

～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♪

キュヴェ・ド・レゼルヴ ブリュット 2010 (白泡)

2010年はピノ・ムニエの当たり年！前年の2009年よりも香りが華やかでボディーのバランスが取れたワインに仕上がっている！この年は、収穫したブドウがきれいでポテンシャルがあり、醸造も全く問題がなかったことから、SO₂の添加量をトータルで15 mg/Lと半分以下に減らしている！2009年同様に、上品で繊細な泡を作るためにリキュール・ド・ティラージュの酵母の量を減らし、瓶熟を3年7ヶ月と長く取った！熟したピノ・ムニエから来るフルーツの香りがとにかく華やかで、また、口に含むとバランスの取れたふくよかなボディーの中で、色々な味わいの要素が巧みに主張し合い変化するところも面白い！

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 2007 (白泡)

去年初リリースしたブラン・ド・ブランのおかわり～！プラス1年の瓶熟を経て、より泡立ちもミネラルも溶け込んで深く落ち着いた様相を呈している！アレクサンドリーヌの畑のあるボネイユの丘の中腹には、唯一コート・デ・ブラン地区と同じ石灰質の層があり、そこから出来るシャルドネのブラン・ド・ブランは、最西端エーヌ県のシャンパーニュにはないキメ細やかなミネラルとフィネスがあり、まさに食中に適したシャンパーニュだ！クリストフ曰く、ホタテのポワレとの相性は抜群で、ホタテの出汁に洗練された酸とミネラルが溶け込むことで旨味が倍増し、至極の幸せを感じられるとのこと！

ミレジム情報 当主クリストフ・ルフエーヴルのコメント

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、全体の収量としては燦々たるものだった…。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！

2010年は、シャンパーニュの多くの地域がミルデューや灰色カビ病の甚大な被害を受けた中で、エーヌ県は比較的被害が少なく順調な年だった。春のスタートは好調で、太陽に恵まれたこともあり、ブドウの成長サイクルに勢いがついた。だが、6月の下旬から天気は一転、一気に気温が下がり始め、雨の多い不安定な天候に見舞われた。幸い、ブドウの成長が例年よりも1週間ほど進んでいたため、天候が不安定になる前に早熟のピノ・ムニエの開花は全て順調に終わったが、晩熟のピノ・ノワールとシャルドネは花ぶるいにより結実不良のブドウが多くみられた。7月に入り、再び夏の強い日差しが数週間続いたが、その反動で後半から局地的な雷雨が頻繁に襲うようになった。暑さと湿気でミルデューの繁殖リスクが高まったが、前もってボルドー液を散布していたおかげで、被害は最小限に食い止めることができた。8月も引き続き、猛暑と局地的な雷雨が交互に続く不安定な天候がシャンパーニュ全土で続いたが、私の畑のあるボネイユの丘にはほとんど雨が降らず、むしろ水不足の気配すらあった。9月に入り、収穫の前に降った雨のおかげでブドウの熟度も増し、質量共に満足の行くブドウを取り入れることができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

クリストフのドメーヌがあるボネイユ村はシャンパーニュの最西端にあるエーヌ県にあり、地方はピカルディーにあたる。シャンパーニュ地方の中で唯一シャンパーニュ＝アルデンヌ地方に属さず、さらにブドウ品種はピノ・ムニが主であることから、ややマイナーに見られることが多い。現在ブラン・ド・ブランやコトー・ド・シャンプノワ、そして樽熟成のシャンパーニュなど積極的に新しいことにチャレンジする彼だが、一方でピノ・ムニエからできるピカルディーのシャンパーニュを心から愛し誇りに思っている！彼曰く、「私自身が大切にしていることは、『飲み口が良くバランスが良いこと！』、『泡立ちが滑らかで、体に負担なく飲めること！』これらを実現したのが『レゼルヴ』だ！」と。さらに彼は続けて、「だが、単なる飲み口の良いシャンパーニュを造りたいとは思っていない！ビオロジックでブドウを栽培したり、天然酵母にこだわったりSO₂の量を最小限に抑えたりするのは、飲み口の良さの中に少しでもブドウ本来の美味しさを届けたいという切実な思いからだ！」と力説した。

今年12月に発売される季刊誌「Sommelier International」にも彼のシャンパーニュが取り上げられ、益々勢いに乗るクリストフ！今後リリースされるコトー・ド・シャンプノワや樽熟のシャンパーニュもとても楽しみだ♪

(2015.11.5.ドメーヌ突撃訪問より)