

～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（ノンドゼ）2019（白泡）

30年以上ビオで畑を管理し、収量を抑えた質の高いブドウを作り続けるクリストフ。キュヴェ・アレクサンドリーヌですでに実証されているように、そのエネルギーあるブドウでドザージュ（門出のリキュール）を加えないエクストラ・ブリュットのシャンパーニュに興味あるかとクリストフから提案があり、試飲を経て、今回特別に仕込んでもらったのがこのレゼルヴ・ノンドゼだ。

2019年は、ミルデューなどの影響で収量は少なかったが、その分質の高いブドウが収穫できた。出来上がったワインは、ガス圧が6気圧もあるのに泡立ちが非常に繊細！ドザージュというマスクがない分、優しく染み入るような滋味豊かなミネラルが直に感じられ、疲れることなく永遠と飲んでいられそう！ちなみに、単体で飲むよりも食事と合わせることを強くおすすめ！クリスタル感のあるピュアな味わいが、食事と合わせることで昆布ダシのように驚くほど素材の味を引き上げてくれる！和食と合わせてみ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 キュヴェ・アレクサンドリーヌ（ノンドゼ）2014（白泡）

前年同様にドザージュを加えずにエクストラ・ブリュットに仕上げたアレクサンドリーヌ。2014年は、フランス各地でスズキと呼ばれるショウジョウバエが蔓延しブドウが大打撃を受ける中、シャルドネは幸いにも蔓延する前に収穫できたおかげで、例年並みの収量を確保することができた。出来上がったワインは、泡のキメが非常に細かく繊細で滑らか！前年よりテロワールがはっきりしていて余韻も長く、石灰質の土壌から来る塩辛くチョーキーなミネラルがしっかりと感じられる！シャープな酸とフィネスある上品な味わいは、まさにコート・デ・ブラン地区の高級なブラン・ド・ブランに匹敵する！

※ガス圧は7.6気圧あるため良く冷やしてから、ゆっくりと開けてくださいますようお願いいたします。

ミレジム情報 当主クリストフ・ルフエーヴルのコメント

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、シャルドネは酸を残したままスズキが蔓延する前に完全完熟に至った。

2019年は、夏が暑く日照量に恵まれた年だが、同時に局所的に豪雨のある不安定さもはらんだ年だった。春のスタートは温暖でぶどうの芽吹きも早かった。5月にはすでに夏日のように気温が上がり、雨も少なく乾燥していた。だが、気温が高まることで局所的に豪雨があり、ピノムニエの畑など雨に降られた畑はその後湿度が上がりミルデューが猛威を振るった。7月中旬になると完全に雨が止み、今度は猛暑と日照りが続いた。8月終わりまで水不足のストレスが続いたが、9月初旬に3日間連続計100mmを超える雨が降ったおかげでブドウは再び息を吹き返した。最終的に、収量は例年並みの果汁を多く含んだ健全なブドウを収穫できた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) 新增築したドメーヌのレセプションルーム

デゴルジュマン後の「門出のリキュール」を一切足さないノンドゼのレゼルヴを新しくリリースするクリストフ。2016年、息子のクレマンがドメーヌに加入して以来、このほか樽熟やアンフォラ熟成、マセラシオンのシャンパーニュなど新しい仕込みに意欲的に挑戦する姿が目にとまる。(写真①)は最近ドメーヌの看板を掛け終え工事が完成したクリストフの事務所兼レセプション。以前は建物看板もなくガレージ感満載の外観だったが、この増築は、コロナ以降パリから直接シャンパーニュを買いに来る個人客に対応する機会が増えたのがきっかけだそう。コロナの時期にフランスは100

km以内の行動制限が実施されたが、ドメーヌがパリからちょうど

100km圏内にあったため、多くのパリジャンがクリストフを訪ね

ることとなり、ありがたいことに個人販売の売り上げが伸びたそう。

左下は2020年に新しく導入した5000Lフードル。(写真②)一つはレゼルヴにアッサンブラージュされるピノムニエ、そしてもう一つにはロゼシャンパーニュとなるピノノワールが入っている。初仕込みの2020年ピノムニエは、レゼルヴとして今瓶内発酵熟成の段階にあり、来年もしくは再来年のリリース予定だ。ミレジムの的には、ブドウが太陽に恵まれた年で品質も良く、個人的にはフードルの上品なフレーバーにまとわれた贅沢なレゼルヴに興味津々！「フードルやアンフォラなど、品質向上のため新しい取り入れも大事だが、それは全て品質の良いブドウとジュースが前提にあっての話」。長年ビオロジックで畑を管理した成果もあり、レゼルヴに使用するピノムニエは、樹齢30年を超えてから格段に質の違いが見られるようになったとクリストフは言う。そして、そのブドウの品質をそのままワインの品質につなげる肝として、彼はシャンパーニュ伝統の垂直プレス機を最重要要素に挙げた。



(写真②)2020年に購入した新樽のフードル



(写真③)クリストフが愛用する垂直プレス機

右上(写真③)の真ん中に写るのはクリストフがドメーヌ立ち上げ当初から使っている垂直プレス機だ。油圧式で一度に最大5000kgまで圧搾できるそう。この垂直プレス機のメリットは、時間をかけて空気に触れさせながらゆっくりとジュースを搾ること。彼は、ダブルバージュが必要ないくらい澄んだジュースを得るために毎回プレスに6時間以上の時間をかけている。近年は、プレスの時間が短く、プレス後の掃除も楽なプナマティック式プレス機がシャンパーニュでも徐々に主流となりつつあるが、彼は、このブドウを傷つけずゆっくりと圧搾する垂直式がジュースの品質を決める一番の肝だと考えている。また、通常多くの大手シャンパーニュメーカーは、ブドウを搾る際キュヴェ(一番搾り)とタイユ(二番搾り)を別々に分けて差別化するのだが、クリストフは分けずに全て一緒に混ぜる。「そもそもブドウの品質が良ければ分ける必要なんて全くない」と言うのがその理由だ。

ブドウ栽培やシャンパーニュを伝統の良さを知る父クリストフと、ドメーヌに新しい風を吹き込む息子のクレマン。二人の歯車が一致した今、また一つクリストフのシャンパンのステージが上がったような気がする。これからの彼らの進化がとても楽しみだ！

(2023.6.15.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い鮮明な写真をぜひご覧くださいませ