

ワイン課通信6月上旬号

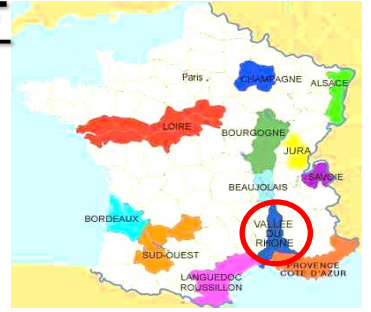
5月8日に行われたPDS会の報告をさせていただきます。

今回はオザミ各店でも色々なキュヴェを扱っている

北ローヌ地方のアペラシオンをあててやらせていただきます。 ということで、

北ローヌ地方のご紹介:

ローヌ ワインはボルドー、ブルゴーニュと並び最高の赤ワインを生み出す地域です。



コート・ロティ、コルナス、エルミタージュ、サン・ジョセフ、コンドリュウなど実にバラエティ豊かなワインが存在します。北部の高級なワイン産地はシラーを多く使ったフルボディの赤ワインが多いのが特徴です。

(ローヌワインは、フランス南部のローヌ川流域で生産されるワインで、広域AOCのコート・デュ・ローヌ Côtes du Rhône 地域に相当する。)

北は、イゼール県のヴィエンヌ市（フランス語ではVienneという地名がほかにもいくつかあり、

ヴィエンヌ県というのがあるほか、オーストリーの首都ウィーン（Wien）もVienneと呼ばれる）の対岸にあるコート・ロティー地区から、

ヴォクリューズ県の県庁所在地アヴィニョンの周辺まで広範囲に及び、ローヌ＝アルプ地域圏のローヌ県、ロワール県、アルデシュ県、ドローム県と、

プロヴァンス＝アルプ＝コート・ダジュール地域圏のヴォクリューズ県、ラングドック＝ルシヨン地域圏のガール県まで、南北200km、南部で東西が100kmあまりに及んでいる。

歴史は、フランスで最も古く、紀元前600年頃にはぶどうの栽培が始められていたとされている。

詳しくは:

フランスを南北に流れるローヌ河は、歴史的にも重要な交易路であった。

葡萄栽培は、ローマ文化と共に、

地中海からこのローヌ河を遡り北に広がっていった歴史を

持つ 12世紀にはテンプル騎士団が多くの

葡萄畑を開拓し、14世紀には、ローマ教皇達がローマからこの地に移り、ワイン生産を奨励した。

北部ローヌ は、地理的に非常に範囲の限定されたクリュが

固まった地方で、夏暑く冬寒い大陸性気候で、

酸味と渋みのバランスのよい上質なワインを少量産出する。

Côtes-Rôtie コート・ローティ

品種: シラー、ヴィオニエ (20%まで混ぜる事が認められている)

生産量: 8,790hl (242ha)

Condrieu コンドリウ

品種: <白> ヴィオニエ (主力的に栽培しているのは仏ではここだけ)

生産量: 5,117hl (133ha)

Cornas コルナス

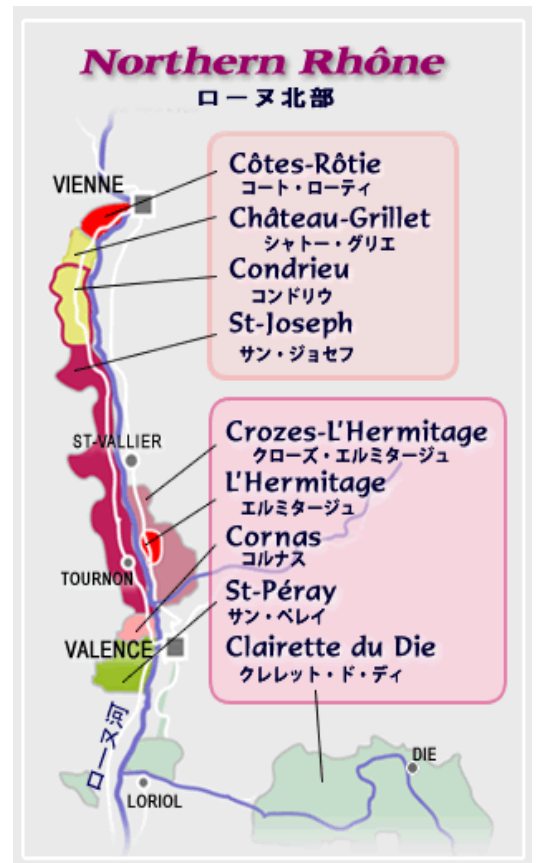
品種: <赤> シラー100% 生産量: 4,297hl (116ha)

St-Joseph サン・ジョゼフ

品種: <赤> シラー、ルーサンヌ&マルサンヌ (10%以内) <白> ルーサンヌ、マルサンヌ

生産量: 赤: 36,828hl、白: 3,556hl (1,100ha)

Crozes-Hermitage クローズ・エルミタージュ 生産量 赤: 59,261hl、白: 3,967hl (1,467ha)



料理 担当：宇高さん

1er

Carpaccio de Daurade et sa vinaigrette de hyuganatsu

真鯛のカルパッチョ 日向夏のヴィネグレットソース



みんなのコメント

・日向夏のみずみずしいほろ苦みが爽やかで心地良い。

・魚の身自体にインパクトがあると柑橘のジュレが活きると感じました。

2ème

Bisque de Homard

オマール海老のビスク



みんなのコメント

・オマール海老の旨味もしっかり感じられながら後味がさっぱりしていて飲みやすかった。

・味わい深くもえぐみも感じました

Plat

Carré d'agneau rôti et sa boulangère de légumes

ニュージーランド産 仔羊骨付きロース肉のロースト



みんなのコメント

・皮目はパリッと焼いてあり
身はしっとり柔らかくシルキーさも感じられる。

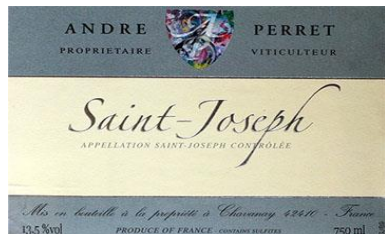
・あまりクセも感じず美味しく食べれました。

・肉自体は美味しかったです
ソースがしょっぱかったのとブーランジェールがもう一歩だと。

1 Saint-Joseph/ André Perret 2014

2014の収穫特徴:

平均的な年、2013年よりもブドウの数量と品質が2014年は良かったです。
夏に雨が多くて8月25日以降、天気が良くなって収穫がいつもより早めに始まりました。



Les Cépages: ルーサンヌ^{50%}、マルサンヌ^{50%}

僅か1haの畑から生まれる希少な白。

樹齢はルーサンヌが40年、マルサンヌが20年。20℃で3～4週間発酵。

マロラクティックもかける。



Le vin et le domaine:

ドメヌ・アンドレ・ペレは、ヴィエンヌの南15kmの
シャヴァネイ村ヴェルリユ地区に拠点を構えています。

1982年にアンドレは、ドメヌに戻るとドメヌの規模・ワイン生産の割合とも、大きくしていきました。
家を継いだ当時1.5haに過ぎなかった所有地は、土地の購入と所有地のブドウの植栽により今では
11haにまで拡大しました。

L'appellation:

このAOCは、ローヌ河右岸南北50kmに広がる23ヶ村。

「サン・ジョセフ」という名前は、イエズス会修道院が、トゥルノン・シュル・ローヌと言う町の、
小さな丘に与えた聖人の名前に由来する。

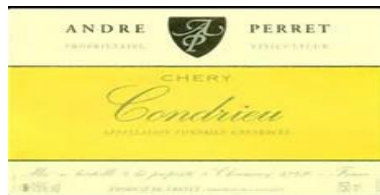
この丘を町の人々は「サン・ジョセフ」と通称名で呼んでいたことからきている。

従って通常の、コミューン（市町村）名のAC名称ではない。

土壌： 花崗岩質

熟成：1年（10%新樽） オーク樽とステンレスタンク

2 Condrieu "chery"/André Perret 2014



Le Cépage: ヴィオニエ

L'appellation:

このAOCは、コート・ロティの南に接するローヌ河右岸。花崗岩の斜面だけでなく平地部も畑があるが、
5つの村に分散し、実際の耕作面積はそう広くはない。ここもフィロキセラ禍以降衰退し、
1980年代に入って活性化した。

コンドリウの町の起源は古く、カロ・ローマ時代に遡る。ローヌ河の河港の町として栄えた。

Le vin et le domaine:

北ローヌの白ワインの銘醸地コンドリユの中でも、わずか3ヘクタールというコート・ド・シェリーの畑から
生まれる、貴重な白ワインがこちらです。

雲母と片岩を含んだ花崗岩質の畑に植えられた、ぶどうの樹齢は五十年。

そして何よりも驚きなのは、この畑を所有するのはわずか三名の作り手しかおらず、さらにそのうち、
この「シェリー」の畑名を冠したワインを市場に送り出しているのは、
この「アンドレ・ペレ」という生産者のみという、本当に希少なワインなのです。

土壌： 花崗岩質

熟成：新樽、12～18か月

3 Crozes-Hermitage "C'est le printemps"/Dard et Ribo 2013



Le Cépage: シラー



Le vin et le domaine:

北ローヌの地で、自然派ワインを代表する生産者として知られるダー エ リボ。

当主のルネ ジャン ダールと数十年来の友人でありパートナーであるフランソワ リボの二人によって運営されるドメーヌです。

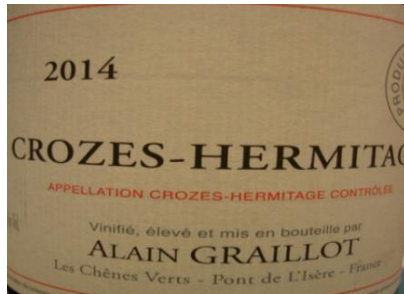
ワインの評価も非常に高く、多くの自然派ワインファンを魅了しています。

正真正銘クローズエルミタージュの区画で収穫されたブドウをよりフレッシュでなめらかな果実味を楽しめるようにと特別に醸造したワイン。通常のクローズエルミタージュよりも比較的早い段階で飲み頃を迎えるワイン。

栽培は、除草剤・化学肥料を用いないなどどこまでも自然な方法で行い、極限まで遅らせた収穫によって健全で完熟したブドウを得ます。茎まで完全に熟したブドウであるため、除梗も行いません。

土壌： 花崗岩系

4 Crozes-Hermitage/ Alain Graillot 2014



Le Cépage: シラー



新樽比率は低く（10%）、1年使用した樽をブルゴーニュで購入し、2～3年使用する。

1年間の熟成期間の後、大容量で熟成させた同種のワインとブレンドするが、割合はヴィンテージにより変わる。

Le vin et le domaine:

ブルゴーニュ産の櫛樽で熟成。

グライヨはクローズ・エルミタージュを代表的する造り手です。

クローズ・エルミタージュ・エリアでは希少な山の斜面、花崗岩土壌を持つテロワールから造られる。

1985年にアラン・グライヨ氏が設立したドメーヌです。アラン氏は電気工学を修め、

農薬製造会社にエンジニアとして勤めていました。4年間の中米駐在を経てパリに戻ると、

ヴィニキュロン達と交流を深め、自分で実際にワインを造ってみたいと思うようになりました。

ローヌ地方出身のアラン・グライヨ氏は、1985 年に後継者のなかったドメーヌを買い取るとこの地に移住。

それまで評価の低かったクローズ・エルミタージュでしたが、

彼がそのテロワールのポテンシャルを証明し名声を引き上げたと言っても過言ではありません。

L'appellation:

エルミタージュの丘を挟んで南北2つの平地部がこのAOCで、11ヶ村を含むローヌ北部最大の生産。

その生産量も北部ローヌの約60%を占める。土壌は花崗岩系だが、

ローヌ河が、その昔エルミタージュの丘の東を流れていたこともあって、多様に変化している。

土壌： 花崗岩系

5 Cornas "Terres brûlées" / Jean Luc Colombo 2013

2013の収穫特徴:

悪天候による開花不順などの影響で
難しい年でした。



Le Cepage: シラー

花崗岩土壌の畑からのシラーの古木100%! 手摘み100%!
典型的なAOCコルナスの異なる20区画の
ブドウをアッサンブラージュ! 木樽(新樽15%含む1~4年の樽)に
て18~20ヶ月熟成で造られる。

Le vin et le domaine:

コート・デュ・ローヌのメゾン経営者としてジャン・リュック・コロンボは異色の経歴を持っている。
現在に至るまで延べ50件以上のドメーヌの醸造コンサルタントを務めているが、
その中にはドメーヌ・ジャナスなど有名ドメーヌも含まれている。
コルナスは北ローヌで最小のアペラシオンで僅か120ha程。ジャン・リュックは1982年に
初めての自社畑として特別区画"Les Ruchets レ・ルシェ"を手に入れた。現在は12haの自社畑を所有する。

L'appellation:

このAOCは、ヴァランスの対岸の小地区。AC・サンジョセフの南に繋がる。
ケルト語で「焼けた大地」を意味するコルナスの畑は、
太陽がジリジリ照り付ける険しい斜面に階段状に広がっている。
一般的には北部ローヌの赤ワインはシラーで造るが、シラー特有の強い渋みを和らげるため、
ヴィオニエ、マルサンヌ、ルーサンヌなどを若干補助品種として使うことを規定している。
しかし、このAC・コルナスはその規定を持たない。

土壌: 花崗岩質

熟成: 18~20ヶ月

6 Côtes-Rôtie "Classique" / Clusel Roch 2011

2011の収穫特徴:

平均的な年、気象も良かったです。
ブドウの数量と品質良い、得にシラーの収穫が良かったです。



Les Cépages: シラー_{96%}、ヴィオニエ_{4%}

テロワールの特徴を最大限に表現する為、所有畑のシラーを
使ってそれを接木して苗木を作り、植樹しています。収穫量は低いですが、
その分豊かで複雑なアロマが詰まったブドウとなります。

Le vin et le domaine:

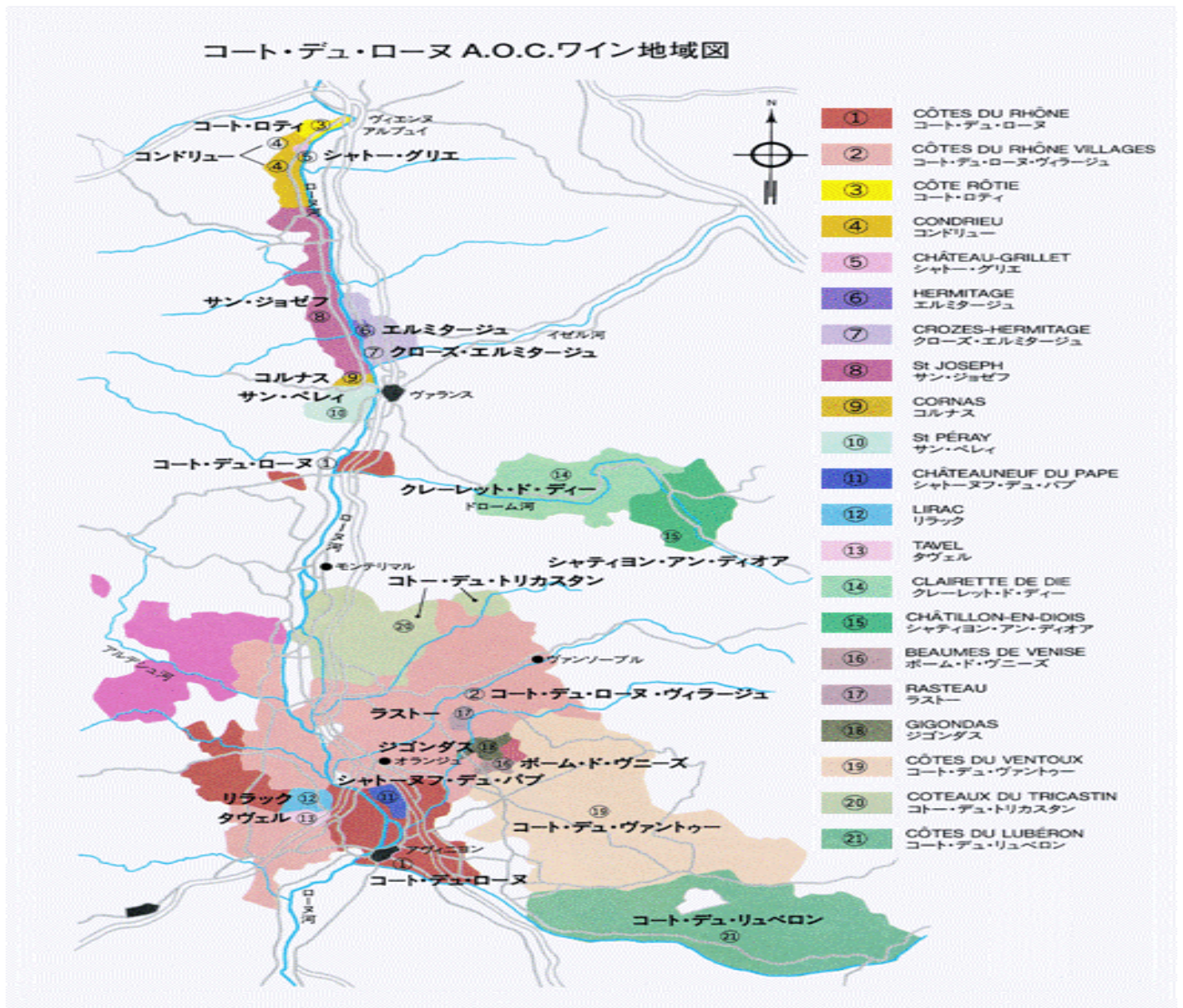
几帳面で痩身のジルベール・クリューゼル氏と笑顔の絶えないぽっちゃりしたブリジット・ロックさんにより、
1980年より元詰を開始。約3.5haのブドウ畑を所有する小さなドメーヌです。
ブドウは全て有機栽培。標高320mでもものすごい急勾配の畑の為、機械化は出来ず、作業、
収穫は手作業となります。しかしながら自分の手で土、樹、ブドウを確かめるという事を大切にしている
彼らはその過酷な重労働を厭いません。

土壌: ミクロシスト質

熟成: 2年間もの樽

L'appellation:

アンピュイの町を中心にしたローヌ河沿いの右岸の急斜面がコート・ロティ。「焼けた丘」を意味する。歴史は古くローマ時代に遡り、「ヴィエンヌのワイン」と呼ばれ、ローマの要人たちに人気があった。フィロキセラ禍以降荒廃していたが、1950年以後修復が進み、ここ30年程の間に名声を取り戻した。



今回のPDS二回目担当させて頂き、不慣れな進行ではありましたが日本語も足りなくて

いつもより人数少なくて申し訳ございませんが皆の協力のおかげで良い経験をもらって勉強になったと思います。その影響でいつもの一つのワインに一人ずつ二人のコメント頂くスタイルではなくて今回はワインのコメントと総評的な発表を聞きました。そうすると一人二度ぐらいきちんと発表させて頂いて皆ありがとうございました。フランスでも最初にローヌのワインを考えると一般的に安く飲めていっぱいあるローヌワインは南ローヌのワイン、つまりコート・デュ・ローヌですが品質沢山あってデリーワインにとって丁度いいと思います。

今回のアイテムは品質高くて才能を持ってる生産者のワインでした。それぞれ完璧に強く風格があるワインでした。

北ローヌの世界中有名なアペラシオンを選んでテイスティングして皆ワイン会を楽しめたと思います。改めてお客様に同じ気持ちを伝えておきたいと思います。