

～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 (ウイユ・ド・ペルドリ) 2018 (白泡)

2018年は、ブドウがしっかりと完熟した当たり年！アルコール度数は13%を優に超える力強い味わいに仕上がっている。クリストフ曰く、ティラージュ前のスティルワインの度数がナチュラルに13%を超えたのは1996年にドメーヌを立ち上げて以来初めてとのこと。色合いは淡いサーモンピンクとほぼロゼに近く、シャンパーニュではこの色がヤマウズラの瞳の色に似ていることからOeil de Perdrix (ウイユ・ド・ペルドリ「ヤマウズラの眼」)と呼ばれる。出来上がったワインは、スパイシーかつボリューム豊かで、余韻に残る滋味豊かな苦みが心地よい！ガス圧が6.9気圧とかなり高めにもかかわらず泡立ちはかなり繊細で、ワインにしっかりと溶け込んでいる！今回のレゼルヴは乾杯用というよりはしっかりとした食事と合わせてほしい…そんな飲みごたえのあるシャンパーニュだ！

※泡に勢いがあるため、良く冷やして、斜め45度に瓶を傾けてご開栓くださいませ

AC シャンパーニュ 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 2011 (白泡)

好評につき2度目のおかわりとなるアレクサンドリーヌ♪瓶熟期間は7年6ヶ月と、前回よりもさらに半年長く熟成させた。ワインは、前回同様に「クリスタル」という言葉がふさわしいキレのある上品な味わいに仕上がっている！2011年は気候的に2015年と似て春夏と暑く乾燥していたが、収穫直前に雨が降り、一部ブドウの破裂や灰色カビ病が見られたため厳格な選果が必要だった。だが、ブドウ自体のポテンシャルは高く、また、夏の猛暑により途中ブドウの成熟にブレーキがかかったことで、ブドウに酸がしっかりと残った。泡立ちの細かさやシャープな透明感、そして刀のようなキレのあるフィネスが心地よく、舌をくすぐるチョーキーなミネラルはコート・デ・ブランのグラン・クリュに勝るとも劣らない！エーヌ県で、しかもノンドゼでこれだけのブラン・ド・ブランをつくれるのはおそらくクリストフくらいしかいないだろう！

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月終わりに収穫した猛暑の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度を下回ることもない暖冬が続いた。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、雨の降らない夏にも似た暑い日が続いた。開花は何も問題なく順調に終わった。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一時的な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には見られ始めたが、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！

2018年は、日照量に恵まれ、ワインの色がロゼ色になるほどブドウの色素が濃くしっかりと完熟した当たり年だった！冬は寒く2月にマイナス7度まで下がった。だが春になると一気に気温が上がり、ブドウの芽も例年より1週間早く発芽した。また雨も多く湿気が高かったことでミルデューが猛威を振るった。天気予報を見ながら、先手先手でボルドー液を散布し、大部分の畑はミルデューの繁殖を抑えることができたが、低地のピノムニエやシャ

ルドネの一部は被害を免れなかった。開花は順調。6月中旬から雨はぱたりと止み、そのまま収穫まで雨がほとんど降らなかった。夏は猛暑と日照りが続いたが、冬と春に畑に降った雨の貯蓄があったおかげで辛うじて水不足は免れることができた。地中に水分の蓄えがあったことで、ヴェレゾン後は一気にブドウの完熟スピードが上がり、最終的に収穫したブドウの潜在アルコール度数は 13.5%を超えた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回リリースするワインの試飲と情報取りのため、半年ぶりにルフェーヴルを訪問した。このコロナ禍でドメーヌは何も変わらず静かと思いきや、訪問してビックリ！この半年の間にドメーヌは色々と新しく動いていた！

これは新しく増築した事務所&試飲スペース。(写真①) かつてから念願であった試飲スペースが今年 1 月に遂に完成した。ルフェーヴルのシャンパンの売り上げは、7 割が国内で 3 割が外国への輸出とフランス国内の割合が多く占めている。その中でもドメーヌ訪問による直接買いが 3 割と、個人客の売り上げも多く、ドメーヌの重要な



写真①新しく増築した事務所と試飲スペース

収入源となっている。特に、去年のコロナ禍においては 100 km圏外の移動制限があり、パリから 100 km圏内にあるルフェーヴルはかつてないほど訪問客があり、直接購入の売り上げが輸出額を超えたのだそうだ。クリストフ曰く「たくさんの訪問客があるのに、今まで正式な試飲スペースがなく、いつもカーヴで試飲を行っていたことに少し負い目を感じていた」と。ちなみに彼自身、いずれシャンパンづくりは息子のクレマンに譲り、彼はこの試飲ルームで訪問客のアテンドに専念するようなことも将来的に考えている。写真のように今はまだ閑散としているが、これから試飲用のスタンドや照明を設置し本格的にドメーヌ訪問客を迎え入れる体制を整える予定だ。

次に、これは去年の収穫時に合わせて新たに購入した 50hL のフードルの写真。(写真②) 2 つとも新品だ！クリ

ストフ自身、元々フードルでの仕込みには昔から興味があったそうだ。だが、今まで資金に余裕がなく、フードルは常に後回しにされていたようだ。また、フードルを洗浄する時にクリストフの体格では中に入ることができず、衛生面が保てないという現実的な問題も後回しにした大きな理由にあったようだ（今は、息子のクレマンがフードルの中に入り洗浄を行うので、衛生に対応する問題は解決したようだ）。「フードルは樽ほどクセがなく、私のように補糖もせず 100%マロラクティック発酵のシャンパーニュをつくる上では、ステンレスタンクよりも熟成の相性が良いと思っている。だから今回導入してみた」とクリストフは言う。ちなみに、今回このフードルには 2020 年のレゼルヴが仕込まれている！近年は喉越しよりもワインの中身で勝負するクリストフ。ステンレスタンクからフードルへの仕込みの変化は、味わいにも何らかの化学反応が起こりそうでワクワクする！彼の仕込む 2020 年レゼルヴのリリースが今から本当に楽しみでならない！



写真②2020 年レゼルヴが仕込まれている 50hL のフードル



写真③レゼルヴ 2018 はオレンジに近いサーモンピンク

この2つのサプライズを見せてもらった後、今回リリースするレゼルヴ 2018 年を試飲させてもらった。今回のレゼルヴはバックラベルに Oeil de Perdrix (ウイユ・ド・ペルドリ) と特別な記載がなされている。直接訳すと「ヤマウズラの眼」という意味。クリストフが言うには、これはブラン・ド・ノワールのシャンパーニュの偉大なヴィンテージに使われる用語なのだそうだ。彼曰く、ブラン・ド・ノワールは、ピノムニエやピノノワールなどの黒ブドウを直接プレスして仕込んだシャンパーニュだが、通常セニエでもしない限り果皮の色は付かない。だが、日照量に恵まれブドウが完熟した類まれな年は、直接プレスでも色が残ることがある。その色を見て昔の生産者はヤマウズラの赤みがあった瞳の色と似ていることから Oeil de Perdrix と呼んだ

そうだ。これは息子のクレマンが光にかざしたレゼルヴ 2018 年の色を撮った写真だが、いつもの明るい麦わら色ではなく、薄いオレンジに近いサーモンピンクである。ぜひ実際のワインかホームページのカラーの(写真③)で美しい色を見ていただきたいが、もうこの色はロゼの領域だ！

ちなみに、ここまではっきりと色づいたのは 1996 年からドメーヌを始めて以来初めてだそうだ。出来上がったシャンパーニュは、アルコール度数が補糖なしで 13.5%まで上がり、また、ガス圧 6.9 という高い気圧がその度数のあるアルコールに溶解込み、かえって泡立ちが繊細に感じるくらい力強く飲みごたえのある味わいに仕上がっている！いつもの喉越し豊かなタイプを期待して飲むと、重厚なボディに面を食らいそうだが、こういう滅多にない、まさにミレジムを象徴するシャンパーニュは、喉越しではなくじっくりと向き合って飲みたい！ネゴシアンのような毎年同じ味わいのシャンパーニュも良いが、私個人は、その年のミレジムがはっきり感じられる彼のようなシャンパーニュの方が、よりストーリーが感じられよりリスペクトもできる！これからも息子共々応援していきたい生産者だ！

(2021.1.14.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