

CHAMPAGNE

スパークリングシャンパンの誕生

この地方、17世紀頃までは色の薄い赤ワイン（ピノノワールの先祖）が中心に生産されていました。

当時シャンパーニュ地方のワインはブルゴーニュ地方と人気を競うほどでした。

この時代は シャンパーニュ地方＝赤ワイン。

まずは“泡のたない赤ワイン”がシャンパーニュ地方に繁栄をもたらしたのです。

今日に見られるようなはっきりとした発泡性を持つシャンパンが出来る前から

シャンパーニュ地方のワインはある程度穏やかに発泡する自然な傾向にありました。

なぜ自然に発泡が？

シャンパーニュ地方はフランスの中でも冷涼な地域です。

(中心地ランスの年間平均気温が10℃を超える事はなく、東京でもここ20年は平均16度を超えています。)

この冷涼な気候の下では葡萄の摘果は晩秋まで延ばさざるを得ず、

結果、果皮に付いている酵母が果汁の中の糖をアルコールに変えるのに十分な時間を与えられないまま

冬の寒さで眠りにつきます。春になると酵母は目を覚まし、発酵が再開し、

炭酸ガスの放出が始まったのです。それを発見したのはイギリス人でした。

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、そして暖かい春を迎えて再び発酵を始めます。

この発酵中のガスの入ったワインを気に入り、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。

そこで現れたのが僧侶**ピエール・ペリニオン**。

彼が生涯をかけ【シャンパーニュ】を成功させ、世界へ広めたのです。

シャンパーニュ地方の人の中には発泡性のあるこのワインを

ワイン醸造の歴史の中でも数少ない革命だと主張する者もいますが、

シャンパーニュの泡立ちは**革命ではなく偶然の産物**だったです。

ピエール・ペリニオンの業績、“シャンパーニュの父”と言われる由縁

実は当時、ピエール・ペリニオンにとっては、常に泡よりもワインが重要であったし、

その発泡はむしろ抑制したい厄介者でした。

彼が意を決して、あえて発泡性をつけたワインを造り始めたのが1690年代半ば、

それがシャンパーニュの確立であった。

しかしこうした事実にも関わらず、“シャンパンの父”の名が揺らぐ事はありません。

以下の改革を実施したからです。

- ① 現在のシャンパーニュ製法の土台ともなるべきアッサンブラージュ（＝葡萄のブレンド）を確立。
- ② 発泡性の持続の為、ガス圧に耐え空気に触れることが少ないガラス瓶を導入。
- ③ 黒葡萄から白ワインを造るために、素早く果汁を搾り取り果皮と接触する時間を少なくできる圧搾機の考案。
- ④ 一年中一定の湿度と温度が保てる場所として地下倉（カーヴ）の考案。

ピエール・ペリニオンの他界後、1797年から、彼が一生を捧げたオーヴィレール修道院とブドウ畑は、

モエ・エ・シャンドン社が所有し、同社がドン・ペリニオンの商標権を獲得。

1921年ヴィンテージを、1936年に『ドン・ペリニオン』として世に出したのが、通称『ドンペリ』の誕生となる。

泡を持つワインとしての定着

18世紀初頭になり、スパークリング・シャンパンの泡についての記述が多くの文献で見られるようになりました。しかし、この泡立つワインが確立するには、まだこの先100年が必要でした。シャンパーニュ地方の造り手の人々は、最初はこの新しいワイン(泡立つワイン)を受け入れなかったのです。しかし摂政時代という流れもあり、【泡を持つワイン】は【魅惑のワイン】へと変わってゆきます。近代シャンパーニュの取引が始まったのは1728年で、その翌年に最初のシャンパンハウスとなるルイナールが誕生し、次いで1743年にはモエ・エ・シャンドンが設立されました。フランス革命の50年前にはシャンパーニュの将来性が見込まれ、シャンパーニュ地方の地価が何倍にも高騰。ナポレオン時代、多くの戦争に祝杯としてシャンパーニュが適用され、大敗時にも相手国に献上するなど、【シャンパーニュ】の名は世界各国へと広がっていったのです。

世界へ広がるシャンパーニュ

19世紀に入ると様々な技術革新がシャンパーニュの輸出拡大に拍車をかけました。ヴーヴ・クリコ醸造長であったアントワーヌミュラーによるルミアージュ(滓抜き)をはじめ、圧力によって瓶の破裂の危険性を抑えながら、ワインを発砲させる為に必要な補糖の量を正確に測る糖度計の発明がされたのもこの時期です。そしてアルコール発酵、酵母との関係性が解明されていきます。1840年代、このような技術進歩に後押しされシャンパーニュ貿易は劇的な拡大を遂げ、多くのシャンパンメーカーが乱立し、シャンパーニュの安売りを始めだしました。しかし後にシャンパーニュのブランド化がそれを飲み込み、本物が残る時代へと流れていきました。

スタイルの変化 甘口から辛口へ

19世紀半ばまで、シャンパーニュはかなりの甘口でした。それはシャンパーニュの生産が必要に追いつかなくなっていった為、常に多量の糖リキュールを添加し、葡萄の収穫から1年以内に飲めるよう造っていたからです。しかし、1860年代になると輸出先のイギリスで長く熟成させた辛口のシャンパーニュが定着していきました。辛口がシャンパン革命を先導し、それ以降シャンパンは乾杯やデザートの為だけでなく、食中の最上のワインとしてはもちろん、どんな時にでも楽しめるものになっていきました。

苦難・再生の時代

20世紀に入り、フランスでの享楽の時代も終わりを迎えつつありました。鉄道網の発展から、南部の安い葡萄がイル・ド・フランス地域に流れ込むようになるとシャンパーニュの栽培家の市場は奪われ収入が激減しました。ハウスはシャンパーニュ地域以外の地域の葡萄を買い入れる事に微塵も後ろめたさを感じず、ハウスと栽培家の関係は悪化していきました。そして政府と栽培家の間でもシャンパーニュの地理上での線引きのトラブル等もあり、緊張の高まりも限界を越え、栽培家がハウスのセラーを襲う騒動も起こってしまいました。少数の死者が出ましたが、大惨事に至る前に妥協が成立。この事件は今日まで語り継がれることになっています。第一次世界大戦での中心地ランスの破壊、アメリカ・カナダ等の禁酒法の施行、そして大不況の波。栽培家による共同組合の結成、生産同業委員会の設立等々、それらの歴史を乗り越え、確固たる存在として今のシャンパーニュが確立したのです。

シャンパーニュが出来るまでの工程

1. 収穫 (Vendange / ヴァンダンジュ)

通常9月中旬～10月初旬頃にかけて、葡萄を全て手摘みで収穫します。

2. 压榨 (Pressurage / プレシュラージュ)

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)」

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」

この合わせた2550Lのジュースのみシャンパン用として使う事が出来ます。

3. 一次発酵 (Premiere Fermentation / プルミエール・フェルマンタシオン)

通常の白ワインと同様に発酵させます。ここでのワインアルコールは11℃程。

4. 調合 (Assemblage / アッサンブラージュ)

Vins de Reserve (前年あるいは前々年収穫のワイン)を含め、第一次発酵で得た

年度、畑、種類の違うワイン(原酒)、30～50種類、各メーカーのブランドイメージに沿って混合する。

5. 瓶詰 (Tirage / ティラージュ)

調合したワインに酵母と10当たり24gの蔗糖を加え寝かせる。

1気圧上げる為に4gの糖が必要。ワインになった際5気圧を超えさせる為の比率です。

6. 瓶内二次発酵 (Deuxieme Fermentation / ドゥジエム・フェルマンタシオン)

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内に溶けて行きます。

これにより非発泡ワインが発泡性ワインになります。

7. 滓と熟成 (Maturation sur lie / マチュラシオン・シュル・リー)

ノン・ミレジメ 瓶詰め後最低15ヶ月熟成。

ミレジメ 瓶詰め後最低3年熟成。

8. 動瓶 (Remuage / ルミュアージュ)

第2次発酵後、瓶の側面に沈積した滓(酵母)を瓶口に集める作業。

9. 滓抜き (Degorgement / デゴルジュマン)

滓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、オリ部分を凍らせ抜栓し、滓を除去します。

10. リキュール添加 (Dosage / ドザージュ) =門出のリキュール

オリを除去して減少した瓶内の不足分だけ甘みのあるリキュールを加えます。

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。

11. 打栓 (Bouchage / ブシャージュ)

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。

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。

格付けはエシェル・デ・クリュ(1911年制定。)という分類によって分けられます。

(原料となる葡萄畑の評価(80~100)によって村を単位として格付けします。)

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この地方では、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。

20年前まではシャンパンハウスと栽培家の間で法律に従って

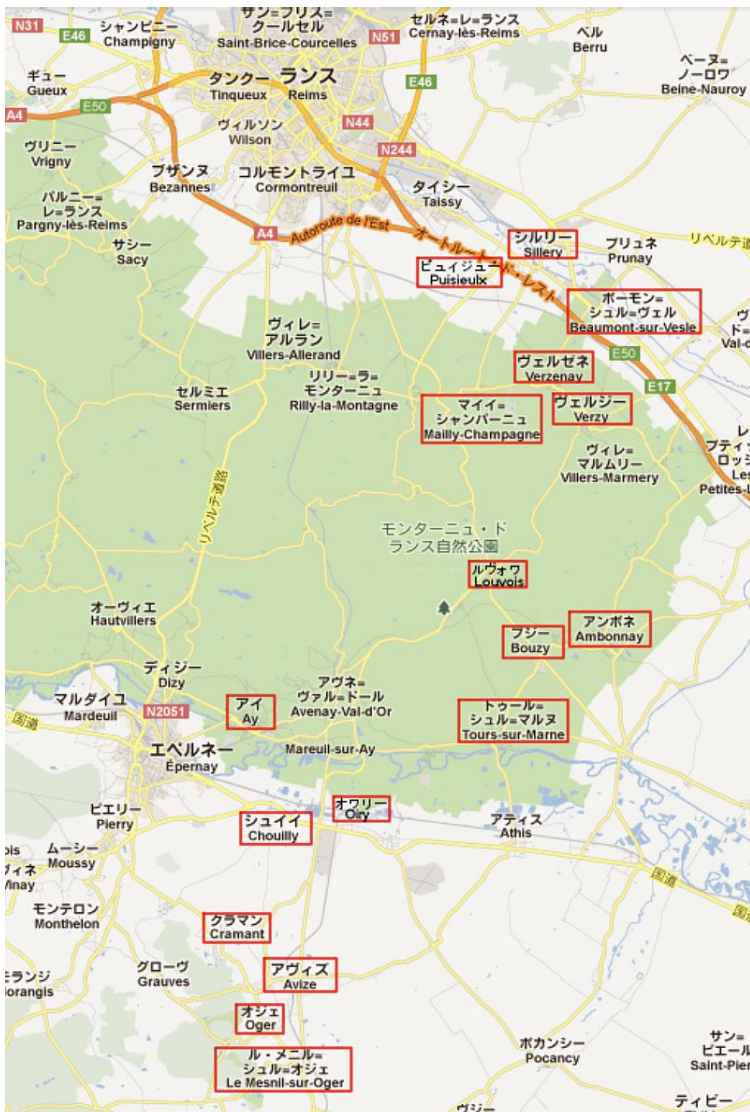
決められる年間契約によって、収穫前に葡萄の固定価格が決められ

グランクリュがその満額で取引され、それ以外の畑は

価格一覧表で決められたパーセンテージに乗じた額で取引されました。

1990年からは自由市場に近い形で交渉がされるようになりました。

(唯一、大手のハウスが独占しないように上限(参考価格)が制定されている。)



100%に査定された村の畑で収穫された葡萄からの
ワインを特級畑(グラン・クリュ)とする。

(左図の赤枠17の村)

99~90%に査定された村の畑で収穫された葡萄からの
ワインをプルミエ・クリュとする。

モンターニュ・ド・ランス Montagne de Reims

- | | |
|-----------------------------------|--------------|
| アンボネ Ambonnay | ブージィ Bouzy |
| ルヴォワ Louvois | マイィ Mailly |
| ピュイジュー Puisieulx | シルリー Sillery |
| ヴェルズネー Verzenay | ヴェルジー Verzy |
| ボーモン=シュール=ヴェズル Beaumont-sur-Vesle | |

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ Vallée de la Marne

- | |
|-------------------------------|
| アイ Ay |
| トゥール=シュール=マルヌ Toirs-sur-Marne |

コート・デ・ブラン Côte des Blancs

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| アヴィズ Avize | シュイィ Chouilly |
| クラマン Cramant | オジェ Oger |
| オワリィ Oiry | |
| ル・メニル=シュール=オジェ Le Mesnil-sur-Oger | |

主な生産地区

モンターニュ・ド・ランス Montagne de Reims

シャンパーニュのブドウの約8割を栽培している地域。グラン・クリュも9と全体の半分以上を占めます。

前図を御覧いただければ分かり易いですが、図の上部、

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です。

主要葡萄の内、**ピノ・ノワール**の栽培が多い。

土壌は純粋なベレムナイト・チョーク質のお陰でピノノワールに最適な環境です。

ベレムナイトはスポンジのような肌を持ち、湿潤な収穫期の雨もすばやく排水し、

また逆に熱波な年でも葡萄の樹を萎れさせないだけの水分を根本に蓄える事が出来る。

シャンパーニュ以外にも、**非発泡性ワイン**の“**コトー・シャンプノワ**”も生産されており、

シャンパーニュの影に隠れますが、ここでは少ない生産量ですが、優れた赤ワインも生産されています。

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ Vallée de la Marne

この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。

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。

土壌は粘土質であり、密な土壌で水分の保持が高い。

コート・デ・ブラン Côte des Blancs

エペルネからさらに南に続く東向きの栽培地域。

6つのグラン・クリュがあり、“**ブラン・ド・ブラン**”の名産地。

(ブラン・ドブラン=白葡萄のみを使ったシャンパーニュ)

主要葡萄の内、**シャルドネ**の栽培が圧倒的に多い。

シャンパーニュ地方の中でも特に**優れた石灰質土壌**(程良い保水性と良質なミネラルを持つ)で、

全般的にこの地区の地表は浅く、すぐ下に石灰質が広がっています。

コート・デ・セザンヌ Côte des Sezanne

コート・デ・ブランのすぐ南に位置する。

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。

コート・デ・バール Côte des Bar

シャンパーニュ最南端の地区。すぐ南にはシャブリがある。

土壌は様々で、石灰、泥灰など多才。

緩やかな斜面も急斜面もある日照に恵まれた水はけの良い場所にある。

ピノ・ノワールの生産が盛んで全栽培面積の8割を占める。

シャンパーニュのみならず白ワインの産地でもあり

更には、村の名前がついた**ロゼワイン**“**ロゼ・デ・リセー**”の産地でもある。

他のシャンパーニュの生産地区からかなり離れた南に孤立していることから、

かつてこの地区で造られたものはシャンパーニュと呼べないとされ、生産者たちから暴動が起こったことも。

シャンパーニュが取る特異な製法

他と比べシャンパーニュ地方がその造りについて特異と言われる所以、それは不安定な気候の為です。

醸造に関して、異なる畑、異なる品種、異なる収穫年のワインをブレンドして造られるのが一般的とされます。

シャンパーニュ地方はフランスのワイン生産地としては北限にあるため、単一年のブドウで

シャンパンを造ると、質にバラつきがでてしまうという事情があります。

そこで、保存しておいた原酒ワインをブレンドすることで、味を一定に保つという工夫がなされてきました。

簡単に味にバラつきが出るから違う年のワインをブレンドすると言っても、そこには莫大な資本が必要になります。

そうした関係から、長い間シャンパーニュは大手企業の寡占でした。

これらの大手企業は数多い村の生産者からワインを買い集め、その大量のストックをブレンドして、

そのハウスのシャンパンのスタイルや味わいの特徴を作り上げてきました。

しかし近年ではレコルタン・マニピランと呼ばれる自家栽培葡萄での小規模生産者の急増、

ただ単に社名（ブランド）だけでなく、そのオーナーの個性、そして畑の個性も

重要視されるようになり、シャンパーニュ内での動きも大きく変わってきています。

土壌

シャンパーニュ地方のテロワールの最大の特徴は、チョーク質の心土(表土と基岩の間にある地層)で

葡萄樹の為の灌水装置となります。

露出した岩肌は本来の石灰岩にチョーク質土壌と泥灰土が混ざったもの。

その岩肌には自然に出来た亀裂が多く走り、葡萄樹の植生循環を促進する良好な排水をもたらしています。

そのチョーク質土壌はこの地方の2大品種【ピノ・ノワール】【ピノ・ムニエ】が最も好む土壌です。

そのチョーク質の中でも最上なものがベレムナイトで、多孔性に富み、1立方メートル当たり300~400ℓの水を貯める貯水池になっています。

一方、石灰岩はそれほど多孔性ではなく、又、泥灰土は養分を多く含んでいますが、

過剰に水分を貯留する傾向があり、葡萄樹の過度の繁茂と真菌による病害を招きやすいという点があります。

シャンパーニュの名を掲げる為の代償

全ての葡萄は手摘みでなければならないし、1度ワインを造った状態から瓶内で再発酵をするという手間。

そして澱の取り除きにかかる手間と時間。

その年収穫された葡萄を80%以上使う事が許されておらず、出荷までに要する熟成期間も定められていて、

ガス圧を高く持たなければならないし、使用できる品種も限られる。

このように一部書いただけでも他の地域とは比べ物にならない代償を払うシャンパーニュ。

『高貴な飲み物』の裏にはこのようなことがあるのです。

ここでは簡単な歴史と地方性、醸造を書かせていただきました。

私達がしなければならない事として、

お客様に特別感・非日常感を与えるだけでなく居心地に繋げる為には、ただ愛想が良い事よりも圧倒的な知識量が

安心感に繋がり、それらを上回ると思います。ただその知識を振りかざすのではなく、引き出しとして、

言葉選びの一つとして、時にはお客様に理解していただける様、その足がかりにワイン課通信がなればと思います。