

## ～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 2011 (白泡)

2011年はピノ・ムニエの当たり年！収穫中に雨が降り、夏が水不足だったため早熟のピノ・ムニエにとってはまさに恵みの雨だったが、ピノ・ムニエよりも熟すのが遅いピノ・ノワールは選果が必要だった。前年よりもピノ・ムニエの比率が高い分、味わいはまるやかで口当たりも滑らか！ドザージュは6g/Lと前年よりも2g少ないが、クリストフ曰く、2011年はムニエにふくよかさとのバランスを考えて量を減らしたとのこと！前年同様に醸造に全く問題がなかったことから、SO<sub>2</sub>の添加量をトータルで10mg/Lと例年の半分以下に減らしている！ガス圧は6.3気圧ありとても繊細な泡立ち。しかし仮に泡が飛んだ後も、スティルワインとして十分美味しく飲めるくらい中身が詰まっている！

#### AC コトー・シャンプノワ アズィ・ルージュ 2013-2014 (赤)

とっておきのワインが遂に初リリース！ワイン名のAzy Rougeのアズィは、クリストフの畑があるアズィ・シュール・マルヌのコミューンから取っている！6aのピノノワールの畑から209Lの樽1樽分しかできない貴重な赤！当初は2013年と2014年を別々にリリースする予定だったが、テイस्टィングの結果2013年の樽香が目立っていたので、最終的に2014年をアッサンブラージュした。自然酵母でノンフィルター、シャプタリゼーションは一切なし！ワインはエレガントかつ北のワインらしくヴィヴィッドで、アセロラのような酸とチョコクのようなミネラルが効いている！ちなみにACコトー・シャンプノワは複数年のワインのブレンドが許可されている。

#### ミレジム情報 当主クリストフ・ルフエーヴルのコメント

2011年は、8月終わりに収穫をするという猛暑の2003年よりもブドウが早く熟した異例の年だった！12月はマイナス1度まで下がるノーマルな冬からスタートしたのだが、1月から3月まで気温が6度を下回ることはない暖冬が続いた。その影響で、ブドウの発芽が例年よりも約3週間早かった。そのまま春も雨の降らない比較的暖かい日が続き、開花は何も問題なく順調に終えた。この時点で約1ヶ月早い成長サイクル、プラス豊作が期待された！そのまま夏に入っても時折豪雨があるくらいで、雨はほとんど降らず日照量に恵まれた。乾燥していたことで病気の被害は一切なかったが、ただ、ブドウの房は小さく果汁が少なかった。だが、8月の終わりの収穫の直前から一転天候が一気に崩れ始めた。ブドウは水を求めて一気に膨らみ始め、ピノノワールなどは破裂するものやボトリティスを付けるものも一部見られたが、人数総出で選果しながら一気に収穫したおかげで、ブドウ腐敗の被害を最小限に避けることができた！

2013年は、冬と春の気温が低く、ブドウが晩熟の年だった。冬は12月からしっかりと気温が落ち、2月頭には最低気温がマイナス10度まで下がるくらい寒い日が襲い、危うくブドウ樹の大半が寒害に遭うところだった。春になっても気温の上がらず、雨がちな天気が続いた。開花も例年と比べて2週間ほど遅く、6月の終わりくらいから始まり、終了までに約2週間以上かかった。ブドウの成長サイクルも遅れがちで、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。この時点で、収量は20%くらいの減収…。だが、7月中旬から一転天候が回復し、連日暑く乾燥した天気が続いたおかげで、病気の勢いも止まり、遅れていた成長サイクルに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、ブドウは健全な状態のままゆっくりと完熟してくれた！

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、幸いにも開花後1週間は比較的暖かく日照量に恵まれたおかげで、結実はうまく行った！しかし、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。畑ではミルデューの繁殖リスクも多少あったが、そこはボルドー液の的確な散布によりうまく対処することができた。8月の終わりから天候は一気に回復し、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、辛うじて収穫までにはブドウの完熟が間に合ってくれた！

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回、初めてコトー・シャンブノワに挑戦したクリストフ！彼のピノノワールの畑があるボネイユの丘は、中間層だけ唯一鉄分を含んだ赤土の粘土と石灰岩の層が混じっていて、土壌的にはヴォルネイやポマールと似ているそうだ。彼は以前からそのテロワールに注目し、将来的に赤ワインをつくることを念頭に置き15年前に自らピノを植樹している！当初は、ピノの樹齢が20年になるまでロゼシャンパーニュのブドウに使用するつもりでいたが、2013年に収穫したブドウが見た目も中身もあまりにも質が良かったことから、急きょ赤ワインとして仕込むことに決めた！

クリストフ曰く、「シャンパーニュの西の外れにある彼の生産地域では、一部非常に良い土壌があるにも関わらず、有名地域ではないということで、たとえ高品質なシャンパーニュをつくっても、格下に見られてしまうことがある」そうだ。大手のシャンパーニュメーカーで働いた経験のある彼は、その理不尽さを身に染みて知っている。その点、コトー・シャンブノワに対しては、生産者、生産本数が少なく、また高品質なワインとなると相当限られてくるため、見方が変わってくる。クリストフ曰く「ブドウ栽培の北限であるシャンパーニュで質の高い赤ワインを造る事は至難の業で、赤に適したテロワールと品質の高いブドウが熟す特別な環境が整っていなければならない。つまり、コトー・シャンブノワを造れるということは良い畑を有している証拠そのもので、シャンパーニュ地方ではそれがステイタスになっている」と。

彼は自分が上質なコトー・シャンブノワをリリースすることで、自分のシャンパーニュはもとより、同地域のシャンパーニュへの注目度が高まり、少しでも見方が変わり評価されることを期待している。現在樽に熟成中の2015年は果実味が女性的で、まるでシャンボール・ミュジニーのようだ！今はまだ慣れない赤の仕込みに対し試行錯誤の段階だが、クリストフが着実に進化しているのを肌で感じる！これからも目が離せない～！

(2016.10.13.ドメーヌ突撃訪問より)