

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°22 クリストフ・ルフェーヴル

生産地方：シャンパーニュ

新着ワイン3種類♪

キュヴェ・ド・レゼルヴ ブリュット 2011 (白泡)

2011年が更に1年の瓶熟を経て、新たなロットで再入荷！前回よりもミネラルの滋味な味わいが前面に出ていて、泡立ちは勢いがあるが、口に入れた途端ワインがフワッと溶け落ちるようなやわらかさがある！余韻に心地よい苦みや塩気の残る複雑な味わいは、アペリティフはもちろん、ぜひ食中に味わってもらいたいシャンパーニュだ！

ブラン・ド・ブラン・ブリュット キュヴェ・アレクサンドリーヌ 2008 (白泡)

2008年は酸の乗った年！瓶内で長期の熟成を経たワインは、フレッシュな果実感はまろやかになり、塩味のあるミネラルと鋭くキレのある酸が際立ち、上品でドライな味わいに仕上がっている！

シャンパーニュのブラン・ド・ブランの銘醸地、コート・デ・ブラン地区とクリストフの畑との大きな違いは、コート・デ・ブラン地区は表層からダイレクトに石灰であるのに対し、彼の畑は表層に粘土の混ざった砂地の層があり、この砂地粘土層がワインにフルーティーでボリュームのある味わいを与えるようだ。一方で石灰特有のフィネスあるミネラルが覆い隠されてしまうが、クリストフは果実のボリュームが削ぎ落されミネラルがはっきり表現されるまで長く瓶熟させることがポイントだと考えている。彼曰く「熟成により果実味はやがて凝縮した複雑味に変わり、果実味にマスクされたミネラルがテロワールの本当の個性を表す」と。

8年の熟成を経たクリストフ渾身の傑作がここにあり！

AC コトー・シャンプノワ アズィ・ルージュ 2015 (赤)

前回は2013年と2014年のアッサンブラージュだったが、今回は2015年単年で仕上げている！クリストフ曰く、2015年は日照りの年だったが、収穫前に降った雨のおかげで酸とアルコールのバランスが取れたブドウを取り込むことができたとのこと！今回新樽は使わず2番樽で仕込んでいるため、前回よりも樽の香りが控えめで、果実味がとてもチャーミングで女性的な味わいに仕上がっている！

ミレジム情報 当主クリストフ・ルフェーヴルのコメント

2008年は、シャンパーニュにとって素晴らしいミレジム！夏が比較的涼しく全体的にブドウは晩熟で、きれいな酸の乗った年だった！春のスタートは、気温は寒くなかったが、雨の多く湿度の高い日が5月いっぱい続いた。6月は、月の終わりの開花時期だけ奇跡的に雨が降らなかったが、天候はあまり良くなく、ミルデューが畑に蔓延し始めた。7月に入ると夏らしい天候が戻り、雨の蓄えをしっかりと貯めたブドウは再び成長に勢いをつけた。だが、8月になると急に気温が落ち最高気温が13℃など春の初めのような気温が2週間ほど続き、成長にブレーキがかかった。8月の終わりから徐々に天候が回復し、気温こそ高くなかったが、9月は月を通して涼しくカラッと晴れた秋晴れに恵まれた！

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熟の前代未聞の年だった！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度を下回ることのない暖冬が続いた。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く、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！

2015年は、ワインの品質的には2007年に匹敵する当たり年だが、収量的には日照り、灰色カビ病によるブドウの腐敗等の影響により30%~40%減の厳しい年だった。春のスタートは雨も多く、ブドウは十分な水分を確保できていたのだが、5月中旬から約3ヶ月に渡り雨がほとんど降らず日照りが続いた。開花は順調に終わり房も多く実っていたが、水不足によりブドウは例年よりも小さかった。8月中旬に50mmを超す雷雨が降り、渇きに飢えていたブドウは水分を一気に吸収し始めたが、急激に水分を吸い過ぎたためにブドウが破裂しそこから灰色カビ病が蔓延し始め、収穫時は選果を余儀なくされた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ボネイユの丘の土壌断面

これはボネイユの丘の中間部から上層部の土壌の断面を写した写真だ。(写真①) この場所は、村が畑と畑の間を削って新しく道をつくった場所なのだが、この層とちょうど同じ並びにクリストフのピノノワールがある。ピノノワールの地層がどのようになっているか実際に目で確かめられるということで今回案内してくれた。

写真を見ても分かるように、草の生い茂っている30cm~40cmまでが小石混じりの粘土石灰質土壌で、その下はコート・デ・ブラン地区同様に白亜質石灰岩層が連なっている。クリストフ曰く、ボネイユの丘は中間部から上層部かけてこの白亜質石灰岩の層があり、丘の頂上や麓は砂地や粘土質の割合が高くなるのだそうだ。ちなみに、アレクサンドリーヌのシャルドネは、ここよりも30m低い中間部にあり、表層はより厚く砂地や粘土に近くなる。(写真②)

今回クリストフからブドウの木の病気エスカについて面白い対策を教えてくださいました。近年日に日に脅威を増すエスカ。エスカはブドウの木の細胞を破壊し壊死させる菌の一種だが、今のところ主だった対策法がなく、一度かかってしまったら繁殖を防ぐために木を引き抜く、もしくは焼くくらいしか方法がない。だが、クリストフは10年も前からある方法でエスカにかかった木を救ってきたのだそうだ。そのある方法とは、ドリルを使ってブドウの木の根元に穴をあけること！エスカが嫌気性の菌であることを逆手に取り、木に強引に穴をあけて空気を入れ繁殖を防ぐというやり方だ！今回、実際にエスカにかかっている木を目の前に実践してもらったが、木の根元をドリルで十字に穴をあけ、その穴は完全に木を貫通していた。



写真② アレクサンドリーヌの畑

何とも痛々しい光景…。穴をあけることでかえって木に負担がかかり死を早めるのでは？と聞いてみたが、彼曰く、冬の寒害でブドウの木が真っ二つに割れても木が生きているのと同じように、多少穴があいたところでへたることはないとのこと。それよりも、エスカにかかり始めの木であれば、穴から空気を通することで菌が死滅し、その後ほぼ100%復活させることができるというから本当に驚きだ！

今までは黙ってブドウの木が死んでいくのを見ているだけだと思われていたエスカの脅威。この対策方法は、知らない生産者も多い気がするので、ぜひ皆とシェアしていきたい♪

(2017.7.21.ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ

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。ポネイユの丘だ。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う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クリマが複雑に機能する。

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、そこで土を大切にされた有機農法を学ぶ。(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うこだわりがある。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。

ちょっと一言、独り言

クリストフ・ルフエーヴル、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」と当たり前を考えているようだ。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！