

CHAMPAGNE

《シャンパーニュの基本情報》

地域 パリの東、アルザス地方の西
面積 25 000 km²
ブドウ畑の規模 35 000 ヘクタール
ブドウ品種 シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール
生産量 2億5000万ボトル
一年間平均気温11℃~12℃

AOC

- 1、シャンパン
- 2、コトー・シャンプノワ(スティールワイン)
- 3、ロゼ・デ・リセイ(ピノ・ノワール100% ロゼ)

NM = Négociant Manipulant ネゴシアン・マニピュラン(流通業者兼生産者のブランド)
ブドウは栽培者から購入された物を使用、生産者がそれ以外の行程を行った製品。

ND = Négociant Distributeur ネゴシアン・ディストリビューター(流通業者のブランド)
ボトルになった段階で購入・販売している製品。

RC = Récoltant Coopérateur レコルタン・コオペラター(栽培業者の協同組合のブランド)
協同組合から、製造の途中段階(または最後の段階)のシャンパンを引き受け、自社ブランドとして製造・販売している製品。

RM = Récoltant Manipulant レコルタン・マニピュラン(栽培業者のブランド)
すべての行程を独自に行い販売している製品。

SR = Société de Récoltant ソシエテ・ド・レコルタン(栽培業者団体のブランド)
同じ家族・親類など、1つのコミュニティの生産者が集まり生産・販売を行っている製品。

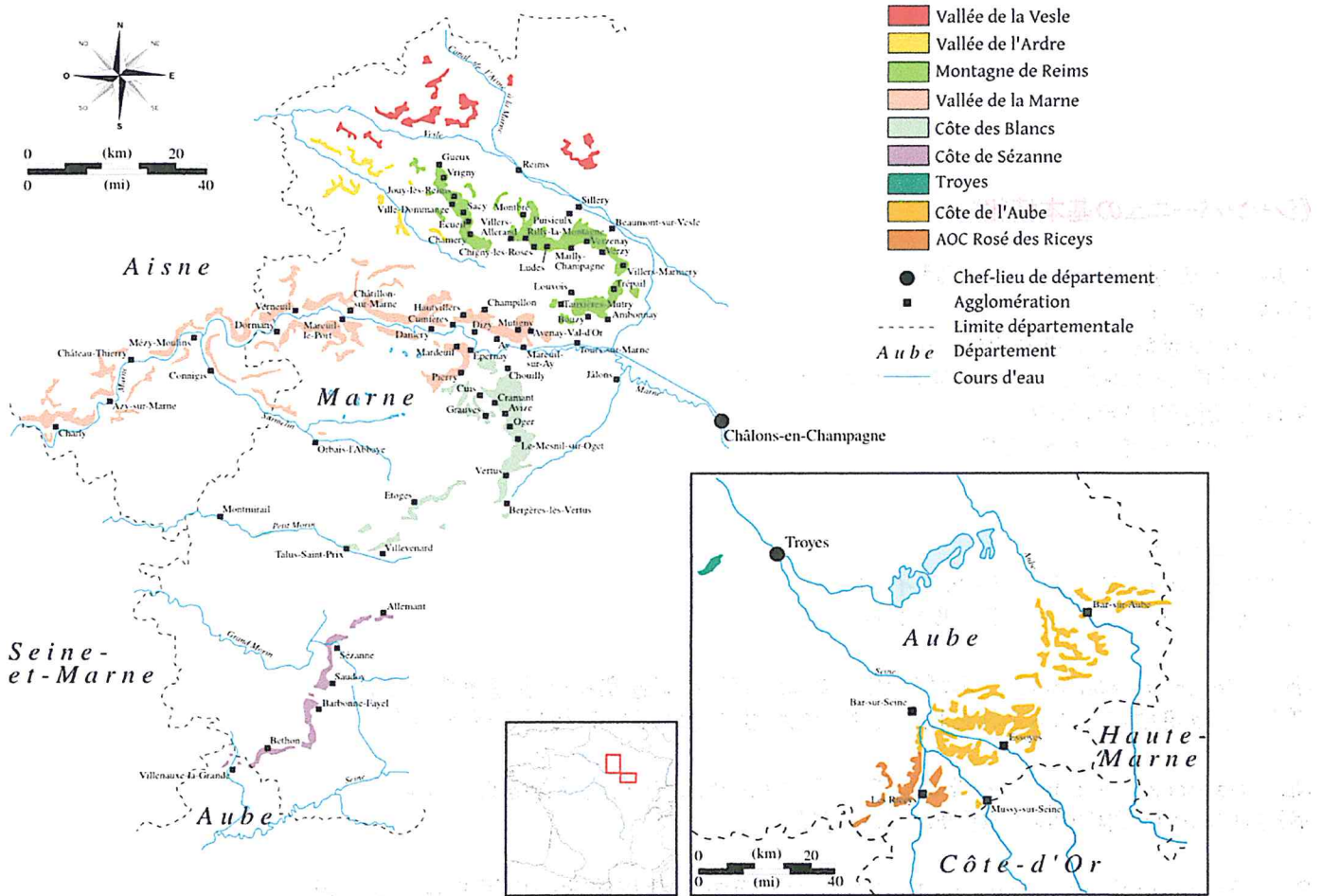
CM = Coopérative de Manipulation コオペラティブ・ド・マニピュレーション
(生産協同組合のブランド)生産協同組合のブドウで作り、組合の名前で販売している製品。

地区

シャンパンの生産地は、フランスの北東部、ランスとエペルネーの町の間、主にマルヌ川沿岸地域に広がります。

主な生産地区は下記

- ・コート・デ・バール Cote des Bar
- ・コート・デ・ブラン Côte des Blancs
- ・コート・デ・セザンヌ Côte de Sézanne
- ・モンターニュ・デ・ランス Montagne de Reims
- ・ヴァレー・デ・ラ・マルヌ Vallée de la Marne



モンターニュ・ド・ランス Montagne de Reims

シャンパーニュ地方を代表するグラン・クリュ最多の地区

モンターニュ・ド・ランスはランスの街の南に位置するシャンパーニュ地方を代表する地区。「ランスの山」と意味するこの地区は、ランスとエペルネの間に横たわる標高が300メートルにも満たない森。

ぶどう畑はその裾野を取り囲むように広がっている。土壌は石灰質。

シャンパーニュ地方全体のぶどうの約8割を栽培している。ピノ・ノワールの栽培が多く、特に、ブージー村とアンボネー村のピノ・ノワールはシャンパーニュ随一。また特に優れたぶどうを生産するグラン・クリュ村が9つあり、これはシャンパーニュの地区最多となる。

グラン・クリュの村

- ・アンボネー Ambonnay
- ・ボーモン・シュル・ヴェスル Beaumont sur V
- ・ブージー Bouzy
- ・ルーボア Louvois
- ・マイイ Mailly
- ・ピュイジュー Puisieux
- ・シルリ Sillery
- ・ヴェルズネー Verzenay
- ・ヴェルジ Verzy



ヴァレ・ド・ラ・マルヌ Vallee de la Marne

ピノ・ムニエを中心に丸みのあるシャンパーニュを生み出す

ヴァレ・ド・ラ・マルヌは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。ぶどう畑は主に南向きの斜面に広がり、日照に恵まれている。

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ全体で栽培するぶどうは主にピノ・ムニエ。

川沿いで霜の影響を受けやすいことから、芽吹きが遅く丈夫なピノ・ムニエの栽培が適している。しかし2つあるグラン・クリュ村では例外的にピノ・ノワールの栽培がほとんどである。歴史的にも最高のシャンパーニュ生産地区とされてきたアイ村もこの地区にある。土壌は泥炭質、粘土質、砂質。

グラン・クリュの村

・アイAy

・トゥール・シュル・マルヌTours-sur-Marne

コート・デ・ブラン Cote des Blancs

シャルドネ栽培が主のブラン・ド・ブラン誕生の地

コート・デ・ブランはランスの南、エペルネの街の南に位置する地区。日照に恵まれた東向きのぶどう畑は優れた石灰質土壌。栽培するぶどうのほとんどはシャルドネで、ミネラルを豊富に含む高品質なシャンパーニュを生み出している。「コート・デ・ブラン」とは日本語で「白い丘」を意味し、シャルドネ100%で造られるシャンパーニュ「ブラン・ド・ブラン」誕生の地でもある。6つあるグラン・クリュ村の中でも、地区中心に位置するクラマン、アヴィズ、オジェール、ル・メニル・シュル・オジェは特に名高い。

グラン・クリュの村

・アヴィズAvize

・シュイイChouilly

・クラマンCramant

・ル・メニル・シュル・オジェLes Mesnil-sur-Oger

・オジェールOger

・オイリOiry

コート・ド・セザンヌ Cote de Sezanne

RMが増加中の高品質なシャルドネの産地

コート・ド・セザンヌは、コート・ド・ブランの南西に位置し、ランスからは約70キロメートルの距離にある。コート・ド・ブランと同じく白亜土壌だがやや粘土質が加わる。この地区は古くから大手メゾンにとって高品質のぶどうの供給源であった。生産しているのは主にシャルドネで、比較的温暖な気候からは熟度の高いぶどうが生み出される。

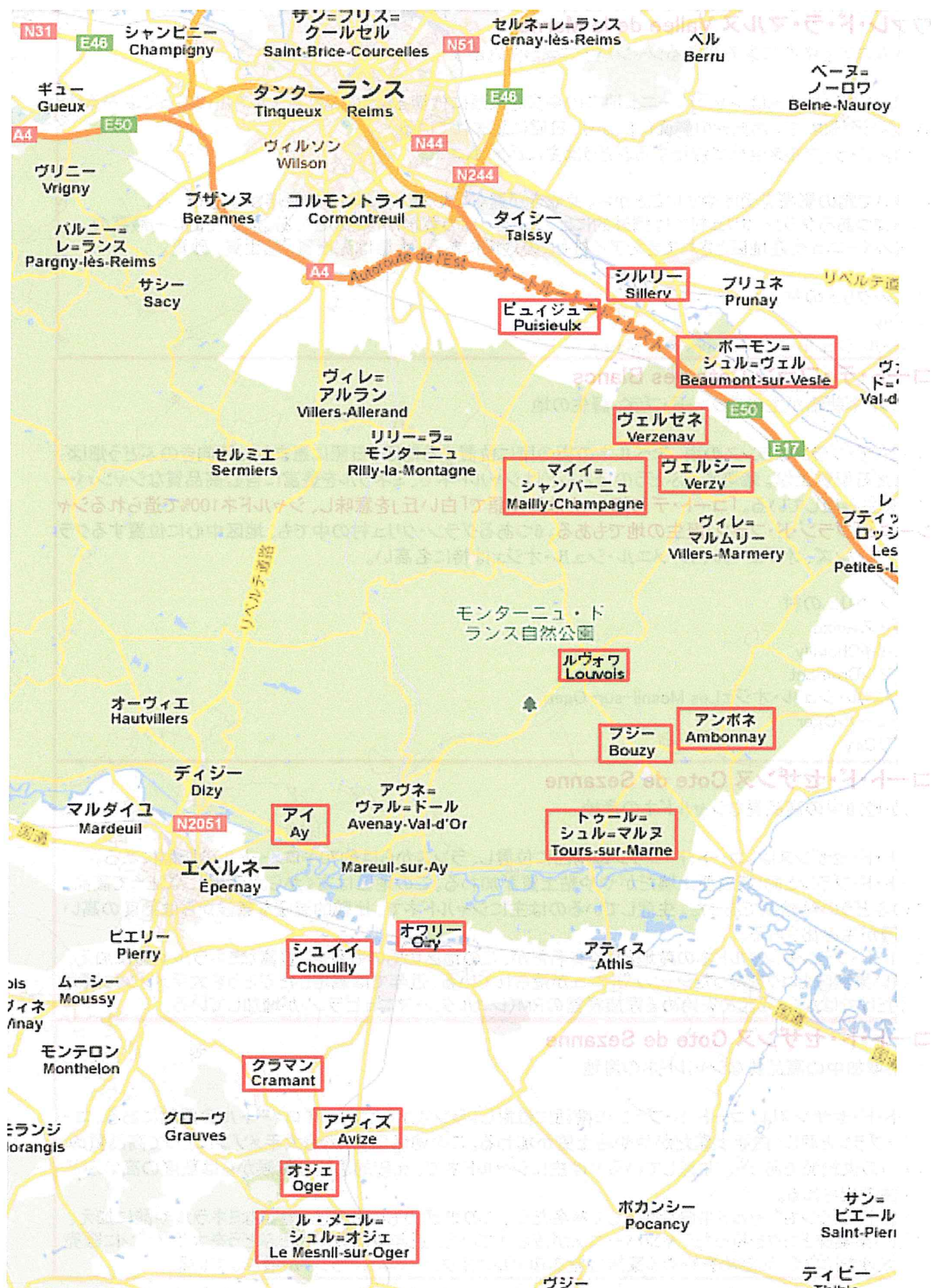
コート・ド・ブランもシャルドネの産地として有名だが、この地区のものも秀逸。豊富なミネラルや酸に加え、力強い果実味とコクを持ったシャンパーニュが造られている。近年では栽培したぶどうを大手メゾンに販売するだけでなく、元詰めを始める家族経営のRM(レコルタン・マニユピラン)が増加している。

コート・ド・セザンヌ Cote de Sezanne

RMが増加中の高品質なシャルドネの産地

コート・ド・セザンヌは、コート・ド・ブランの南西に位置し、ランスからは約70キロメートルの距離にある。コート・ド・ブランと同じく白亜土壌だがやや粘土質が加わる。この地区は古くから大手メゾンにとって高品質のぶどうの供給源であった。生産しているのは主にシャルドネで、比較的温暖な気候からは熟度の高いぶどうが生み出される。

コート・ド・ブランもシャルドネの産地として有名だが、この地区のものも秀逸。豊富なミネラルや酸に加え、力強い果実味とコクを持ったシャンパーニュが造られている。近年では栽培したぶどうを大手メゾンに販売するだけでなく、元詰めを始める家族経営のRM(レコルタン・マニユピラン)が増加している。



シャンパーニュの歴史1

ローマ人の役割

紀元前、シャンパーニュ地方はローマ帝国の領土でした。シャンパーニュに最初にワイン造りをもたらしたのはローマ人だったのです。「シャンパーニュ」という名前も、ローマ語のCampagne(カンパーニュ)平原という意味からきているとか。

もちろん、この**当時造られていたワインは“泡のない赤ワイン”**です。

“すべての道はローマに通ず”と言われるように、ローマ人は道路作りにも熱心で、そのためにシャンパーニュの白い大地“石灰岩”を採掘していきました。この採掘跡の白亜の洞窟が、現在数百キロに及ぶ長さの“シャンパーニュ・セラー”として重要な役割を果たしているのです。

戴冠式のワイン

シャンパーニュの中心都市ランスには世界遺産の大聖堂があります。初代国王クロヴィス1世は496年のクリスマスにこの大聖堂で洗礼式をあげました。その後19世紀に至るまで25名の歴代フランス国王はランス大聖堂で「戴冠式」をあげることとなります。戴冠式の祝宴で振舞われるシャンパーニュの赤ワインは、国境を越えて評判となっていきました。

シャンパーニュの大市

11世紀、シャンパーニュ地方では諸国の商人が取引を行う大定期市が開かれていました。この大市によってシャンパーニュワインの消費も増え、繊維業が大きく発展します。繊維業で富を得た資産家の多くが、後々シャンパーニュ・メゾンを興していきます。

泡のないワインの繁栄

シャンパーニュの赤ワインはフランス宮廷でも流行となり、ブルゴーニュワインとその人気を競うほどでした。**まずは“泡のない赤ワイン”がシャンパーニュ地方に繁栄をもたらしたのです。**

偶然の誕生

初めてシャンパーニュの発泡性ワインを飲んだのは、1660年頃のイギリス人だと言われています。寒さで発酵が止まってしまったワインがイギリスに輸出され、暖かい春を迎えて再び発酵を始めます。まさに発酵中のガスの入ったワインを大変気に入って、一部のイギリス人達が瓶詰めして飲むようになりました。シャンパーニュはこうして偶然に誕生したもののなのです。

ドン・ペリニヨンの功績

シャンパーニュの歴史には欠かせない人物、ドン・ペリニオン。ドン・ペリニオンは19歳で僧侶となり1668年29歳で修道院の酒庫係になります。**そのドン・ペリニオンが初めて発泡性ワインを造ったのは酒庫係となって12年後の41歳、1680年頃と**言われています。寒さで停止したアルコール発酵が暖かい春に再開し「泡」を出すことはわかっていましたが、**最初から意識して「発泡性ワイン」を造ろうとしたのは、この時代から**です。

シャンパーニュの父

ドン・ペリニオンは非常に味覚・嗅覚に優れた人で、ブドウを一粒かじっただけでそれがどこの畑のものか、言い当てることができたそうです。現在のシャンパーニュ製法の土台ともなるべき**アサンブラージュ(=ブレンド)技術を確立した造り手**です。ドン・ペリニオンがシャンパーニュの父と呼ばれる由縁もここにあるのでしょうか。

長い年月の努力

1700年頃にはドン・ペリニオン達の造るシャンパーニュの発泡性ワインも評判となっていましたが、しかし、まだまだ泡が立つか立たないかもわからないような不安定な状態で、瓶の破裂する危険性も高く生産量はほんのわずか、製品造りは苦労の連続でした。その後ガラス瓶の改良、透明な果汁の搾汁方法、麻布に代わるコルクの使用等、品質向上のための様々な試みが続きます。こうした長い年月の努力が、現在のシャンパーニュの繁栄を支えています。

シャンパーニュの歴史2

発泡性ワインの流行

18世紀中頃には、シャンパーニュの発泡性ワインは「コルクの飛び出すワイン」と呼ばれ、フランス宮廷で大流行となりました。この時代の登場人物ポンパドール夫人もシャンパーニュが大のお気に入り、パーティーには数百本単位のオーダーをした記録が残っています。

「女性が飲んで美しくいられるのはシャンパーニュだけ」ポンパドール夫人の有名な言葉です。

甘いシャンパーニュ

フランス宮廷で大流行となったシャンパーニュは、実はかなりの「甘口」でした。シャンパーニュは最後の仕上げに少々を加糖するのが特徴ですが、その量がとても多かったのです。近年の辛口シャンパーニュの加糖量は一般的におおよそ10g/l前後、それに比べて10倍近くの量が加糖されていたそうなのです。辛口シャンパーニュが登場するのはこの後100年ほど経った、19世紀中頃のことです。

甘いシャンパーニュ

1789年のフランス革命によって、シャンパーニュの飲み手は貴族から革命家達へと移り変わっていきます。その後フランスを統治したナポレオン1世は皇帝であった約10年間、ナポレオン戦争とも呼ばれる戦いを繰り返しました。ナポレオンは大のシャンパーニュ好きで、出征前には必ずシャンパーニュに立ち寄りシャンパーニュを飲んで出発したそうです。特に当主と旧友であったモエ・テ・シャンドンとの深い親交はよく知られたところです。

技術の進歩

シャンパーニュの発展に欠かせないのが「技術の進歩」です。手作業が主であったシャンパーニュ造りは、各分野での技術革新が進んだことで、効率的に機械化されていきます。それに伴って品質も向上していきました。特に、1818年ヴーヴ・クリコが考案した**澱下台「ピュピートル」**の登場は、シャンパーニュ造りにとって画期的な出来事でした。以後濁りのない透明なシャンパーニュの量産が可能になったのです。メゾン・ジャクソンが**コルクを留める針金、ミュズレ**を発明したのも1844年。またこの時代、平和な世の中を迎え景気が上向きであったことも、技術の進歩とともにシャンパーニュの黄金時代を築く要因だったでしょう。

シャンパーニュの苦難

そうしたシャンパーニュの繁栄にも陰りがみえてきます。1914年に勃発した第一次世界大戦、フィロキセラ被害、世界恐慌、シャンパーニュの人々に次々と苦難が襲いかかります。立ち直りかけたと思えた矢先の第二次世界大戦では、膨大なシャンパーニュが容赦なく、占領ドイツ軍に没収されていきました。シャンパーニュの人々はあらゆる危険を冒してシャンパーニュを守ろうとします。レジスタンスとして戦い命を落とした造り手も少なくありません。この辛い時代、シャンパーニュにとって明るい出来事といえば、1927年シャンパーニュに最初のAOC法が制定されたことでしょう。

再びの栄華

大戦が終わって平和が戻ると、シャンパーニュは再び息を吹き返します。イギリスやアメリカなど海外への輸出も急増、また世界経済の発展とともに、一般の人々にもシャンパーニュが広く飲まれるようになっていったのです。修道院で生まれ、フランス宮廷に愛され育ったシャンパーニュは、貴族そのものが消滅した後も、数々の大戦で世の中がすっかり変わっても、次の時代の人々の中でたくましく生き続けて見事に成熟し、今日を迎えています。

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、手摘みによりぶどうを収穫します。畑の規模によりますが、数千人を動員するメゾンもあります。

2. 選果 Epluchage / エプルシャージュ

収穫されたぶどうは畑の脇で選別され、未熟なぶどうや傷付いた粒は捨てられます。この作業をエプルシャージュ(選果 / 悪果除去)と呼び、手間とコストのかかる作業ですが良いシャンパン造りには欠かせません。こうして選ばれたぶどうの房は葡萄が傷まないように、短時間で圧搾所に運び、酸味・糖度をチェックします。この段階でも基準値以下のものは捨てられます。Epluchageには皮を剥くという意味もありますが、シャンパン製法の中では皮は剥きません。

3. 圧搾 Pressurage / プレシュラージュ

シャンパーニュ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。4,000kgの葡萄から、初めに最初の10樽分(=2,050L)搾汁を得ます。これは「Cuvee / キュヴェ(一番搾り)」と呼ばれ、果実風味が豊で最も澄明な果汁です。その後、500L分の搾汁を得ます。これは「Premiere Taille / プルミエール・タイユ」と呼ばれています。

4. 清澄 Debouillage / デブルバージュ

ぶどうを圧搾して得た搾汁の不純物(ブールブ / Bourbes)を取り除きます。

搾汁液に亜硫酸を添加(上限50mg/l)し、同時に沈殿剤(ペントナイトなど)を加えて果汁中の浮遊物を沈殿させ、一晩放置後、上澄み部分を別のタンクに移して醗酵に入ります。沈殿剤を使わないメゾンもあります。

5. 一次醗酵 Fermentation alcoolique / フェルマンタシオン・アルコールック

通常の白ワインと同様に醗酵させ、果実に含まれる糖分がアルコールへと転換されます。畑ごと、葡萄品種ごとに、別々に樽やタンクで10～15日間程度醗酵させます。この醗酵・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ます。

6. 調合 Assemblage / アッサンプラージュ

翌2月頃、最初のオリ引き後に、Vins de Reserve / ヴァン・ド・レゼルヴ(前年あるいは前々年収穫のワイン)を含め、第一次醗酵で得た、年度、畑、種類の違うワイン(原酒)を数十種類ほど各メーカーのブランド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・ヴィンテージ・シャンパン(NV)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、ヴィンテージ・シャンパンとして収穫年を表示します。

7. 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蔗糖を混ぜた液体(リキュール・ド・ティラージュ / liqueur de tirage)を加え、瓶詰し、瓶内二次醗酵に入ります。

8. 瓶内二次醗酵 Deuxieme Fermentation / ドゥージェム・フェルマンタシオン

ワインは瓶内でゆっくり醗酵し、蔗糖が酵母の働きでアルコールと炭酸ガスに分解され、炭酸ガスは瓶内でワインの中に溶け込んでいきます。瓶内二次醗酵が終わると活動の終えた酵母が澱となり瓶内に残り、そのまま熟成に入ります。

9. 熟成 Vieillessement sur lie / ヴィエイスマン・シュル・リー(澱と共に熟成)

Sejour en Cave / セジュール・アン・カーヴ(カーヴでの熟成)

澱と共に寝かせることによって、アミノ酸である澱は自己分解をはじめ、旨みをワインへと戻していきます。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泡が形成されて行きます。法的熟成期間はNVで15ヶ月、ヴィンテージで3年。

10. 動瓶 Remuage / ルミアージュ

第2次醗酵後、瓶の側面に沈積した澱を瓶口に集める作業です。二次醗酵で作られた滓は、5～6週間に渡り毎日瓶を1/8ずつ回転させながら下向きに立てられ、最終的には倒立させ、瓶口に集められて行きます。詳しくはルミアージュで

11. 澱抜き Degorgement / デゴルジュマン

澱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、澱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、澱を除去出来ます。

12. 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門出のリキュール(リキュール・デグスペディション / liqueur d'expedition)と呼ばれています。

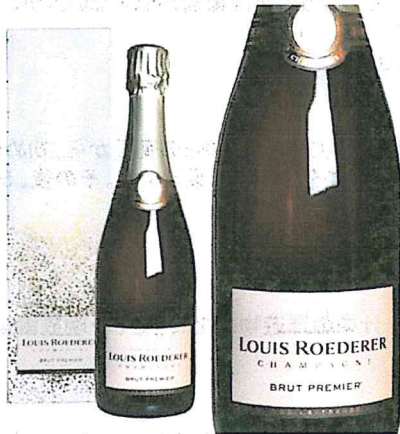
詳しくはドザージュで

13. 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。また、ほとんどの場合この時点で化粧フォイルが瓶の首にすっぽりとかけられます。

14. ラベル貼り Habillage / アビヤージュ

Brut Premier NV Louis Roederer (Reims)



品種 ピノワール40% シャルドネ40% ピノムニエ20%
土壌 石灰質
面積 216ha
栽培 15%の面積でビオロジック
発酵 ノン・マロラクティック発酵
熟成 瓶詰後平均5年

外観 輝きのあるクリアなゴールド。断続的なリズムのあるキメの細かい泡

香り レモン、GFなどの柑橘に青りんごや和梨の爽やかな果実感、トーストのニュアンス

味わい フレッシュな果実感とドライな酸味の中に果実の甘味を感じさせるハイバランスな印象

ルイ・ロデレールの歴史は、今から200年以上前に始まります。1776年にデュホワ親子によって設立されたシャンパンメゾンニコラ・シュレッターが買収し、その甥っ子のルイ・ロデレールが1833年に経営を譲り受けた際に会社名を自身の名にし、ルイ・ロデレールの歴史が始まりました。

ルイ・ロデレールは早くから海外展開をしており、1868年にはロシアやアメリカを中心に、年間250万本のシャンパンを海外に輸出していました。特にロシアでの人気が高く、ルイ・ロデレールのシャンパン生産量のうち、約30%程度はロシアへの輸出でした。

1876年には、ロシア皇帝アレクサンドル2世の要求に応じ、今なお世界最高級シャンパンの1つに数えられる「クリスタル」が誕生しました。

ルイ・ロデレールは200ヘクタール以上の自社ブドウ畑を有しており、シャンパーニュ地方随一の規模を誇っています。ルイ・ロデレールがシャンパンの製造に必要としているブドウの8割程度を自社畑から賄える規模であり、他のシャンパーニュメゾンのほとんどがブドウを買い付けに頼っていることから、非常に珍しいと言えます。

ブドウの生産を自社で賄えるということは、ブドウの生産の段階から手を入れられるということです。質の良いシャンパンを作るうえでは大きなアドバンテージとなります。

ルイ・ロデレールは200年以上に渡って、同族経営が続けられている珍しいシャンパン製造会社です。短期的な利益の追求にとらわれず、長期的な成長にはシャンパンの品質向上が最善手である、というスタイルを守り続けています。

ルイ・ロデレールのシャンパンは、最高の状態で飲んで欲しいという思いから、瓶詰後の熟成期間を3年以上と設定しています。シャンパーニュの規定では15か月ですので、その長さが伺えます。他のシャンパンよりも3倍から4倍の長い時間をかけて熟成した後に出荷しているのが、ルイ・ロデレールの特徴です。

Brut Nature NV Alfred Gratien (Epernay)



品種 ピノノワール47% シャルドネ41% ピノムニエ32%
土壌 石灰質
面積 55ha
発酵 六ヶ月間シュール・リー。ノン・マロラクティック発酵
熟成 瓶詰後48ヶ月
補糖 ノン・ドサーージュ

外観 輝きのある濃密なイエロー。はつらつとした細かい泡

香り 柑橘系に洋ナシのコンポート、蜂蜜、キンモクセイやバター、パン

味わい 穏やかな酸とビターなアクセントに香ばしい香りと味わいのドライな印象

伝統と樽を重宝する名家

1864年、アルフレッド・グラシアン氏は23歳の時にエペルネにこのメゾンを設立し、同年には、ロワール地方のソーミュール地区にも、スパークリングワインの醸造所を設立しました。その10年後、新しいビジネス・パートナーであるアルベール・ジャン・メイエ氏とともに、社名を「グラシアン・エ・メイエ」に変更。後の子孫たちは、ワイン造りに対する哲学を引継ぎ、この2つの地域の醸造所を発展させました。

ジェジェ家から1905年、初代セラー・マスターとして、ガストン・ジェジェ氏が就任すると、1950年には息子のシャルズ氏、1966年には孫にあたるジャン・ピエール氏が3代目として就任し、2007年に退任するまでその職務を遂行しました。

4代目となるニコラ氏は、1990年に父であるジャン・ピエールの許でワイン造りを開始し、2007年にセラー・マスターに就任しました。

1905年以来、ジェジェ家は、その技術と伝統を厳格に、かつ正確に伝えてきました。

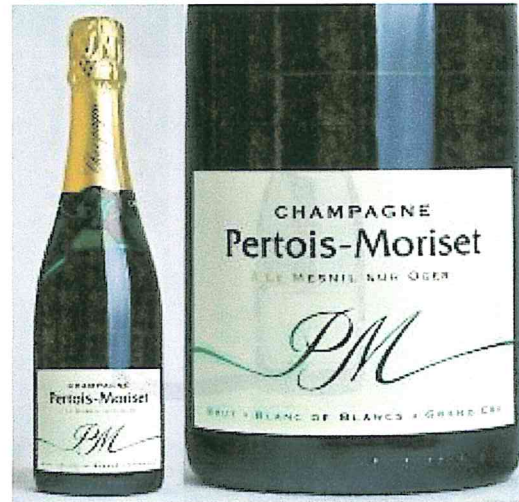
ブジー村やアンボネイ村以外に、65ものブドウ栽培農家と組んでおり、約50ha分を供給しています。

シャンパーニュ造りに重要なことは、優秀なブドウ栽培農家との関係を強化することにより、最高品質のブドウを確保することです。出来上がったワインをともに試飲して品質のチェックを行い、研修や懇親会も開くなど、品質向上には余念がありません。

醸造に関しては、全てのベースのシャンパーニュを樽で発酵・熟成させる数少ない生産者です。3~4年使用した樽を、シャブリの生産者から購入しています。樽発酵・樽熟成を行うことにより、マイクロ・オキシダイゼーションが行われ、適度な酸化により、ワインに円熟さを与え、また抗酸化作用も発生します。

またあえて、ヴァン・ド・レゼルヴを少なめにアッサンブラージュすることにより、ヴィンテージ・シャンパーニュのような素晴らしい品質のものを作るよう心がけています。

Grand Cru Blanc de Blanc Pertois Moriset (Mesnir Sur)



品種 シャルドネ100%
土壌 石灰質
面積 18ha
発酵 ノン・マロラクティック発酵
熟成 瓶詰後48ヶ月
補糖 9~10g/l

外観 輝きのあるクリアなゴールド。持続性のある細やかな泡

香り 白桃やリンゴ、オレンジにフレッシュハーブ、白コショウ、磯

味わい 果実味を引き締めるようなキレのある酸味と爽やかさのあるスタイルリッシュなスパイス・ハーブのニュアンス

品質の高いシャンパーニュを生産することで、地元で有名なこの小さなドメーヌは、1951年にクラマン出身のイヴ・ペルトワ氏と、メニル出身のジャン・モリゼ女史が結婚することにより設立されました。イヴ氏は1994年に引退し、1953年生まれの息子、ドミニク氏に引き継がれました。1978年にメニル出身のフローレンス・ローノワ女史と結婚し、1994年以降二人で経営を引き継ぎました。2002年からは娘のセシル女史が参加し、将来経営を引き継ぐ予定で、設立以来の家族経営です。畑の管理(栽培)から収穫、醸造、熟成と、一貫した家族での管理で、ブドウは全て自社の畑で収穫されたものを使用するレコルタン・マニピュランです。

コート・デ・ブラン地区のシャルドネのみを使用し、ル・メニル・シュール・オジェ村を主体に、オジェ村、クラマン村、シュイイ村をブレンドしています。ヴァンド・レゼルヴは5%以下のブレンド比率で、瓶内熟成は48ヶ月に及びます。

焼き立てのパンのような心地よいイーストの香りと、フレッシュな果実味が味わいの辛口スタイルです。少し置いておくと、ハニーのような香りも出てきます。

Blanc de Blanc NV De Sousa (Avize)



品種 シャルドネ100%
土壌 石灰質
面積 9.5ha
発酵 鉄製キューヴタンク発酵
熟成 瓶詰後24ヶ月
補糖 6~7g/l

外観 輝きのあるクリアなレモンイエロー。持続性のある細やかな泡

香り 白桃やリンゴ、アプリコット、タルトやパン、酵母の香り

味わい 柔らかな果実味と落ち着いた酸、香ばしさもあり全体的にふくよかで芯の太い凝縮された旨味

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、家族経営のレコルタン・マニピュランです。3代目当主である、エリック・ド・スーザの祖父が設立しました。エリックは、14歳の時から父親のもとでシャンパーニュ造りを学んだ後、1986年に当主となり、急激に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、その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、なんと土壌の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。

効率的な栽培のために使用される除草剤、殺虫剤、化学肥料などを一切使用せず、イラクサ、カモミール、西洋タンポポなどで作られた自家製の調合剤を散布します。また、除草策の一つとして頻りに土を耕します。それにより、土の中へ空気が送り込まれ、微生物がより活発化し、ビオディナミ農法が可能となります。

「繊細でミネラルのある土壌」、「生きた土壌を作りだすビオディナミ農法」、「深く根を張った樹齢の高い樹」、この3つの相乗効果によって、「完熟した果実の豊かな香り」、「濃密な旨味」、「柔らかな酸に輪郭を与える強靱なミネラル」が表現され、世界で選ばれるシャンパーニュ、ド・スーザが造り出されるのです！

Special Cuvée NV (Bollinger (Ay))



品種 ピノノワール60% シャルドネ25% ピノムニエ15%
 土壌 粘土石灰質
 面積 160ha
 発酵 ステンレスもしくは小樽
 熟成 瓶詰後36ヶ月
 補糖 8~9g/l

外観 輝きのあるゴールド。多数の細やかな泡

香り 黄桃、洋梨、蜂蜜、柑橘類、ライム、アーモンド、ナッツ

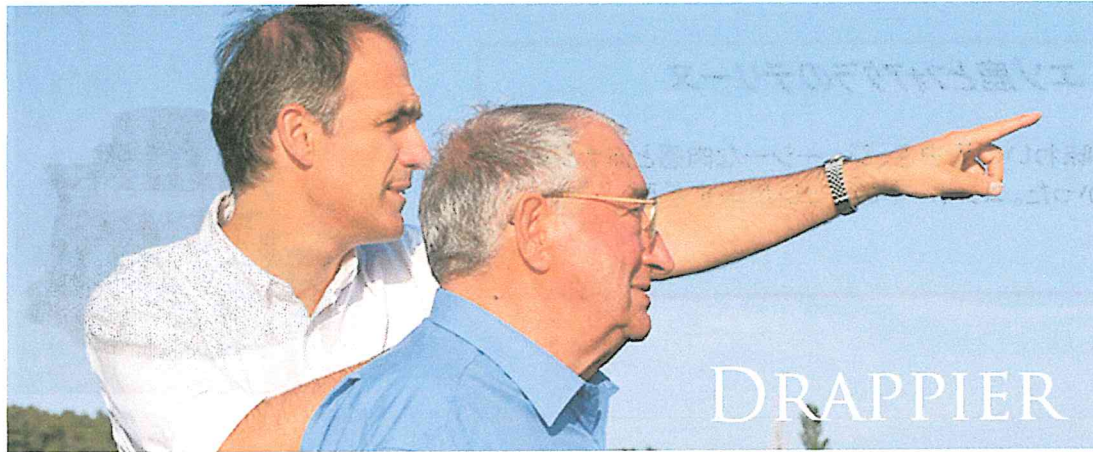
味わい 延びのあるキレイな酸とビターなニュアンス、果実感と香ばしさのバランスのいいリッチなテイスト。

世界中に熱心な愛好家をもつシャンパーニュ。

ボランジェは、創設者であるジャック・ボランジェによって1829年に造られ、その名を冠した名門シャンパーニュ・メゾンです。生産に必要なブドウの約70%を、シャンパーニュ造りに最良とされるグランクリュとプルミエクリュでおもに構成される160ヘクタールの自社ブドウ畑から供給しています。また、オーク樽での発酵や、カーヴでの長期に渡る熟成など、伝統的な醸造法によって支えられた製品の品質の高さにより、世界的な名声を確立しており、1884年からは英国王室御用達を拝命する希少なメゾンのひとつとなっています。

現在も、設立当時から変わることなくボランジェ一族によって、生産における厳しい基準が保ち続けられ、1992年には、こうしたメゾンが長年守り続けてきた製法と基準を表す"倫理と品質"を『ボランジェ憲章』として発表しました。継承される伝統によって育まれる、一貫したスタイルと使用されるブドウの約80%が、グランクリュとプルミエクリュ畑のもので、タンク、またはオーク樽で一次発酵を行い、カーヴで最低でも3年間熟成させます。常に安定した品質のシャンパーニュを提供するため、コルク栓をしたマグナムボトルで5~10年間熟成させたりザーヴワインが5~10%加えられています。素晴らしい品質を誇るシャンパーニュを造り続けています。

Millesime Exeption 08 Drappier (Cote de Bar)



品種 ピノワール65% シャルドネ30% ピノムニエ5%
土壌 石灰質
面積 53ha
発酵 マロラクティック発酵
熟成 瓶詰後60ヶ月
補糖 25年熟成リキュール6~7g/l

外観 輝きのある濃いゴールド。持続性のあるキメ細やかな泡

香り オレンジ、青りんご、アプリコット、ライム、ユズ、蜂蜜、ナッツ、タルト
バター、石灰、乾燥ハーブ

味わい落ち着いた酸と凝縮された果実感がまろやか。太く味わい深い貫禄
のある印象

シャンパーニュの生産地としては南端のオーヴ県ウルヴィル村に醸造所を構え、12世紀にシルタシアン派の僧侶達によって築かれた地下セラーは現在も瓶熟庫として使われており、当時からこの地でワイン造りが行われていた事を示しています。

1808年よりこの地でシャンパン造りを始めたドラピエファミリーは、現当主ミッシェルで8代目。他の大手メゾンとは異なり、現在まで常に家族経営を続けています。

所有する53haの畑では1989年から一切の農薬を使用しない有機栽培を実践しています。

きっかけは長女シャルリーンの誕生でした。「子供達の将来を考えた葡萄栽培を今こそはじめるべきだ」有機栽培の導入への道のりは簡単ではありませんでした。

合成肥料から堆肥への切り替え、農薬の不使用によって病気、害虫被害が増え一時は30%も収量は落ち込んだと言います。しかし、この地の可能性を信じてミッシェルは努力を重ねて結果として、一切の農薬を排除しながらもより良質の葡萄を収穫出来るようになったのです。

「有機栽培によって葡萄樹畑の見栄えは依然よりも悪くなった。でも、それが本来の姿だった」ウルヴィル周辺はおおよそ1億4千年前のジュラ紀からの石灰石土壌が広がり、ブルゴーニュから伝来したピノ・ワールに最適な土壌。

よってドラピエはスタンダードラインから全てのキュヴェでピノ・ワールが機軸となっています。

またドサージュの少なさもドラピエの特徴。いわゆる“門出のリキュール”はシャンパーニュの味わいに大きな影響を与える各メゾンが最も気を使う工程の一つであるが、ドラピエはどの銘柄においてもドサージュの量は非常に少なく造られています。

たとえばブリュットでは15g/lまで許されていますが、**現在カルト・ドール・ブリュットのドサージュは6~7g/l**。これは**葡萄の品質に対する絶対の自信なのだと言います。**

しかも使われるのは25年間樽熟成された角が取れたリキュール(使用は一部キュヴェを除く)のみ。

今回の料理の感想

エゾ鹿とフォアグラのテリーヌ

個性の異なる味わいの面白さ。ジューシーな肉感と洋ナシのコンポートがよかった。コンポートのジュレが緩すぎる。



魚介のスープ サフラン風味 パイ仕立て

海老、ホタテ、牡蠣、野菜の旨味が良く出ている。
パイ生地 of 食感、香りが引き立てている。シンプルにうまい！！
前菜感覚で視覚でも楽しめる一品。

カルガモのムネ肉のロティ 赤ワインソース

フォアグラの風味のあるソースが絶妙でいい。
ジューシーで色合いも良く完璧な焼き加減。
シンプルすぎてお皿がさみしい



プティオザミワイン課 菊池