

## ～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 1 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）

ブドウがしっかりと完熟した当たり年の 2018 年が再入荷♪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のこと。色合いは淡いサーモンピンクとほぼ口ゼに近く、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よりは是非ともお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 2013（白泡）

2013 年はブドウが晩熟の年だった。クリストフ曰く、フェノールがゆっくりと熟した上にシャープな酸が残った当たり年とのこと。瓶熟期間は 6 年 6 ヶ月とじっくり熟成させているだけあって、泡のキメが細かく広がりも滑らか！前回の 2011 年よりもスレンダーでクリスタル感があり、ノンデゼだからこそそのキレ味と、石灰質の土壌から来る塩辛くチョーキーなミネラルがしっかりと感じられる！前回のアレクサンドリーヌもそうだが、品質的にはコート・デ・ブラン地区の高級なブラン・ド・ブランに全く引けを取らない、フィネスと上品さを兼ね備えたコストパフォーマンスの高いシャンパーニュだ！

#### ミレジム情報 当主クリストフ・ルフエーヴルのコメント

2013 年は、冬から春にかけての気温が低く、ブドウが晩熟だった。12 月から気温が落ち、2 月頭には最低気温がマイナス 10 度まで下がり、危うくブドウ樹の大半が寒害に遭うほどであった。春になっても気温は上がりず、雨が多い天気が続いた。開花も例年と比べ約 2 週間遅い 6 月下旬に始まり、終了までに約 2 週間かかり、ブドウの成長サイクルは遅れがちであった。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、病気の勢いもおさまり、遅れていた成長サイクル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、ブドウは果汁をたっぷり含んだ健全な状態のままゆっくりと完熟してくれた！

2018 年は、日照量に恵まれ、ワインの色が口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

収穫間近に迫ったルフェーブルを訪問♪

左下は、ボネイユの丘の中腹にあるシャルドネの畑の写真。(写真①) まさに今回リリースするキュヴェ・アレクサンドリーヌに使われるヴィエーユ・ヴィーニュのシャルドネが植えられた畑だ。今年の収穫は9月17日、丘の裾野にあるピノムニエからスタートし、シャルドネは9月27日頃を予定している。



右上が収穫直前のシャルドネの房の写真。(写真②) 今年は、春の遅霜、6月の雹、ブドウの病気等々、クリストフが今まで経験したことのないスケールの災害が続いた試練の年だった。彼が言うには、今年の収量は現時点ですでに80%近く減少しているとのこと。その中でも、比較的被害が少ないのはこのシャルドネだ。ブドウの葉を見ると分かるが、ミルデューの跡が黄色く色褪せている。また、手前のブドウが一部干しブドウのように黒く枯れているが、これはミルデューではなくどうやら黒痘病らしい。黒痘病はミルデュー同様に、多雨・多湿の環境を好むため、今年のように6、7月の2ヶ月で半年分の雨が降るような年は格好の餌食となりやすい。黒痘病の厄介な点は、今のところピオで使用できる有効な散布剤がないこと。除葉などでブドウのまわりの風通しを良くするか、またはミルデュー対策も兼ねて気休め程度にボルドー液を散布するかしか対策の方法はないが、今年のように長雨が続くともう全く手の施しようがなく、自然に黒痘病が収まるまで指を加えて見ているしかないそうだ。さらに加えて、雨が続く間は車輪がぬかるむため畑にトラクターを入れることができなく、ボルドー液散布も草刈も全て人力に頼らなければならない。傾斜15度のボネイユの丘に点在する畑全てを3人の手作業で網羅するにはやはり限界があり、写真を見ても分かるように畑の雑草は伸び放題。草刈りは刈っても刈っても手作業では間に合わず、その作業の遅れが病気の繁殖を手助けするという悪循環にはまり、今現時点で黒痘病によるシャルドネの被害は実に40%減に及んでいるそうだ。



次にこれはピノノワールの写真。(写真③) 一見するとピノノワールが、一番被害が少ないように見える。実際、残っているブドウはどれも写真のように傷ひとつないきれいなものばかりだった。だが、このピノノワールが実際4月の霜の被害を一番受けている。ピノノワールの畑はシャルドネよりも少し標高の高い位置にあり、今回たまたま運が悪く寒気の通り道にぶつかってしまった…。写真を撮る前に一通り畑を歩いて回ってみたが、どの株も写真のように房が1つあるいは2つがMAXだった。クリストフ曰く、ピノノワールは皮肉にも霜によりブドウが淘汰されたおかげで、病気の被害が一番少なかったそうだ。

トータルで収量 80%減がすでに見込まれる 2021 年。去年豊作に恵まれたおかげでリザーブワインが少し残っていることが不幸中の幸いだが、それを合わせても生産量 60%減はほぼ確実とクリストフは試算する。「私が今まで仕込んだシャンパーニュの中で収量が 20hl/ha を下回ったことは一度もないが、今年はついにそれが現実となりそうだ。経営的にも厳しくなることは間違いないだろう。だが、一方でこういう機会がなければ収量を極限まで抑えたシャンパーニュをつくる機会はない。品質という面で言えば、実は個人的に今年ほど興味のある年はないと思っている！」と、最後に彼は本音とも言える経営と品質の合い間に揺れる複雑な心境を語ってくれた。

ここまで本音を語られるとますます気になる 2021 年の品質！去年から新しくフードル熟成を試みるなど、進化の止まらないルフェーブルのシャンパーニュだが、そのひとつの帰結となる 2021 年レゼルヴは、早くて 3 年後の 2024 年リリースとなる。まだ収穫が始まっていないので品質の確定はできないが、それでも 2021 年は今から仕上がりを楽しみなシャンパーニュとなりそうだ！

(2021.9.9.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**