc 2011 / Sarnin Berrux



平均樹齢 40年

収量 40hl/ha

畑

ボーヌ地区、プレサンドルにある南南東向きの区画。粘土質土壌。雑草が生えると土を耕して除草。ビオデナミ農法。

醸造

デブルバージュ後、ブルゴーニュ・バリック(228ℓ)に入れ、天然酵母による自然な発酵をし、空気との接触を少なくし同時に平均気温12℃のカーヴで約4ヶ月かけてゆっくり行う。発酵と熟成あわせて12ヶ月。熟成中に一度パトナーージュをし複雑さを引き出し、清澄やろ過をせずに自然沈殿した上澄みをぬき出す。SO₂を極少量添加してビン詰め。発酵、熟成中は使わない。

2010年のブルゴーニュは……？

天候にも恵まれ、白、赤ともかなり良いワインが出来たといわれています。ポテンシャルの高さが分かりやすく認識できる年だそう。酸の張りがありいろいろな要素も明確に認識できます。

3 Meursault “Coeur de Roche” 2010 / Frederic Magnien

平均樹齢 35年
収量 50hl/ha



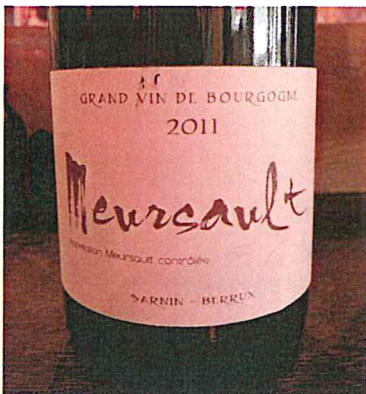
畑

その名の通り岩盤の上であり、砕けた岩盤が砂や小石となったものが多く含まれる粘土石灰質。ムルソーの畑の96%が白ワインとなるがその畑の大半は斜面にある。「ムルソーの真髄はミネラル」と言うフレデリックは斜面上の、しかもBathonienと呼ばれる硬い石灰層上の区画を選びLes Pellesという区画をはじめ4つの区画にはその石灰層が幾重にも重なったミネラル分の多い土壌である。栽培面積2.2haは標高300~400m。

醸造

マセラシオンは1日。自然酵母で発酵。マロラクティック発酵後、10ヶ月の樽熟成には新樽20%を使う。オリ引き、軽くフィルタリングされボトリング。6,000本生産。

4 Meursault 2011 / Sarnin Berrux



平均樹齢 30年
収量 45hl/ha

畑

ムルソー村の西向き最上部。(標高300~325m)
Les Vireuilsと呼ぶ南東向きの区画。粘土質石灰質土壌。
リュットレゾネ(減農薬)農法。

醸造

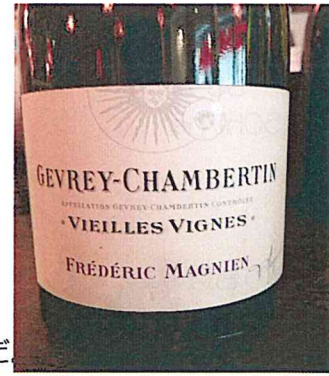
デブルバージュ後、ブルゴーニュ・バリック(228ℓ)に入れる。天然酵母による自然な発酵をさせる。空気との接触はなるべく避け、同時に平均気温12℃のカーヴで約4ヶ月かけてゆっくり行う。発酵と熟成あわせて12ヶ月。期間中は澱引きをせず細かな澱と一緒にした「シュールリー」の状態。熟成中に一度バトナーージュをして澱から複雑さを引き出す。清澄やろ過をせずに自然沈殿した上澄みをぬき出す。SO₂を極少量添加してビン詰め。発酵、熟成中は使わない。

5 Gevrey Chambertin “Vieille Vignes” 2011/Frederic Magnien

平均樹齢 55年
収量 45hl/ha
畑

プロションとの境界にあるEn Champs(アン・シャン)など、
ヴィラージュの標高240~280mの15区画。

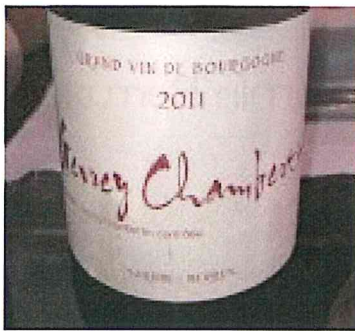
総面積3ha。小石が多く混じった粘土石灰質だが
ジュヴレ・シャンバルタンの最大の特徴でもある
骨格のしっかりとした強さを得るため、より石灰分の多い土壌を選んだ。
もともとミネラル分豊かなワインだがヴィエーユ・ヴィーニュの生む葡萄
はミネラル、熟度、タンニンの質を高いレベルに引き上げ凝縮間を増す。



醸造

100%除梗、6日間のマセラシオン。自然酵母で発酵。マロラクティック発酵後、
14ヶ月の樽熟成には新樽30%を使う。オリ引き後ノンフィルターでボトリング。生産量20,000本。

6 Gevrey Chambertin 2011 / Sarnin Berrux



平均樹齢 70年
収量 40hl/ha
畑

粘土質石灰質土壌。標高250mの穏やかに傾斜した南南西
日照条件が最高に良く、通気性の高い場所

醸造

「トロンコニック発酵槽」を使い、3週間マセラシオン。
天然酵母による自然な発酵。熟成は新樽20%の他、
1~3年の古樽を使って約12ヶ月。熟成が終わると、
清澄やろ過をせずに自然沈殿して澄んだ部分だけを取り出す。
発酵・熟成中は亜硫酸を使わない。

2011年のブルゴーニュは……？

収穫が半減し天候的にも厳しい年でしたが収穫を遅くするなど適正に対処した結果、早熟で素晴らしいワインが出来た年です。一般的にはオフヴィンテージとされているが享樂的なワインが多いのは事実。

今回やらせていただいて一番多かった意見は、普段扱ってる生産者のいろいろなキュヴェを一度に飲める機会こそそうそうないので楽しかった、勉強になった。という意見でした。

自分も含めすごくそれは実感しましたし、改めてもっともっと勉強したいという意識を持ってもらえたと感じております。

不慣れな進行ではありましたがお付き合いいただきありがとうございました。また、今回運営するにあたり色々ご協力いただいた皆様、本当にありがとうございました。