

～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 2013 (白泡)

クリストフ曰く、2013 年はレゼルヴらしいシャープでキレの良いスレンダーな味わいに仕上がったとのこと！前年同様ドザージュを 6 g/L に抑えタイトな味わいに上げている。ワインは滋味豊かな旨味があり、泡立も繊細で、シャープにまとまっている！さらに、余韻に残る塩気の効いた鉱物的なニュアンスが食欲をそそる！アペリティブと言うよりは、むしろ食中に味わってもらいたいシャンパーニュだ！

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 2008 (白泡)

※熟成期間の長い新ロットが再入荷！

前回よりも 10 ヶ月長く瓶熟！さらに前回は 6.5 g/L のドザージュがなされていたが、今回は完全ノンドザージュ！クリストフ曰く、熟成により旨味が増し何も加えなくてもワインのバランスが整っていたことと、2008 年の残り在庫が少なくプライベートで消費する予定だったことから、あえて余計な手を加えずノンドザージュにしたとのこと。今年 5 月に訪問した時は次のヴィンテージ 2011 年をオーダーする予定であったが、この 2008 年ノンドザージュの味わいが素晴らしく、急遽 2008 年おかわりに変更！クリストフの言う通り、ミネラルの凝縮した複雑な旨味とタイトな酸とのハーモニーが絶妙で、余韻も心地良い！彼のシャルドネのポテンシャルの高さが良く分かる完成度の高いブラン・ド・ブランだ！

ミレジム情報 当主クリストフ・ルフエーヴルのコメント

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、きれいに酸が乗った年だった！春のスタートは、それほど寒くなかったが、雨が長く湿度の高い日が 5 月いっぱい続いた。6 月に入っても天候は安定せず、ミルデューが畑に蔓延し始めた。幸い 6 月終わりの開花時期には晴れ、その後 7 月もは夏らしい天候となり、それまでに雨をしっかりと土壤に蓄えたブドウは勢いよく成長した。8 月は最高気温が 13℃など春の始まりのような気温が約 2 週間続き、成長にブレーキがかかったが、下旬から徐々に天候が回復した！9 月は月を通して涼しいが、カラッと晴れた秋晴れに恵まれ、そのまま美しい葡萄を収穫できた！

2013 年は、冬から春にかけての気温が低く、ブドウが晩熟だった。12 月から気温が落ち、2 月頭には最低気温がマイナス 10 度まで下がり、危うくブドウ樹の大半が寒害に遭うほどであった。春になっても気温は上がりず、雨がちな天候が続いた。開花も例年と比べ約 2 週間遅い 6 月下旬に始まり、終了までに約 2 週間かかり、ブドウの成長サイクルは遅れがちであった。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が、7 月中旬から一転天候が回復し、連日暑く乾燥した天候が続いたおかげで、病気の勢いもおさまり、遅れていた成長サイクル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、ブドウは果汁をたっぷり含んだ健全な状態のままゆっくりと完熟してくれた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 完熟のシャルドネ

見てください！この黄金に輝いた、傷ひとつなくたわわに実ったシャルドネを！（写真①）これはボネイユの丘のシャルドネ、キュヴェ・アレクサンドリーヌになるブドウだ。クリストフ曰く、今年 2018 年は 2007 年に次ぐ歴史的なミレジムになるだろうとのこと！ブドウの収量にも恵まれ、さらに夏は南仏並みの暑さにも恵まれたため、ブドウの収量が多くても、写真で見るとしっかりと完熟してくれたようだ。ちなみに、このシャルドネの斜面は南向きで傾斜は 20 度あるそうだ！

次に、これはピノワールのスティールワイン、コトー・シャンブノワのアントナーージュ（樽入れ）を行っている写真。（写真②）クリストフ曰く、最初の年と 2 年目の年は 209 L の樽 2 樽分しかつくれなかったが、今年はコトー・シャンブノワの畑が豊作、加えてプレスティージュ・シャンパーニュに入れるピ

ノワールも豊作だったこともあり、順調に行けば全部で 6 樽分のコトー・シャンブノワを仕込むことができそうだとのこと。作業を行っているのは今年 20 歳になる息子のクレマン。幼い頃から父のようなヴィニョロンになることが夢で、高校を 3 年で中退し現在クリストフと一緒に働いている。かつて彼がまだ高校に在籍していた時の面白い逸話があるのだが、彼が高校をさぼってクリストフの畑の手伝いをしていた時のこと。無断休校するクレマンに業を煮やした担任が父親のクリストフに電話をし「あなたのお子さんが学校に来ていません」とクリストフに伝えると、クリストフは担任にこう答えた。「当たり前だろ！こんなに晴れている日に学校に行くヤツがどこにいる!？」と。何ともヴィニョロンらしい回答である…。そんな訳で、今は畑でのトラクターの作業から醸造の手伝いまで全て二人三脚で行っている。



写真② アントナーージュをするクレマン（息子）



写真③ 新たに挑戦するアンフォラ仕込み

次に、これは 200 L のアンフォラにピノワールをプレスしたブラン・ド・ノワールのジュースを入れているところで（写真③）、クリストフもついにアンフォラを手掛けることになったのだ！クリストフにアンフォラのチャレンジについてその理由を尋ねると、以前から興味があったらしく、今回ブドウが豊作で新しいキュヴェをつくる余裕があったことから、とりあえず小さなアンフォラで造ってみようと思ったそうだ。息子のクレマンがアシスタントにいる現在、以前 1 人で作業をしていた頃よりも精神的にも時間的にも余裕ができたのだろう。これから今まで溜め込んでいたアイデアを少しずつ形にしていきたいと語ってくれた。これからも進化し続けていくクリストフに目が離せない！

（2018.5.20.ドメーヌ突撃訪問&10.4.突撃生電話&メールより）