



## PDS会 「フランスのスパークリングワイン」

### フランスのスパークリングワインの種類

#### スパークリングワイン…フランス語に訳すとヴァン・ムスー。

瓶内2次発酵でも、タンク内2次でも、炭酸飲料のようにあとからガスを詰めても発泡性ワインを総じてヴァン・ムスーといいます。つまりシャンパーニュもヴァン・ムスーの1種。

「**シャンパーニュ**」は皆様もご存じのとおりかと思いますが、シャンパーニュ地方で造られたスパークリングワイン。シャンパーニュ製法と呼ばれる伝統的な製法で造られ、アルコール度数11%以上のものがシャンパーニュを名乗ることが出来ます。

また、使用品種も限られており一般的にはピノノワール、ピノムニエ、シャルドネ。その他にも、ピノグリ、ピノブラン、アルバンヌ、プティメリエ、アンフュメが認められております。

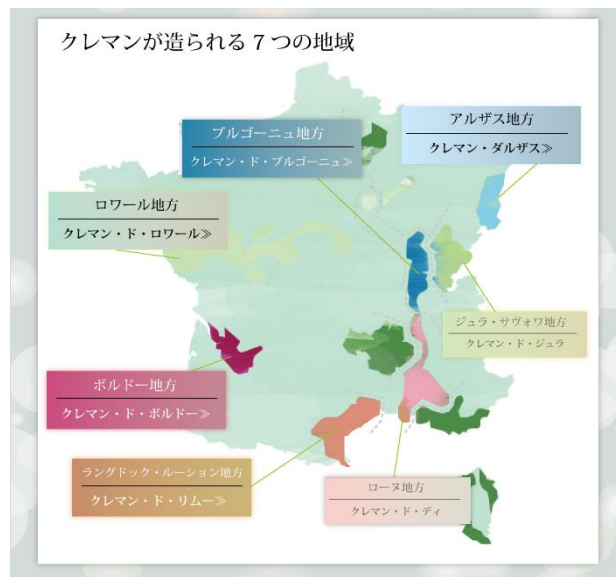
シャンパーニュ以外のフランスのヴァン・ムスーにはクレマン・ダルザス、クレマン・ド・ジュラなどのように地方の名前の前に「クレマン」とついたAOCと、AOCソミュール・ムスーや、AOCモンレイ・シュール・ロワール・ムスーのように「ムスー」とついたものがあります。

「**クレマン**」は1975年にAOCを取得。「泡が半分取り除かれた」という意味で、名前の通りシャンパーニュやムスーの瓶内ガス圧が5-6気圧なのに対し、クレマンは3.5気圧と優しい泡立ちが特徴です。また、アルコール度数は11.5度と定められており、比較的飲みやすいというのも特徴の一つです。このクレマンというカテゴリーの創設に尽力したのはいわゆるシャンパーニュだけが発泡ワインであるかのようなシャンパーニュ地方の生産者と、品質も気にせずただ発泡しているワインを造る各地の生産者の中間に位置する生産者達でした。一般の人にはなかなか手が出せない、高価かつ輸出向けに造られるシャンパーニュと、一般の人々が買える発泡ワインには大きな溝があり、それを埋めたのがその中間に位置する彼らという訳です。

シャンパーニュ、ムスー…5-6気圧

クレマン…3.5気圧

ペティアン…2.5気圧以下



「**ムスー**」は前述のとおり〇〇ムスーとつけたものを指します。クレマンと同様にAOCの場合は瓶内2次発酵と9か月以上の熟成が義務付けられております。違いと言うと、ガス圧の違い。どちらも、地域の主要となる品種を使用することが多い為、人それぞれの好み、シチュエーションなど多様性がある点も楽しさの一つと言えます。

ちなみに「**ペティアン**」はフランス語で「ぱちぱちはねる」という意味で、フランスの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の製法

## シャンパーニュ方式(メード・トラディショナル)

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おこさせる製法。スティルワインを造るときの発酵と区別して、瓶内での発酵を2次発酵といいます。瓶内でのゆっくりとした発酵とその後の瓶内での熟成が、きめの細かい泡を生みます。シャンパーニュは勿論、クレマンやムスー、スペインのカヴァ、ドイツのゼクトやイタリアのスプマンテの一部もこの製法で造られ、ガス圧は5-6気圧程度



## シャルマ方式(キューブ・クローズ製法)

2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あり、フルーティーなスパークリング(アロマを残したいワイン)の製造に適した方法です。一度に多量に、短期間で生産できるため、コストを抑えたい場合にも広く用いられます。



二次発酵が行われるタンク

## トランスファー方式

2次発酵を瓶内で行い、加圧下のタンクにて冷却、濾過して瓶詰めする製法。大きいタンクに移し替えることでデゴルジュマン(澱引き作業)を簡略化する製法です。

## 田舎方式(メード・アンセストラル/メード・リュラル)

2次発酵を行わずに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スパークリングにする製法。蔗糖の添加やドサージュ(補糖)が認められていないのが特徴。ペティアンの多くはこの製法で造られています。

## 炭酸ガス注入方式(ガゼイフィエ)

炭酸飲料のように、スティルワインに直接SO<sub>2</sub>を吹き込むことで泡を作る製法。安価ですっきり系のスパークリングにはこの製法が用いられます。ガス圧はやや低く、2.8-3.8気圧程度になります。

### シャンパーニュの 基本的な製造工程

《シャンパーニュの造り方》(シャンパーニュ方式)

- 1、収穫 2、压榨 → 3、発酵(ここまではスティルワインと同様)
- 4、調合(アッサンブラージュ) 異なる品種、畑、収穫年のワインを調合します。
- 5、リキュール添加(ティラージュ) ショ糖+酵母+ワインを添加し、王冠で密閉します。
- 6、瓶内二次発酵発酵によって発生した二酸化炭素が瓶内に蓄積されます。
- 7、動瓶(ルミュアージュ) 瓶内の澱を瓶口に寄せるため、定期的になんげづつ瓶を動かす地道な作業。
- 8、澱抜き(デゴルジュマン) 瓶口にたまった澱を凍らせ、瓶内の圧力で飛び出させます。
- 9、補酒(ドサージュ) 門出のリキュール。除去した澱の分、リキュールを補充する。糖度の決定。
- 10、打栓・瓶内熟成

# Blanquette de Limoux '11 /Dom.de Martinolles

ラングドック地方

呼称:AOC ブランケット・ド・リムー

土壌:粘土質石灰岩

品種:モーザック90%、シュナン・ブラン、シャルドネ

醸造:ステンレスタンクにて発酵、完全除梗

製法:シャンパーニュ製法



フランス、ラングドック地方のワイン蔵、ドメヌ・ド・マルチノルの歴史は古く、16世紀にはサン・ティレル大修道院の属領として修道院によりブドウ栽培が行なわれておりました。畑の一角にはその昔にブドウを潰すのに使われていたローマ時代の遺跡が残っているのだそうです。

1926年に現オーナーの先祖であるアントワーヌ・ヴェルニュさんがこのドメヌを入手し、1973年、現在のオーナーに引き継がれました。現在のオーナーであるレオン・ヴェルニュさんはこの地方の伝統的ブドウ品種であるブランケット種(モーザック)で優れたワインを造ることで知られた存在で、現在65haもの畑を所有。



ブランケット・ド・リムーはモーザック種を主体にシュナンブランとシャルドネを少し加え、シャンパーニュ方式による瓶内2次発酵で造られるスパークリングワイン。クリーミーでフレッシュさのある泡立ちで、洋梨や青リンゴなどを想わせる

## PDSにてあがったコメント

かすみがかかったレモンイエロー。立ち昇り方は早く持続性はやや乏しい。青リンゴや洋ナシ、柑橘のフレッシュな香りを主体に、大ぶりの白い花、メンソールなどの香りがほのかに感じられる。アタックは中程度ですっきりとした酸が印象的。非常にドライな印象で苦みも中盤から余韻にかけて感じる料理に合わせてというより食前酒として1杯、1本飲みたいワイン。癖が少ないので、グラスワインとしてリストにあってもいいワイン。

# Vouvray"Dilettante" NV /Catherine et Pierre Breton

ロワール地方

呼称:AOC ヴーヴレ

土壌:石灰質、砂利質

品種:シュナン・ブラン

醸造:ステンレスタンクにて発酵

製法:シャンパーニュ製法



ドメヌ・カトリーヌ・エ・ピエール・ブルトンは1985年にトゥーレーヌ地区、ブルグイユで設立。当時のブルグイユでは、農薬や化学肥料が当たり前で使用されていたが、そういった状況に疑問を抱いたピエール氏はマルセル・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96年からはビオディナミに移行している。

基本的には、ピエール氏がカベルネ・フラン(シノン、ブルグイユ)、カトリーヌ女史がシュナン・ブラン(ヴェーヴレ)を担当しており、ディレッタントはカトリーヌ女史が家族より相続した畑の葡萄により醸造しているキュヴェ。

『Dilettante ディレッタント』とは、フランス語で「学問・芸能などを、趣味として愛好する人。好事家」転じて「気ままに、伸び伸びと」という意味もあるそうです。

## PDSにてあがったコメント

外観はわずかにかすみがかかったレモンイエロー。リムーに比べると、やや黄色に近くエッジはほのかに青み(緑)を帯びたニュアンス。泡はやや優しいが持続性もあり、きめ細かい柑橘のフレッシュな香りと同様にフレッシュなハーブな香り。ほのかにスパイスやナッツの香りをとれる。アタックの印象は優しい泡立ち通りシャープで、果実味と酸のバランスが良い。ミネラル感が程よくあり、全体をまとめる。料理との相性も多様性がありそう。



## Grolleau Petillant NV /Olivier Cousin

ロワール地方

呼称: VdT

土壌: 石灰岩質、片岩質

品種: グロロー

醸造: ステンレスタンクにて発酵

製法: メトード・アンセストラル



太陽熱でお湯をわかし、ひまわり油で車を走らせる。そんな生き方が有名なオリヴィエ・クザン。祖父の代から一切除草剤など使用したことはなく、そのまま自然な農法を続けています。馬の農機具もそのまま残っていたため、2000年からは100%馬で耕しています。除草剤などの農薬も一切使用していないので、雑草、ハーブが生え放題。

発酵に出るガスをそのままビンに閉じ込めたスタイル。コルクを使わず、王冠のみの栓は、自然を大切にするクザンの想いから。100年前のバスケットプレスを使ってプレスし、皮などどうすべてに含まれる旨みを、しっかりと溶け込ませる。酸化防止剤をまったく加えない醸造で果実本来のエネルギーがそのままボトルに詰められている。澱引きはせず、超健全な澱の旨み果実味をワインに溶かし込む。

### PDSにてあがったコメント

外観は霞みがかかった淡いルーージュ。赤に近いロゼ。泡立ちは細かく小さく立ち昇る。フランボワーズやラズベリーなど果実系の香りと少し黒ブドウ品種のタンニンを思わせるような皮目の香り、酵母のような香り。赤い花の香り。味わいは穏やかな果実味がアタックから広がり、ほんのり甘さがある。余韻にまで甘さがだれる感じではなく比較的ドライなアフター。素朴なニュアンスもあるので食中でも楽しめそう。

## Bugey Cerdon '14 /Alain Renardat Fache

サヴォワ地方

呼称: AOC ビュジェ・セルドン

土壌: 石灰質に粘土や砂質

品種: ガメイ70%、プルサル30%

醸造: ステンレスタンクにて発酵

製法: メトード・アンセストラル



ビュジェ村の手前のメリニャ村でワイン造りをしているアラン・ルナルダ・ファッシュ。現在一緒に仕事をしている息子さんと6代目になる古くからの生産者です。長年に渡りビュジェ・セルドン一筋で造り続け、品質を広く理解してもらおうと様々な努力を続けてきた結果、いよいよ2010年(2009年産)から”AOCビュジェセルドン”が名乗れるようになりました。この”メソッドアンセストラル”がシャンパーニュと違いリキュール添加、補糖が認められていない所を非常に重要視して区別しています。作り方は昔から変わらず自然に任せていますが2009年から、自社畑の一部プルサル4haとガメイ8haを「AB=アグリカルチャー・ビオロジック」に申請。2012年以降は一部バイオダイナミ。ビュジェセルドンの生産者は、現在40人。メリニャ村には、そのうち5件の生産者のみですが、ルナルダは中でも一番広く畑を所有しており、ヨーロッパのみならず、最近ではカナダ、オーストラリア、イギリス、そして日本からも多くの需要がある人気のドメーヌです。

### PDSにてあがったコメント

外観は透き通った赤に近いロゼ。泡立ちは立ち昇り早く、持続性もやや乏しい。赤果実系のフレッシュな香りが中心で葡萄をそのままつぶしたような香り、花の蜜の香り。時間が経つと揮発的な泡が穏やかになり、果実のコンフィのニュアンスもほのかに出る。アタックは穏やかで、クリーミーな泡と果実味の柔らかい甘みが心地よい。まとわりつく甘さは無く、アフターはきれいに終わる。やや甘口なスタイルなので、食前、食後に1杯供したいワイン。

## Brut Reserve Blanc de Blanc NV /De Sousa et Fils

シャンパーニュ地方 アヴィーズ村  
土壌: 石灰質土壌  
品種: シャルドネ  
醸造: ステンレスタンク85%、古樽15%発酵・熟成  
製法: シャンパーニュ製法  
残糖: 6g/ℓ



エペルネの南部コート・デ・ブランの特級畑アヴィーズ村の中心にカーヴを持つ、家族経営のレコルトン・マニピュランです。3代目当主である、エリックの祖父が設立。エリックは、14歳から父親のもとで学んだ後、1986年に当主となり、品質と評価を向上させました。コート・デ・ブランでもトップクラスの畑(アヴィーズ、クラマン、オジェ)を3.8ha所有しており、ほとんどが古樹です。シャルドネの銘醸地、コート・デ・ブランの中でも、最も繊細な土壌を持つアヴィーズ村ですが、土壌の20cm下には、**チョーク質の岩盤**があります。さらに、その堆積過程は他の村と異なり、この村の土壌でしか発見できないとされる、古代生物の化石もあるのだそう！ド・スーザのモニュメントにもなっており、エチケットの化石はその証です。この古代の化石などを含む繊細な土壌が、ブドウに特有のエlegantさとミネラル感を与えています。平均樹齢45歳、古いものでは50歳～70歳もの古樹が栽培されており、通常と比べ、収量は約30%程度落ちますが、樹齢を重ねるごとに深く入り込んだ根は、様々な土壌成分を吸収し、熟度の高い、バランスの取れた高品質なブドウが収穫できます。ホーロー加工されたスティール製のキューヴタンク発酵・熟成を85%、残りは樽での発酵と熟成したものをアッサンブラージュしています。ドメヌではレゼルヴの個性を「ミネラルリティ」「塩気」と表現しています。

### PDSにてあがったコメント

外観はクリアな色調でほのかにエッジがグリーンがかったレモンイエロー。泡立ちは繊細で規則的。フレッシュな柑橘の香り、洋ナシ、白桃の香り、ヨード香、ミネラルとほんのりナツティな香り。ドライな印象。アタックはシャープで香り同様の柑橘のような果実味と酸が広がる。果実感はしっかりしているが、ミネラルもあり全体のバランスがいい。ムースも細かく、余韻までリッチにつづく。食前酒には最適なワインに感じたが、1本通して飲みたいワイン。フリユイドメールなどを食べながら1本わいわい飲みたいシャンパン

## Brut Signature Blanc de Blanc NV /Drappier

シャンパーニュ地方 ウルヴィル村  
土壌: 石灰質土壌  
品種: ほぼシャルドネ(ピノ・ブランをわずかに使用)  
醸造: ステンレスタンクにて発酵・熟成  
製法: シャンパーニュ製法  
残糖: 4g/ℓ



1615年より葡萄栽培を開始し、1808年に創立したドラピエは、現当主の父が1947年からシャンパーニュをつくり始め1951年より自社で瓶詰めを開始した、7世代続く独立した家族経営の企業である。有機栽培のぶどうを使い、53haの自社畑、45haを契約栽培農家から買うネゴシアンで畑の70%にピノ・ノワールを植え、15%にシャルドネ、13%にピノ・ムニエ、残りの2%はアルバンヌ、プティ・メリエ、ブラン・ブレといった2000年前からこの地で栽培されていたローカル品種を3種植えている。現当主のミッシェル・ドラピエはSO2を極力排し“自然”であることを追求することが、ドラピエのスタイルだとしており、発酵タンクの上に圧搾機を設けてぶどうジュースをポンプで流さず重力でタンクに流し込む。門出のリキュール(ドザー・ジュ用のリザーブワイン)は25年熟成の味に丸みができたリキュールを使うなど、高品質を維持する為の労を一切惜しまない造りを行っています。

### PDSにてあがったコメント

ほのかにエッジがグリーンがかったレモンイエロー。ドゥーサーザに比べ若干色味は濃く気泡は粗い印象。洋ナシ、白桃、リンゴのみつ、パイン等の果実のフレッシュな香り。白胡椒のようなスパイスの香りがほのかにあり、後にパンや酵母の香り。全体的にドゥーサーザよりふくやかな印象があるが、飲み口はドライ。独特の苦みがあり、マリージュも若干考えさせられるワイン。

## ～今回の料理～

担当: バンビ 島田さん

### 房州産 金目鯛の炙り サラダ仕立て ～オレンジのヴィネグレット～



- ・金目鯛の炙った脂の甘みと野菜(アンディーヴ、黄カブ)の清涼感、苦みのバランスがとてもよかった。
- ・1erとしては量もあったので食べ疲れるかと思ったが、さっぱり食べられた。また、2emを考えた際に全体通して丁度よい量だなと感じた。
- ・1本目、1杯目のワインを考えた時に、リッチな感じでも、カジュアルな感じでも合わせやすいマリアージュの幅もある。
- ・金目鯛はもうすこし小さ目にしても良かった。

### スッポンのコンソメロワイヤル



- ・スッポンの大きさも大き目にしており、ロワイヤルの中に食感を持たせている、アクセントになっている点が良かった。
- ・味わいは非常に繊細で上品。素朴で一見ワインを選ばない印象だが、逆に合わせるのが難しいかなと感じた。
- ・アワビ茸やゴボウの土っぽさも程よく鶏でたいたコンソメが全体のまとまりを良くしていた。
- ・派手さはないがスッポンの話題性、味わいの深さなどサービススタッフの説明しだいでも良くも悪くも印象付けられる料理。

### ランド産 仔鳩ムネ肉のロースト



- ・ムネ肉のロティとももなどを合わせたパテショー(パイ包み)一つの料理で食べ比べができ食べ応えはあるが、飽きることなく美味しく食べられた。
  - ・ムネ肉はシンプルかつ丁寧で優しい印象。パテショーは鹿肉なども使用して、味わいもしっかりさせているので、交互に食べて楽しめる。
  - ・ジュのソースが丁寧な造りでロティにもパテショーにもしっかりつけたい。
  - ・ロティは塩がもうすこし合っても良かった印象。
- 3品とおして食べた時に少し量が多いのかなと思った。