

## ～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♪

#### AC シャンパーニュ キュヴェ・ド・レゼルヴ ブリュット 2014 (白泡)

2014年は、2013年同様にミネラリーでスレンダーな味わいに仕上がっている！またアナリズ上のガス圧は7.3気圧あるが、実際に感じる泡立ちはとても繊細。クリストフ曰く、2014年はミネラリーでワイン自体の味わいがしっかりと感じられるミレジムではあるが、一方でワインに含むグリセロールの割合が少なかったため、例年よりも泡の持続性が短いそうだ。泡の持続性については、シャプタリゼーションをすることにより、グリセロールの量を増やすことにより実現可能だが、もちろん彼は行うことはない。彼のアドバイスとして、今回のワインはできればワインを注ぐ時にグラスを傾けて泡がなるべく立たないように静かに注いでもらえれば泡の持続性を維持できるとのこと。確かに、ワインは例年よりも泡立ちは繊細だが、その分滋味深い鉱物的な味わいをしっかり堪能することができる！

#### AC シャンパーニュ 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 2010 (白泡)

今回のアレクサンドリーヌは、前回よりもスレンダーでフィネスある味わいに仕上がっている！クリストフ曰く、2010年は収穫直前に降った雨により果汁を多く含んだ質量ともに満足いくブドウを確保することができたが、一方で、酸やミネラル感のバランスの点から、品質がアレクサンドリーヌのレベルに達していないという不安がテイヤージュ直前まであったそうだ。当初彼は、レベルに達していなければ格下げすることも考えていたそうだ。だが、実際一次発酵を終え熟成し終えたワインを試飲したところ、予想以上にポテンシャルが高かったことから、予定通りアレクサンドリーヌに仕上げることを決めたそうだ！ポイントは結実不良のブドウ。彼曰く、この年はとりわけ花ぶるいによる結実不良のブドウが多く、この粒の小さなブドウが結果的にワインに凝縮した酸とミネラル感をもたらしたのだそうだ。7年半の熟成を経たワインは、泡立ちが限りなく細かく滑らかで持続性も長い！ドザージュもゼロで、アフターに残る鋭い鉱物の余韻も長く、実に完成度が高い！

#### ミレジム情報 当主クリストフ・ルフエーヴルのコメント

2010年は、シャンパーニュの多くの地域がミルデューや灰色カビ病の甚大な被害を受けた中で、エーヌ県は比較的被害が少なく順調な年だった。春のスタートは好調で、太陽に恵まれたこともあり、ブドウの成長サイクルに勢いがついた。だが、6月の下旬から天気は一転、一気に気温が下がり始め、雨の多い不安定な天候に見舞われた。幸い、ピノムニエはブドウの成長が早かったため、天候が不安定になる前に開花が全て終わったが、晩熟のピノワールとシャルドネは花ぶるいにより結実不良のブドウが多くみられた。7月に入り、再び夏の強い日差しが数週間続いたが、その反動で後半から局地的な雷雨が頻繁に襲うようになった。8月終わりまでほとんど雨が降らず、むしろ水不足の気配すらあったが、9月に入り収穫の前に降った雨のおかげでブドウの熟度も増し、質量共に満足の行くブドウを取り入れることができた！

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、幸いにも開花のスタートの1週間は比較的暖かく日照量に恵まれた。だが、

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。8月の終わりから天候は一気に回復！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！一方で、ブドウの房が多すぎて10月になっても完熟しなかったヴィニョロンは、その後襲来したスズキにより甚大な被害を負った…。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 三輪車に乗ってピノムニエの畑で作業

これは樹齢7年のピノムニエの畑の写真。(写真①) ボネイユの丘の南東の斜面に位置するこのピノムニエは、クリストフの所有する畑の中では、今年の春に植樹したピノノワールに次いで二番目に若い。畑の中で三輪車に乗って作業を行っているのはクリストフの息子のクレマンで、芽掻きの作業を行っていた。写真を見ても分かるが、シャンパーニュのブドウの木の仕立ては他の地域に比べて断然低い。クリストフ曰く、これはシャンパーニュがフランス内におけるブドウ栽培地域の最北限にあるため、日照量だけでなく地面からの反射光や余熱を最大限に利用しないとブドウが完熟しないことから、わざと仕立てを低く抑えているのだそうだ。仕立てが低いと剪定や誘引、芽掻きなどの作業はかなり腰に負担が

来る。そのため、長時間中腰の姿勢で作業を行わなければならない時は、写真の中のクレマンが乗っているような三輪車が非常に重宝するのだそうだ。なお、この畑のムニエピノは、2015年からキュヴェ・ド・レゼルヴ・ブリュットにブレンドされている。

次に、これはすぐ隣の化学農薬を撒かれている畑の写真。

(写真②) 写真左奥がクリストフの畑で右手前がシミックな畑だ。クリストフの畑との比較のために写真を撮ったのだが、雑草が一部オレンジ色に焼けているので、除草剤を撒いているのが一目で分かる。ちなみに、このボネイユの丘には30人ほどの生産者がいるが、ビオの生産者は未だに彼ひとりだけ。シャンパーニュでは、残念ながら他の地域よりもビオに対する意識が大幅に遅れている。彼曰く、シャンパーニュはネームバリューだけでブドウが高く売れる恵まれた環境にあることもあって、それがビオの普及を妨げる要因となっているとのこと。つまり、どうせブドウが高く売れるのであれば、品質にこだわるよりも農薬をたくさん撒いて収量を増やした方が儲けになると思っているブドウ生産者がシャンパーニュではまだ大多数なのだ。クリストフは化学農薬に自分の畑が汚染されないようにするために、収穫の時は、隣の畑に隣接する列は3列ほどブドウを取らずに残すのだそうだ。シャンパーニュはブドウの単価が高いので3列も残すのは非常にもったいないが、彼自身は品質を守るためにはやむを得ないと考えている。



写真② 左奥がクリストフ、右手前が隣人の畑



写真③ ピノムニエのヴェイエーユ・ヴィーニュ

最後に、これは丘の麓にあるピノムニエのヴェイエーユ・ヴィーニュの写真。(写真③) 樹齢は86年で、クリストフの所有する畑の中で一番樹齢が高い。パッと見は樹齢がそれほど経っていないように見えるが、実際木の根元を見ると、大きくこぶのように膨らんだ幹があり、86年という歴史の古さが感じられる。ちなみに、このピノムニエの剪定はコルドンで仕立てている。コルドンと言っても、両腕をT字に伸ばすコルドン・ロワイヤル仕立てとは形が全く異なり、見た目はギュイヨー・サンプルの枝をそのまま太くしていったような姿をしている。シャンパーニュでは、コルドン仕立て、シャブリ仕立て、ギュイヨー仕立て、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ仕立てと、1938年に制定された4つの独自の仕立て

方法があり、基本的にはこの4つの仕立て以外は厳禁。生産者は主にこの4つの剪定方法を品種に応じて使い分けるが、例えば、ピノムニエはヴァレ・ド・ラ・マルヌの仕立てが一般的に適していると言われている。だが、クリストフはピノムニエの剪定に敢えてコルドン仕立てを選んでいる。彼が言うには、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ仕立ては収量を目的としている場合が多いとのこと。彼のようにシャプタリゼーションを行わずナチュラルに収量を落としブドウを凝縮させるにはコルドンが一番適しているそうだ。「コルドンは3～4年ごとに幹を切り落とすヴァレ・ド・ラ・マルヌやシャブリと違い、何年もかけて幹を育てるので、樹液の流れは年々細りブドウのエキスも凝縮してくる。ブレンドによる味わいではなく、テロワールの味わいをダイレクトにワインに反映させたいければコルドンが一番！」というのが彼の持論だ。(2019.5.14.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