毎月1回1日発行　通巻84号
2008年7月1日発行
2002年3月18日第三種郵便物認可

日経おとなのOFF

2008 July 7

定価680円

好評連載中
沢木耕太郎
「OFF-ROAD」

櫻井 寛
ノルウェーの
フィヨルド紀行

魅惑のシャンパン 極上の1本を選ぶ

大切な人と行きたい
1泊2日の
ステイ&ゴルフ

"上司"としての
真価が問われる
部下をねぎらう店

あなたの株を上げる
とっておき講座
「贈るマナー」四つの極意

ワイン好きにはワインは贈らない、
女性にはウンチクは通じない…
贈り上手になる秘策を伝授

モンターニュ・ド・ランス地区

主にピノ・ノワールを使った スケール感大きい味わいが、高く評価される地域。

シャルトーニュ・タイエ

1999ブリュット・ミレジメ

テロワールを尊重し、ブドウの古木を多く持つことでも知られる生産者。99年に収穫した良年のブドウ、その質をさらに厳しく選別したもののみを使う。ピノ・ノワール60%、シャルドネ40%。クリーミーでゴージャス、深く力強い味わいながらラストにはフレッシュ感も残る。上級キュヴェ。参考小売価格8900円D

ポール・デテュンヌ

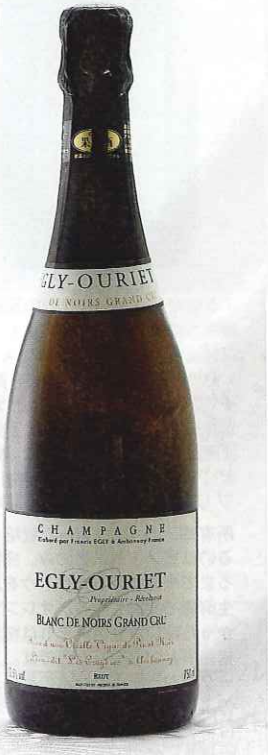
キュヴェ・ア・ランシエンヌ

ランス山の南東向き斜面にある特級畑アンボネイは、日照量に恵まれるのでリッチな味わいが特徴。色合いは、オレンジがかった深いゴールド。ドライフルーツ、蜂蜜、ナッツやスモークなどの香り。大きく丸く広がる構成と、後味のわずかな苦みが引き締める。6年以上瓶熟成して芳醇なアロマを引き出す。1万7010円A

エグリ・ウーリエ

ブラン・ド・ノワール・グラン・クリュ VV レ・クレイエール

RM界のカリスマ、「完璧主義者」とも称される。収量を徹底的に抑えることで得た上質なブドウは、その濃密な風味を生かすためフィルターをかけずに醸造される。さらに酵母と接触させながら5年間熟成。その深い黄金色に立ち上るのは優しい泡。リンゴの蜜、カラメルなどの官能的な香りに力強いミネラルが調和する。1万6800円C



ミッシェル・マイヤール

レ・フラン・ド・ピエ・エキストラ・ブリュット・プルミエ・クリュ2003

その銘柄名は「自根」。19世紀後半、フランスではフィロキセラという害虫がブドウ畑に壊滅的な被害をもたらした。しかし、その時無事生き残った、今では珍しいブドウの台木を持つ。その木に実ったブドウのみを使用、瓶内熟成は4年と長期。ロゼを思わせるしっかりした骨格、苦みと酸味のバランスが絶妙。1万8900円B

シャンパーニュ地方には、実に5000もの醸造所がある。日本で知られる大手メーカーは、そのほんのごく一部。今、話題の渦中にあるのはベレッシュなどのRM、レコルタン・マニピュランだ。大手が契約農家からブドウを買い集めるのとは対照的に、自社畑のブドウのみを使う小規模生産者である。

RMのシャンパーニュには、当然ながらいかにブドウを育てたか、というその質が味へと反映されてしまう。となれば、減農薬や有機農法などを積極的に取り入れる生産者が多いのは理というもの。それは70年代以降、農薬を大量に散布し、土壌を壊滅的な状態にした反省からの揺り戻しでもあった。

中でも最近、ワイン界を騒然とさせたのは、ビオディナミという月や星などの天体運行とともにブドウを栽培、醸造する方法である。〝自然派ワイン〟なる言葉でその存在を認知する人も多いのではないか。それは〝自然派であればすべて美味しい〟との誤った認識を生んだのもまた事実だった。

とまれ、そんな農業の見直し機運の中で、土地の個性、いわゆるテロワールを映すRMシャンパーニュが多数、誕生を見たのである。

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区

名だたる特級畑が広がり、シャンパーニュきっての名壌地との評判を取る

ゴセ・ブラバン

レゼルヴ・ブリュット・グラン・クリュ

16世紀半ばまで家系を辿ることのできる、歴史ある生産者。シャンパーニュの特級畑の中でも、専門家にもっとに評価の高いアイ村に畑を持つ。その上質なブドウを使用した味わいには清涼感が漂い、リンゴや梨などのフルーティーな果実の中心には、緊密な酸と旨みが宿っている。恐るべきコスト・パフォーマンス。7350円B

ジェローム・プレヴォー

ラ・クロズリー・レ・ベギーヌ・ブリュット・ナチュール

所有畑、わずか1.2haで栽培されるのはピノ・ムニエのみ。完熟するまで十分に待ったブドウを、野生酵母で発酵させる。オレンジがかった深い黄金色。それは樽発酵、樽熟成という造りならでは。スモークがかったような木の香り、蜜のようなとろりとした甘い味わいは、まさに熟成した白ワインを思わせる。9975円F

ガティノワ

グラン・クリュ・ブリュット・ミレジメ 2000

わずか7.2haの自社畑は、特級畑アイの南斜面というブドウ栽培には絶好の場所にある。その仕事のほとんどは丁寧な手作業。ブドウ本来の味わいを生かすために、リキュール添加も少量に抑える。グラン・クリュらしい力強さの中にも気品があり、シルクを思わせるピュアで美しい舌触りが、とりわけ印象的。7308円E

フランソワーズ・ベデル

アントル・シエル・エ・テール

ふっくら大きく広がる果実感は、「真のビオディナミの実践者」と評される女性醸造家ならではの包み込むような味わい。その芯には、きれいなミネラルが横たわっている。「天と地の間に」というその銘柄名通り、飲めばまさしく、太陽の温かみと大地の力強さ、湧き上がるようなエネルギーを感じ取れる。1万815円A

シャンパーニュの産地と言えば、それは3地区に大別できる。モンターニュ・ド・ランスは中心都市ランスの周囲に広がる丘陵地帯。赤ワイン品種のピノ・ノワールが名産である。この山の北側で収穫したブドウの味は緻密に、南側であればより骨格が大きく豪快となる。

そこからわずかに南下するとヴァレ・ド・ラ・マルヌ。美しい田園風景で造られるのは主にピノ・ムニエ。特級畑ではやはり果実味豊かで柔和な印象のピノ・ノワールも栽培される。さらに南のコート・デ・ブランは白ワイン用ブドウ品種、シャルドネの名壌地である。

自らの哲学を胸に抱きながら飽くことなく畑と向き合い、丁寧にシャンパーニュを造るRM。その職人魂、芸術的感性が日本人の心に響いたのだろう。例えばジャック・セロスなどは入手困難と叫ばれて久しい。それは芋焼酎で言う〝幻〟と、ほぼ近い感覚がある。

それでもRMは、生産者の個性がそこに織り込まれる故、その味わいは千差万別、選ぶのは難儀である。しかし、ここに挙げた銘柄はいずれも深い満足感を与えてくれると断言したい。新たな美酒の扉は、まもなく、そこに。

コート・デ・ブラン地区

**白ブドウ品種のシャルドネから造られるその味は
上品な中に複雑性が富む**

ラルマンディエ・ベルニエ

ロゼ・ド・セニエ

シャルドネ100%が主流の地区にありながら、ピノ・ノワールを使った秀逸なロゼ。発酵が始まり、赤ブドウから色が抽出されてきた時点で、すぐさまタンクからブドウを引き上げる。そのセニエと呼ばれる方法で、美しく鮮やかなロゼ色に仕立てた。酸味、果実味、程よいタンニンともバランスがいい。1万1025円G

ジャック・セロス・コリーヌ・エ・アンセルム・セロス

ジャックセロス・キュヴェ・エクスキューズ

独自の自然農法を確立したこの当主は、他の生産者からも尊敬される存在。澱引きや濾過は行わない。この銘柄は仏のレストランから「料理に合う味を」との依頼で造られた。蜜のような甘みとソフトな酸味、力強いミネラルが調和。これは旧ラベルだが、今飲み頃という意味でこれを挙げたい。1万6275円G

ロベール・モンキュイ

グラン・クリュ・ル・メニル・シュール・オジェ・ブラン・ド・ブラン

この地区の中でも、最も艶やかでエレガントなテロワールを持つと評判のル・メニル・シュール・オジェ村に、自社畑を8ha持つ。サロンやクリュッグなど大手メゾンもこの地のブドウを使うことで知られる。口に含んだ瞬間、広がるのは清涼感。石灰質の土壌由来のミネラルは繊細で、かつ伸びがある。6300円B

アグラパール・エ・フィス

グラン・クリュ・アヴィズ・ブラン・ド・ブラン・ヴェニュス・ブリュット・ナチュール2001

環境に配慮し、トラクターではなく馬で畑を耕すことで知られる。重さ4tにもなるトラクターは、土地を固く圧縮させる。それでは良質のブドウは栽培できないと、研究熱心なこの生産者は語る。飲み始めはフレッシュだが、次第にスモーキーさや力強さが顔を出す。ゆっくりと時間をかけて堪能したい。1万7850円B

コート・デ・バール(オーブ県)など

**代表的な3地区以外にもシャンパーニュの
最南端オーブ県には、秀逸な生産者がいる**

デュフール (左)

ブラン・グルマン・エクストラ・ブリュット2003

シャンパーニュには極めて珍しいブドウ品種、ピノ・ブラン100%。その個性を味わってほしいと、瓶詰め前のリキュール添加は一切行わない。樹齢50年以上の木から収穫されたブドウのみを使用。白コショウやミントといったスパイシーな要素に豊かな果実味が重なる。7350円A

セルジュ・マチュー (右)

ブリュット・トラディション・ブラン・ド・ノワール

シャンパーニュの中でも南に位置するこの地は石灰質土壌。ブルゴーニュのシャブリ地区に土壌的にも、地理的にも近い。その証拠に、味わいは骨太でリッチ。トロピカルフルーツを連想させる香りもあり、ワインとしてのふんだんな旨みに溢れる。この生産者の代表銘柄。7035円A

Vieux Millésimes

VM古酒

数十年にわたり熟成させたシャンパーニュ。
通はそれを究極の遊び、味の悦楽と語る。

ディエボルト・ヴァロワ

ブラン・ド・ブラン・ミレジメ1997

プルミエ・クリュの畑、キュイから採れたシャルドネのみを使用する。そこは、太陽の光をふんだんに受ける南向きの斜面。97には豊かな果実味と洗練されたミネラルというその土地の美点が見事に表現されている。古酒として楽しむには若干早いが、今後も熟成に耐えうるだけのポテンシャルを予感させる。1万5750円B

デボルド・アミオ

ブリュット・ミレジメ・プルミエ・クリュ1989

シャンパーニュでは珍しい砂質土壌にあり、そのテロワールは極めてエレガンス。89のミレジムはすでに十分な熟成を感じるが、その中にも繊細さがのぞく。重過ぎない適度な果実味、細く温かい酸が、フィニッシュをきれいにまとめ上げる。トーストやキャラメル、燻製香など複雑な香りも立ち上る。1万3650円B

ルネ・コラール

キュヴェ・ド・レゼルヴ・ブリュット・ミレジメ1975

素晴らしいブドウを収穫できた年のみ古酒をリリースする醸造家。その割合は、例えばこの30年間なら5回のみ。十分な熟成に由来する焼き栗やナッツ、モカなどの魅惑的な香りは75というオールド・ヴィンテージならでは。しかし依然として溌剌としたミネラルが舌の上を滑り、上質な白ワインの趣に満ちる。2万2050円B

ジャック・ボーフォール

ミレジム1988 ドゥミ・セック

自らの病を契機に70年から化学薬品の使用を中止した、ビオロジーの草分け的存在。殺虫剤や防カビ剤に代わり、無害なアロマオイルを使うことでも知られる。だからなのだろう。香りにはハーブや可憐な花の要素が漂う。甘辛などのコメントを超越する抜群のバランスと余韻の長さは、いつでも深い感動を与える。2万5095円A

シャンパーニュを知り尽くした人が行き着く、究極の遊び。古酒の世界をそう語り、溺愛するシャンパーニュ通は数知れず。その味わいの多くは、長い熟成を経た白ワインに似ている。琥珀がかった色合い、すでに泡はワインの中に溶け込み、わずかに発泡するのみ。ナッツやクリームを想起させる深みや複雑さがあり、時にシェリーのような印象すら抱かせる。

醸造所で瓶詰めされると、シャンパーニュはそのままの状態で保存される。瓶の中で澱とともに接触するその間に、旨み成分は増幅されていく。それは、長くても7～8年が一般的である。しかし醸造家の中には、さらに数十年という単位で熟成させる人がいる。

ワインと同じく、シャンパーニュもまた長期熟成に耐えうるのは、上質なものだけ。故にその多くはヴィンテージ付きである。08年現在であれば、80年代に製造されたシャンパーニュが、古酒としては飲み頃と言えるだろう。

至極当然、すべての生産者がそういった試みをできるわけではない。存分な遊び心と十分な資金を持った醸造家だけに許される、それは悦楽の仕事なのである。