

品種とテロワール～泡との相性について～

シャンパーニュやブルゴーニュの石灰質土壌のシャルドネは有名であるが、ロワール地方では、ヴヴレーやモンレイに代表される石灰質土壌のシュナンブランが泡造りには最適とされている。昔からソーヴィニョンのようにアロマティックな品種より、シュナンやシャルドネなどニュートラルな品種が選ばれてきたのは、熟成を前提としているため、品種の特徴よりも「テロワール」の価値を見出しているからである。また、石灰質土壌のミネラルがフィネスとキメ細やかな味わいを造りだす。

レ・カプリアードの区画は、シレックス、粘土質の度合いなど表面土壌の構成比率に多少の違いはあるが、基本的に小石混じりのシレックス、粘土、そしてその下に石灰岩の層「テュフォー」があり、ワインのミネラルは「テュフォーの石灰質」がベースとなっている。粘土質の粘着性が強い区画には赤、粘土質がサラサラした泥土状の区画には白が植えられる傾向がある。

	メード・アンセストラル ピエージュ・ア・フィュー 2015 (中辛口)(ロゼ泡)	メード・アンセストラル ペパン・ラ・ピュル 2013 (辛口)(白泡)	メード・アンセストラル ピノーズ 2015 (中辛口)(ロゼ泡)	メード・アンセストラル ピエージュ・ア・フィュー 2015 (中辛口)(白泡)	メード・アンセストラル ラ・ピュル・ルージュ 2015 (中辛口)(赤泡)
品種	ガメイ50%、グロロー25%、コー25%	シュナン50%、ムニユビノ50%	ピノワール50%、ピノニス50%	ムニユビノ50%、シャルドネ30%、 シュナン20%	ガメイブーズ、ガメイフオー、 ガメイジョードネイ各1/3
収穫日	ガメイが9月1日 グロロー、コー9月6日	10月8日、9日	ピノワール:9月3日 ピノニス:9月6日	シャルドネ:9月1日、シュナン:9月5日、 ムニユビノ:9月10日	9月2日～4日
樹齢	29年平均	41年～71年	31年～71年	21年～61年	51年平均
土壌	粘土質・シレックス・石灰質	泥土状粘土質・シレックス・ 石灰質	粘土質・シレックス・石灰質	泥土状粘土質・シレックス・ 石灰質	粘土質・シレックス・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月半
二次発酵・熟成	瓶内で15ヶ月	瓶内で38ヶ月	瓶内で15ヶ月	瓶内で15ヶ月	瓶内で14ヶ月
デゴルジュマン	2017年1月	2017年1月	2017年1月	2017年1月	2017年1月
残糖	16 g/L	10 g/L	21 g/L	27 g/L	31 g/L
PH	2.73	3.04	2.78	2.58	2.57
ガス圧	5.2気圧	3.2気圧	3.2気圧	5.3気圧	6.2気圧
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:8℃	2017年～2027年 供出温度:8℃	2017年～2027年 供出温度:8℃	2017年～2022年 供出温度:8℃	2017年～2022年 供出温度:8℃



テュフォーの石灰質土壌



赤葡萄の土壌



白葡萄の土壌

☆発案者の故クリスチャンに、パスカルが「今」聞いてみたいこと☆

言わずと知れたペティアン・ナチュラルの発案者であるクリスチャン・ショサールと約20年前ヴヴレーで出会い、影響を受けたパスカル。当時クリスチャンはデコルジュマンをしていなかったが、パスカルは当時からデコルジュマンをする構想があったという。ただ、クリスチャンも晩年はデコルジュマンしていたので、「クリスチャンが（実は）目指していたペティアン・ナチュラルはどういうものなのか」と、叶うならば聞いてみたい。