

～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3種類♪

キュヴェ・ド・レゼルヴ ブリュット 2011 (白泡)

2011年が更に1年の瓶熟を経て、新たなロットで再入荷！前回よりもミネラルの滋味な味わいが前面に出ていて、泡立ちには勢いがあるが、口に入れた途端ワインがフワッと溶け落ちるようなやわらかさがある！余韻に心地よい苦みや塩気の残る複雑な味わいは、アペリティフはもちろん、ぜひ食中に味わっていただきたいシャンパーニュだ！

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)

2008年は酸の乗った年！瓶内で長期の熟成を経たワインは、フレッシュな果実感はまろやかになり、塩味のあるミネラルと鋭くキレのある酸が際立ち、上品でドライな味わいに仕上がっている！

シャンパーニュのブラン・ド・ブランの銘醸地、コート・デ・ブラン地区とクリストフの畑との大きな違いは、コート・デ・ブラン地区は表層からダイレクトに石灰であるのに対し、彼の畑は表層に粘土の混ざった砂地の層があり、この砂地粘土層がワインにフルーティーでボリュームのある味わいを与えるようだ。一方で石灰特有のフィネスあるミネラルが覆い隠されてしまうが、クリストフは果実のボリュームが削ぎ落されミネラルがはっきり表現されるまで長く瓶熟させることがポイントだと考えている。彼曰く「熟成により果実味はやがて凝縮した複雑味に変わり、果実味にマスクされたミネラルがテロワールの本物の個性を表す」と。

8年の熟成を経たクリストフ渾身の傑作がここにあり！

AC コトー・シャンプノワ アズィ・ルージュ 2015 (赤)

前回は2013年と2014年のアッサンブラージュだったが、今回は2015年単年で仕上げている！クリストフ曰く、2015年は日照りの年だったが、収穫前に降った雨のおかげで酸とアルコールのバランスが取れたブドウを取り込むことができたとのこと！今回新樽は使わず2番樽で仕込んでいるため、前回よりも樽の香りが控えめで、果実味がとてもチャーミングで女性的な味わいに仕上がっている！

ミレジム情報 当主クリストフ・ルフエーヴルのコメント

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、きれいな酸の乗った年だった！春のスタートは、気温は寒くなかったが、雨の多く湿度の高い日が5月いっぱい続いた。6月は、月の終わりの開花時期だけ奇跡的に雨が降らなかったが、天候はあまり良くなく、ミルデューが畑に蔓延し始めた。7月に入ると夏らしい天候が戻り、雨の蓄えをしっかりと貯めたブドウは再び成長に勢いをつけた。だが、8月になると急に気温が落ち最高気温が13℃など春の初めのような気温が2週間ほど続き、成長にブレーキがかかった。8月の終わりから徐々に天候が回復し、気温こそ高くなかったが、9月は月を通して涼しくカラッと晴れた秋晴れに恵まれた！

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熟の前代未聞の年だった！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度を下回ることのない暖冬が続いた。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く、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！

2015年は、ワインの品質的には2007年に匹敵する当たり年だが、収量的には日照り、灰色カビ病によるブドウの腐敗等の影響により30~40%減の厳しい年だった。春のスタートは雨も多く、ブドウは十分な水分を確保できていたのだが、5月中旬から約3ヶ月に渡り雨がほとんど降らず日照りが続いた。開花は順調に終わり房も多く実っていたが、水不足によりブドウは例年よりも小さかった。8月中旬に50mmを超す雷雨が降り、渇きに飢えていたブドウは水分を一気に吸収し始めたが、急激に水分を吸い過ぎたためにブドウが破裂しそこから灰色カビ病が蔓延し始め、収穫時は選果を余儀なくされた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ボネイユの丘の土壌断面

これはボネイユの丘の中間部から上層部の土壌の断面を写した写真だ。(写真①) この場所は、村が畑と畑の間を削って新しく道をつくった場所なのだが、この層とちょうど同じ並びにクリストフのピノノワールがある。ピノノワールの地層がどのようになっているか実際に目で確かめられるということで今回案内してくれた。

写真を見ても分かるように、草の生い茂っている30~40cmまでが小石混じりの粘土石灰質土壌で、その下はコート・デ・ブラン地区同様に白亜質石灰岩層が連なっている。クリストフ曰く、ボネイユの丘は中間部から上層部かけてこの白亜質石灰岩の層があり、丘の頂上や麓は砂地や粘土質の割合が高くなるのだそうだ。ちなみに、アレクサンドリーヌ

のシャルドネは、ここよりも30m低い中間部にあり、表層はより厚く砂地や粘土に近くなる。(写真②)

今回クリストフからブドウの木の病気エスカについて面白い対策を教えてくださいました。近年日に日に脅威を増すエスカ。エスカはブドウの木の細胞を破壊し壊死させる菌の一種だが、今のところ主だった対策法がなく、一度かかってしまったら繁殖を防ぐために木を引き抜く、もしくは焼くくらいしか方法がない。だが、クリストフは10年も前からある方法でエスカにかかった木を救ってきたのだそうだ。そのある方法とは、ドリルを使ってブドウの木の根元に穴をあけること！エスカが嫌気性の菌であることを逆手に取り、木に強引に穴をあけて空気を入れ繁殖を防ぐというやり方だ！今回、実際にエスカにかかっている木を目の前に実践してもらったが、木の根元をドリルで十字に穴をあけ、その穴は完全に木を貫通していた。何とも痛々しい光景…。穴をあけることでかえって木に負担がかかり死を早めるのでは？と聞いてみたが、彼曰く、冬の寒害でブドウの木が真っ二つに割れても木が活着しているのと同じように、多少穴があいたところでへたることはないとのこと。それよりも、エスカにかかり始めの木であれば、穴から空気が通ることによって菌が死滅し、その後ほぼ100%復活させることができるというから本当に驚きだ！



写真② アレクサンドリーヌの畑

今までは黙ってブドウの木が死んでいくのを見ているだけだと思われていたエスカの脅威。この対策方法は、知らない生産者も多い気がするので、ぜひ皆とシェアしていきたい♪

(2017.7.21.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きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ