

～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 2015 (白泡)

2015 年は、日照量に恵まれた 2007 年に匹敵する当たり年！8 月下旬に降った雨の影響で、ブドウの破裂や一部灰色カビ病の被害もあったが、厳格な選果を行った結果、質の高いシャンパーニュに仕上げることができた。ワインは前年よりもさらにミネラリーで旨味をしっかりと感じる！味わいは複雑で、アペリティフというよりはむしろじっくりとグラスに向き合うようなタイプのワインに仕上がっている！ガス圧も、アナリズ上は 7.6 気圧あるが、実際の口あたりはとても繊細で、細かい泡がきれいにワインに溶け込んでいる！余韻に残る塩辛いミネラルも心地よく、素材の味わいを生かしたシンプルな魚介料理と合わせてみたい本格的なシャンパーニュだ！

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 2011 (白泡)

今回のアレクサンドリーヌは、まさに「クリスタル」という言葉がふさわしいくらい上品な味わいに仕上がっている！2011 年は気候的に 2015 年と似て春夏と暑く乾燥していたが、収穫直前に雨が降り、一部ブドウの破裂や灰色カビ病が見られたため厳格な選果が必要だった。だが、ブドウ自体のポテンシャルは高く、また、夏の猛暑により途中ブドウの成熟にブレーキがかかったことで、ブドウに酸がしっかりと残った。出来上がったワインは、泡立ちが細かくシャープで透明感があり、刀のようなキレのあるフィネスが最高！バランスがとても良く上品な旨味が詰まっていて、そこに被さるように舌をくすぐるチョーキーなミネラルはコート・デ・ブランのグラン・クリュに勝るとも劣らない！エーヌ県で、しかもノンドゼでこれだけのブラン・ド・ブランをつくれるのはおそらくクリストフくらいしかいないだろう！

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 月終わりに収穫した猛暑の 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、雨の降らない夏にも似た暑い日が続いた。開花は何も問題なく順調に終わった。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一時的な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には見られ始めたが、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全体的に 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 50 mm 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

8月中旬、てっきりバカンスでどこかに出かけているかと思いつつアポイントの連絡を試みたところ、何と8月18日なのにもう収穫準備を始めているらしく、クリストフ本人もドメーヌにいるとのことで訪問が急遽実現。私自身、他の地域のヴィニョロンから今年のシャンパーニュは全体的にオイディオムの被害があるとの情報を小耳にはさんでいたので、彼の畑の状況がとても気になっていた。だが、実際会って彼に話を聞いてみると、その心配は全て取り越し苦労に終わった。彼が言うには、今年はブドウがかつてないほど早熟で、このまま電などの被害がなければそれなりの収量が期待できるとのこと。ちなみに、彼は8月27日から最初の収穫を予定しており、これは例年よりも3~4週間早いペースだ！

さっそくブドウの状況を確認するため畑に同行した。左はピノ・ムニエの畑の写真。(写真①) ボネイユの丘にあるクリストフの畑の中で一番高い場所に位置する畑だ。標高は150mとボネイユの丘のほぼ頂上にあり、眼下にはマルヌ川が見渡せる壮大な景色が広がる。クリストフ曰く、一番低い場所にある彼のピノ・ムニエの畑との標高差は約120mあり、ブドウの成熟期間に1週間~10日ほど差があるそうだ。

そして、右がピノ・ムニエのブドウの写真。(写真②) 8月頭の猛暑により、一部ブドウ焼けしているところがあり、また、標高が高いためまだ完全にヴェレゾンが終わっていないブドウの粒が所々に見られるが、総じて健全なブドウが多く生っている様子。心配していたオイディオムは全く見られない。クリストフにオイディオムの話をしたところ、確かに7月頃に昼夜の寒暖の差によるオイディオムの蔓延があったそうだ。彼曰く、7月の天気自体は雨もなく暑く乾燥していたが、昼夜の寒暖の差とマルヌ川の影響により、毎日朝は朝靄が発生し、それがオイディオムをもたらしたとのこと。



写真① ボネイユの丘にあるピノ・ムニエの畑



写真② 標高の高い畑のピノ・ムニエのブドウ

「ちょうど良い例がある」と彼は近くの他の生産者の畑に連れて行ってくれた。これは他の生産者のシャルドネの畑の写真。(写真③) クリストフの畑から100mも離れていない場所なのに、ほとんどのブドウがオイディオムの被害に遭っている…。「この生産者は去年畑をビオに転換したばかりだが、ビオの経験が少ないため無残にやられている…」と彼はつぶやいた。「私はオイディオムの兆候が見えた時点で、土起こしを止め、硫黄の散布に集中した。だが、この生産者はビオ=土起こしと思い込んでしまったのか、見境なく土起こしを続けた結果、オイディオムを余計に拡散してしまった。それがこの無残な結果だ…。ここまでオイディオムに侵されている以上、このシャルドネはもう収穫できないだろう…」



写真③ オイディオムに侵されたご近所のビオの畑

と残念な例を比較として見せてくれた。

ちなみにクリストフのコミューンには現在ビオの生産者が3人いる。3年前まではクリストフ以外ビオの生産者はいなかったから、それを考えると大きな前進だと彼は言う。彼自身も率先して他の2人にアドバイスをしたりして応援はしているのだが、何分経験値がまだまだ足りないとのこと。

それにしても、ちょっとした作業の差でここまで結果が違ってくるものなのか…。今回の訪問でオイディオムの脅威をまざまざと見せつけられたと同時に、改めてクリストフの仕事の的確さや深い経験が窺いしれ、とても勉強になった！（2020.8.18.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