

～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

新着ワイン情報

シャンパーニュ ブリュット キュヴェ・ド・レゼルヴ 2009（白泡）

2008年と比べて、2009年はよりタイトで輪郭のはっきりしたワインに仕上がっている！この年はミルデューの被害で収量が50%減。その中でも唯一病気の少なかったボネイユの丘の北側、標高の高いところにある晩熟ブドウがこの「レゼルヴ」に多く入っている。ワインはシャープで酸のキレが良い！また、全体的に収量が少ない分ブドウのエキスが凝縮している！！

2009年からリキュール・ド・ティラージュの酵母の量を減らし、瓶熟を長くすることによって上品で繊細な泡を作ること成功した！ミレジムのには厳しい年だが、これからのクリストフの進化を感じさせるポテンシャルの高いシャンパーニュだ！

シャンパーニュ ブリュット キュヴェ・アレクサンドリーヌ 2007（白泡）

日本初リリース！クリストフのシャンパーニュの中で特に上品でフィネスの感じられる、唯一のブラン・ド・ブランだ！彼曰く、アレクサンドリーヌの畑のあるボネイユの丘の中腹は、この地区には珍しく、地中1～2mの浅いところに唯一コート・デ・ブラン地区と同じ石灰質の層があり、シャルドネの栽培に非常に適しているとのこと！また、南向きの傾斜面にある畑は常に日照量に恵まれ、出来上がるブドウも毎年完熟し補糖の必要がないそうだ。さらに、樹齢55年のヴィエーユ・ヴィーニュと石灰質から引き出されるチョークのようなキメ細かいミネラルと洗練された酸は、瓶熟とともにフィネスのある深い味わいに変わって行くのだそうだ！

ミレジム情報 当主クリストフ・ルフエーヴルのコメント

レゼルヴの2009年は、品質的には満足は行くミレジムだが、結果的にはミルデューの蔓延でブドウの収穫量が大幅に減ってしまった。5月終わりと6月終わりに豪雨に遭い、その後に蒸し暑い亜熱帯のような天候が続いたため、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地方一体は広範にわたってミルデューが蔓延してしまった。しかし幸い、被害はボネイユの丘の上の方までは広がらず、ピノノワールやピノムニエの半分の区画は被害を免れることができた。だが、それでも結果的に例年より50%も収量が減ってしまった。

アレクサンドリーヌ2007年は、シャルドネにとって豊作で、品質的にも優れたミレジムだが、全体の収量は厳しい年だった。5月13日にボネイユの丘の上方一体に大粒の雹が降り、北側のピノムニエはほぼ壊滅し、収量も一気に半分に減ってしまった。幸い、丘の中腹にあるシャルドネは雹の帯から外れ、ギリギリ被害を免れることができたが、ドメーヌの7割がピノムニエの畑である私にとっては、経営的にもとても厳しい年であったことは間違いない。その後は天候にも恵まれ、ブドウは病気の被害もほとんどなく順調に成長し、収穫も腐敗ひとつない完璧なブドウを取り入れることができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2009年ミレジムからラベルを一新し、新生クリストフが動き出す！2008年の年末、プロの泥棒集団にワインを根こそぎ盗まれ、一時はストックが枯渇し経営自体も危うかったが、今はその災難も無事乗り越え、ここに来てようやく軌道に乗り始めた感がある！以前に比べ、リキュール・ド・ティラージュの酵母の量を減らし、長期瓶熟でじっくりと2次発酵させることにより泡がよりきめ細やかくなり、またSO₂の量も信頼のおける瓶詰め業者と仕事をして以来、ワインの品質を落とさず最小限に抑えることに成功している！ストック倉庫の増築、馬での土お越し、そして去年、新しくピノノワール100%のコトー・シャンプノワを仕込むなど、常に新しいチャレンジを続けるクリストフ！これからも目が離せない～！

(2014.10.29.ドメーヌ突撃訪問より)