

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°22 クリストフ・ルフエーヴル

生産地方：シャンパーニュ

新着ワイン2種類♪

キュヴェ・ド・レゼルヴ ブリュット 2011 (白泡)

2011年はピノ・ムニエの当たり年！収穫中に雨が降り、夏が水不足だったため早熟のピノ・ムニエにとってはまさに恵みの雨だったが、ピノ・ムニエよりも熟すのが遅いピノ・ノワールは選果が必要だった。前年よりもピノ・ムニエの比率が高い分、味わいはまるやかで口当たりも滑らか！ドザーージュは6 g/Lと前年よりも2g少ないが、クリストフ曰く、2011年はムニエにふくよかさとのバランスを考えて量を減らしたとのこと！前年同様に醸造に全く問題がなかったことから、SO₂の添加量をトータルで10 mg/Lと例年の半分以下に減らしている！ガス圧は6.3気圧ありとても繊細な泡立ち。しかし仮に泡が飛んだ後も、スティルワインとして十分美味しく飲めるくらい中身が詰まっている！

AC コトー・シャンプノワ アズィ・ルージュ 2013-2014 (赤)

とっておきのワインが遂に初リリース！ワイン名の Azy Rouge のアズィは、クリストフの畑があるアズィ・シュール・マルヌのコミューンから取っている！6aのピノノワールの畑から209Lの樽1樽分しかできない貴重な赤！当初は2013年と2014年を別々にリリースする予定だったが、テイスティングの結果2013年の樽香が目立っていたので、最終的に2014年をアッサンブラージュした。自然酵母でノンフィルター、シャプタリゼーションは一切なし！ワインはエレガントかつ北のワインらしくヴィヴィッドで、アセロラのような酸とチョコクのようなミネラルが効いている！ちなみにACコトー・シャンプノワは複数年のワインのブレンドが許可されている。

ミレジム情報 当主クリストフ・ルフエーヴルのコメント

2011年は、8月終わりに収穫をするという猛暑の2003年よりもブドウが早く熟した異例の年だった！12月はマイナス1度まで下がるノーマルな冬からスタートしたのだが、1月から3月まで気温が6度を下回ることはない暖冬が続いた。その影響で、ブドウの発芽が例年よりも約3週間早かった。そのまま春も雨の降らない比較的暖かい日が続き、開花は何も問題なく順調に終えた。この時点で約1ヶ月早い成長サイクル、プラス豊作が期待された！そのまま夏に入っても時折豪雨があるくらいで、雨はほとんど降らず日照量に恵まれた。乾燥していたことで病気の被害は一切なかったが、ただ、ブドウの房は小さく果汁が少なかった。だが、8月の終わりの収穫の直前から一転天候が一気に崩れ始めた。ブドウは水を求めて一気に膨らみ始め、ピノノワールなどは破裂するものやボトリティスを付けるものも一部見られたが、人数総出で選果しながら一気に収穫したおかげで、ブドウ腐敗の被害を最小限に避けることができた！

2013年は、冬と春の気温が低く、ブドウが晩熟の年だった。冬は12月からしっかりと気温が落ち、2月頭には最低気温がマイナス10度まで下がるくらい寒い日が襲い、危うくブドウ樹の大半が寒害に遭うところだった。春になっても気温の上がらず、雨がちな天気が続いた。開花も例年と比べて2週間ほど遅く、6月の終わりくらいから始まり、終了までに約2週間以上かかった。ブドウの成長サイクルも遅れがちで、途中湿気の影響によりミルデューや黒痘病が蔓延し始めた。この時点で、収量は20%くらいの減収…。だが、7月中旬から一転天候が回復し、連日暑く乾燥した天気が続いたおかげで、病気の勢いも止まり、遅れていた成長サイクルにも急ピッチにエンジンがかかった！9月に入り再び天候に不安定さが増したが、ブドウは健全な状態のままゆっくりと完熟してくれた！

2014年は、前半の天候が厳しくブドウの成熟が品種によって差があり、さらにスズキの被害が蔓延した年。冬

は暖冬で、2011年のように気温がマイナスを下回ることがなく、天気も雨の日が長く続いた。そのまま春になっても不安定な天候は変わらなかったが、幸いにも開花後1週間は比較的暖かく日照量に恵まれたおかげで、結実はうまく行った！しかし、その後は雨が降ったり止んだりの不安定な天気が8月まで続き、結果的に夏らしい強い日差しはほとんど見られなかった。畑ではミルデューの繁殖リスクも多少あったが、そこはボルドー液の確な散布によりうまく対処することができた。8月の終わりから天候は一気に回復し、そのまま9月終わりまで、まるで遅れた夏が訪れたように連日暑い日が続いた！遅れがちだったブドウの成熟も一気に進み、辛うじて収穫までにはブドウの完熟が間に合ってくれた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回、初めてコトー・シャンプノワに挑戦したクリストフ！彼のピノノワールの畑があるボネイユの丘は、中間層だけ唯一鉄分を含んだ赤土の粘土と石灰岩の層が混じっていて、土壌的にはヴォルネイやポマールと似ているそうだ。彼は以前からそのテロワールに注目し、将来的に赤ワインをつくることを念頭に置き15年前に自らピノを植樹している！当初は、ピノの樹齢が20年になるまでロゼシャンプエーニュのブドウに使用するつもりでいたが、2013年に収穫したブドウが見た目も中身もあまりにも質が良かったことから、急きょ赤ワインとして仕込むことに決めた！

クリストフ曰く、「シャンプエーニュの西の外れにある彼の生産地域では、一部非常に良い土壌があるにも関わらず、有名地域ではないということで、たとえ高品質なシャンプエーニュをつくっても、格下に見られてしまうことがある」そうだ。大手のシャンプエーニュメーカーで働いた経験のある彼は、その理不尽さを身に染みて知っている。その点、コトー・シャンプノワに対しては、生産者、生産本数が少なく、また高品質なワインとなると相当限られてくるため、見方が変わってくる。クリストフ曰く「ブドウ栽培の北限であるシャンプエーニュで質の高い赤ワインを造る事は至難の業で、赤に適したテロワールと品質の高いブドウが熟す特別な環境が整っていなければならない。つまり、コトー・シャンプノワを造れるということは良い畑を有している証拠そのもので、シャンプエーニュ地方ではそれがステイタスになっている」と。

彼は自分が上質なコトー・シャンプノワをリリースすることで、自分のシャンプエーニュはもとより、同地域のシャンプエーニュへの注目度が高まり、少しでも見方が変わり評価されることを期待している。現在樽に熟成中の2015年は果実味が女性的で、まるでシャンボール・ミュージーのようなようだ！今はまだ慣れない赤の仕込みに対し試行錯誤の段階だが、クリストフが着実に進化しているのを肌で感じる！これからも目が離せない～！

(2016.10.13.ドメーヌ突撃訪問より)

美味しさの裏に力仕事あり！ごつい男がこだわる至極の RM ビオシャンパン！

クリストフ・ルフェーヴル

生産地

シャンパーニュ地方、エーヌ県の南にあるシャトーティエリ市。そこからさらに 5 km ほど南下すると、マルヌ川に沿うように南急斜面一面に広がるブドウ畑の丘が見えてくる。ボネイユの丘だ。その丘を登りきったところにクリストフ・ルフェーヴルのドメーヌがある。ブドウ栽培の北限に位置しているにもかかわらず、冬は穏やかで、夏と秋には日照を浴びるといふ有利な気候条件の恩恵を受けている。また、他のシャンパーニュ地方よりも雨が少なく、そのかわりマルヌ川が適度な湿度調節の役割を果たすという、ブドウ栽培条件に適したミクロ気候が複雑に機能する。

歴史

ワイナリーのオーナーであるクリストフ・ルフェーヴルは 1983 年、栽培学校を卒業してすぐに二毛作農家であった父親の仕事を手伝い、そこで土を大切にしたい有機農法を学ぶ。(クリストフの家系は、元は代々続くシャンパン用のブドウ栽培農家だったが、彼の父親の代で畑をほとんど閉めている) 1986 年、シャンパンづくりへの情熱が絶えなかったクリストフは、大手シャンパンメーカー・マムの管理する畑でヴィニョロンを経験しつつ、同時に父親の土地を新たに取得し、ブドウの栽培を一から始める。収穫ができるようになってしばらくは大部分のブドウを農協に卸していたが、スタート時から栽培は有機にこだわった。ワイナリーとしてレコルタン・マニピュランのシャンパンを本格的につくり始めたのは 1996 年から。以降、醸造面では、ワインの移動に重力を利用したり、瓶詰め澱引きのタイミングを月の動向ではかったり、また栽培面ではシャンパーニュ地方で毎年開催される剪定コンテストで、1996 年、1998 年と 2 度の優勝を勝ち取るなど、シャンパンの品質のための努力、エスプリ、技術の向上に余念がない。

生産者

現在、クリストフ・ルフェーヴルは 3 ha の畑を 1 人で管理している。(繁忙期は季節労働者が数人手伝う。) 彼の所有するブドウ品種は、ピノムニエ、ピノノワール、シャルドネで、平均樹齢が 20 年。古樹になると 60 年から 80 年に達する。彼のモットーは「ナチュラル」で、ワイナリーの敷地内には家禽、ウサギなどの動物、野菜など、今でも自給できるものは自らの手で育てるといふこだわりがある。ブドウのビオ農法も、彼にとっては流行ではなく必然で、除草剤や農薬を使わないナチュラルで味のあるブドウから良いシャンパンが出来上がると確信している。また、来年から畑の土起こしに馬を用いるなど、彼の関心はよりナチュラルな方向に拍車がかかりそうだ。

クリストフ・ルフェーヴルの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：アルジロカリケール、リモンアルピオン（黒土で養分が豊富な土壌）

総面積：3 ha

品種：ピノムニエ、ピノノワール、シャルドネ

樹齢：20年～80年

剪定方法：コルドン・シャブリ（シャンパーニュのグランクリュ畑で行う剪定法。主枝を2つ同じ方向に伸ばし各枝に2～3結果母枝を残す。）

生産量：60 hL/ha

収穫方法：収穫者10人で手摘み。ケース使用で、傷んでいない房だけを収穫。

ビオの認証：2007年エコセール認証予定

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：メソッド・トラディショナル

ブドウを収穫後、垂直型圧搾機4時間かけて圧搾。（テット・ド・キュヴェとタイユは分ける）ジュースをそれぞれステンレスタンクに移し、低温状態で1日かけてデブルバージュ。その後、別のタンクに移し自然発酵。醗酵期間は12日間。醗酵終了の後、澱引きする前に1～3週間シュールリー状態でワインを落ち着かせる。月の下降期を見計らい、重力を利用して澱引き。その後、タンク内で熟成。そして、マロラクティック醗酵が終了と同時に、前年度以前に醸造されたワインとアッサンブラージュ。リキュール・ド・ティラーージュの添加。タンク内で攪拌した後、ビンに詰めて瓶内二次醗酵を経る。期間は24～30ヶ月。ピュピットルを使って澱を瓶口まで落とし、デゴルジュマン。澱を飛ばした後、門出のリキュールを添加し、再び6ヶ月瓶内熟成を経て出荷。

酵母：自然酵母（但しスターターで乾燥酵母を微量使う時もアリ）

熟成方法：ステンレスタンクで熟成

SO₂添加：ブドウのプレス時、澱引きに少々

リキュール：リキュール・ド・ティラーージュはその年のワイン（乾燥酵母使用）、門出のリキュールは前年度以前のワインを使用

ショ糖：サトウキビからできたビオの砂糖を使用

シャブタリゼーション：なし

フィルター：なし

ちょっと一言、独り言

クリストフ・ルフェーヴル、初めて会うときはきっと誰もが驚くだろう。なぜなら、彼は一瞬「何処かのマフィアか!？」と思ってしまうような容貌を持った迫力満点のマッチョマンだからだ。プロレスラーのような厳つい体格と強面の顔にサングラス、立派な口髭…ひょっとして、まずいシャンパンをつくっていても、彼だったらドスの効いたひと声でクライアントに迫れば簡単に商売が成り立つかもしれない…なんて、くだらない想像をしてしまいたくなる…

もちろん実際の彼は全く違う。実際の彼はまじめでとても仕事熱心な男、ついでに内気でシャイな可愛らしい男だ!特に、仕事の話が大好きで、彼がブドウ畑の話をし始めるともう止まらない。彼に何度も電話をかけたことがあるが、彼の自宅の備え付け電話で捕まったことはまずない。ほとんど話すときは携帯電話で、彼はいつも畑の中にいる。それだけ、自らの畑が大好きなのだ。

シャンパーニュの地方で、自然にこだわったいわゆるビオ農法を実践している生産者はたったの十数名しかいないといわれている。クリストフもビオを選んだ人間のひとりだ。1986年に自らの畑を手に入れたときから、除草剤、農薬散布を使用していない。土を耕すことを基本とし、トラクターでは耕すことのできないブドウの樹と樹の間は鋤を使うなど、あくまでも泥臭く体力のいる昔ながらのやり方に徹する。そして、来年はさらにトラクターのかわりに馬で作業をすることを考えている。

彼に、どうしてビオ農法を選んだのか?と質問してみると、彼はこう答えた。

「育った家庭環境にも大いに影響を受けている。僕の家系は、昔から自家菜園や家禽を飼っていて、食べるものはほぼ自給できていた。もちろん肉や野菜もすべてビオで、しかもスーパーの肉野菜よりも味があってはるかに美味しい。そして、それが当たり前だと思っていた。だから、僕にとってはブドウも自家菜園の延長という考えで、逆になぜ除草剤を撒く必要があるのか?とってしまう」と。

クリストフにとってビオ農法とは特別なことではなく、むしろ、「味のあるブドウを作るに必然的なこと」と当たり前前に考えているようだ。彼にとって良いシャンパーニュとは、ブドウの質で決まるのであって、ブドウに味がなければ良いシャンパンはできない!とそう考えている。「ビオロジックはみんなが思っているほどそんなに難しいことではない。事実、多くのシャンパンメーカーがビオは難しいと口を揃えるが、問題は難しさではなく、作業の手間ひまにある。畑に手間と時間をかければ、誰でもビオの美味しいブドウができる。それが、残念ながらシャンパーニュ空前の好景気のおかげで、農薬たっぷりのどうしようもないブドウを作ってシャンパンにしても、高い値段で売れてしまうから、みんな手間をかけてまで努力したいと思わなくなっている。リスクを負うよりも、楽に金儲けができることに越したことはないからね」と現状を皮肉りつつ、シャンパーニュの将来に大いなる危機感を感じながら語ってくれた。

彼は品質向上のため、自主的に毎年 AOC の規定を大幅に下回る収量調整を行っている。当初から剪定方法をグランクリュクラスと同じコルドンシャブリにしたのもそのためだ。

そして、ブドウの質にこだわれば、今度は必然的にシャンパンの質にもこだわりが出てくるということで、最近ではワインの移動にポンプを使わず重力を利用したり、澱引きに月のカレンダーを参照したり、ワインの旨みを与えるためにシュールリーを実践したりと、昔のよき知恵を積極的に取り入れている。「馬を新たに使うもの先人たちの知恵を学ぶため。毎日畑に出てトラクターの騒音を聞くよりも、馬と一緒に汗を流しながら、馬の息づかいに耳を傾けた方が健全だろ?」

ごつい男がこだわる至極の RM ビオシャンパン! 質にこだわるクリストフがこれからますます楽しみだ!