

保存版特集 2008年 至福の極旨ワインBEST200

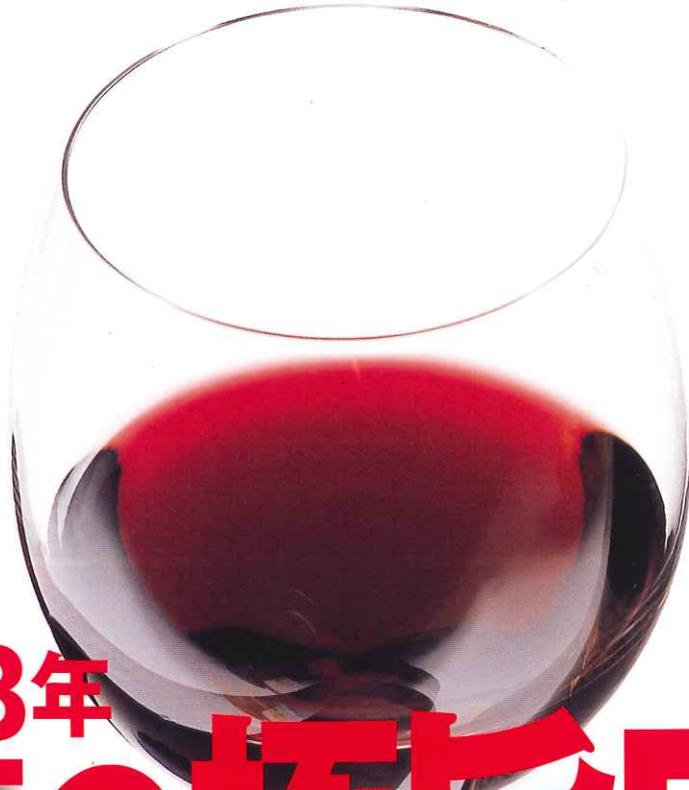
ikkoin

12 DEC. 2008
No.103
定価680円

平成20年12月1日発行 毎月1回
第9巻第12号 通巻103号
平成13年11月13日第三種郵便物認可

一人

保存版
特集



2008年 至福の極旨ワイン BEST200

人気絶頂!
シャンパーニュ極旨ランキング

2008年国産ワインコンクール
金賞受賞ワインの実力

決定! 国別「2000円以下」
極旨ワイングランプリ

世界最高峰のブルゴーニュを極める

国際ワインコンクールの
受賞ワインを狙え!



ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ
ぶどうの品種別に味わいを徹底検証！

今、飲むべき

極上シャンパーニュ

39
本

これまでは単に好きなブランドを選んできたのに、いつのまにやら種類が増え、何を基準にすればいいのかわからなくなってきたシャンパーニュ。使われるぶどう別に、今飲むべき39本を厳選紹介。

監修 阿部誠 協力 サロン・ド・シャンパーニュ・ヴィオニス 取材・文 柳忠之 地図 長岡伸行
撮影 川上尚見 P18 25 26 29 川村悦生 中原暢之(ともにホトル)
写真協力 シャンパーニュ地方ワイン生産同業委員会(C.I.V.C.) 日本事務局



監修 / 阿部誠さん

銀座「サロン・ド・シャンパーニュ・ヴィオニス」「V・ド・ピストロ・ヴィオニス」のオーナー・ソムリエ。第3回全日本最優秀ソムリエコンクールで優勝。第11回世界最優秀ソムリエコンクールギリシャ大会日本代表。

味わいで選ぶ

Non Vintage Pinot Noir ヴェインテージ

ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ。それぞれの品種の個性とは？
3つの品種をバランスよく配合したアッサンブラージュの特徴とは？

しっかりとした豊かなボディ

ピノ・ノワールが主体のシャンパーニュ

世界最高の赤ワインを生み出すピノ・ノワールは、
ここシャンパーニュ地方でも主役級。押し出しの強さが身上市だ。

RMのブラン・ド・ノワールは
品種と土地の特徴が顕著に

シャンパーニュ地方で栽培が認められて
いる2種類の黒ブドウのうち、一般に
より上質と見なされているのがピノ・ノ
ワール。栽培が盛んなのはランスの南に
位置するモンターニュ・ド・ランス(直
訳するとランスの山)の斜面で、ヴェル
ジー、ヴェルズネ、アンボネ、ブージ
イなどのグラン・クリュがある。
「ピノ・ノワールはラズベリーやチェリ

ーなどの果実香、それにふくよかなボリ
ューム感をシャンパーニュに与える役割
があります」

ピノ・ノワールのみ、または同じく黒
ブドウのピノ・ムニエも混ぜて白のシャ
ンパーニュを造るとブラン・ド・ノワ
ールと呼ばれるが、これを手がけている大
手メゾンには少なく、多くはモンターニ
ユ・ド・ランス地区のRMである。

「RMのブラン・ド・ノワールであれば、
品種特性に加えて土地の特徴が出てきま
す。具体的には、ブージイ村のものなら
力強さとスパイシーさ、アンボネ村なら
豊かな果実味といった印象です」

また造りの点で阿部さんは、
「果実が前面に出てくるので、ややキレ
が悪く感じられます。ピノ・ノワール主
体のシャンパーニュではドサーージュを抑
え気味にするメゾンが多いですね」
果実感と力強さを求めるなら、ピノ・
ノワール主体が良さそうです。



ブルゴーニュ地方の赤ワイン用品種だが、
シャンパーニュ地方では白ワインとなる。
P/Alain CORNU-Collection CIVC

Pinot Noir

フルーリーP&F
フルーリー・
ブリュットNV
Fleury P&F
Fleury Brut NV



シャンパーニュ地方でビ
オディナミ農法を実践する
数少ないメゾン。コート
・デ・パール地区で収穫
されたピノ・ノワール
100%。「温暖な南部の
ピノ・ノワールらしい、
豊かな赤い果実のニュア
ンスがきれいにあります」
④ヴァン シュール ヴ
ァン ☎03-3580-6578

ドラピエ・ブリュット・ナチュール
アンドレ・エミシェルNV
Drapier Brut Nature
André et Michel NV



テロワールに忠実なつく
りをするメゾン。このシャ
ンパーニュはピノ・ノ
ワール100%でドサー
ージュもゼロの辛口。「蜜
っぽい甘やかな香りに、
ナッツの香ばしさ。ドザ
ージュしていないのでも
ったりしません」④テラ
ヴェール ☎03-3568-2
415

ポメリー・
ウインタータイム NV
Pommery
Wintertime NV



冬場向きな温もりのある
シャンパーニュを目指し、
ピノ・ノワールとピノ・ム
ニエからなるブラン
ド・ノワール。「豊かな果
実味がもたらす落ち着き
があり、ゆったりとした
味わい。暖炉にあたりな
がら、ソファで飲みた
くなります」④メルシャ
ン お客様相談室 ☎
03-3231-3961

セルジュ・マチュー・
ブリュット・トラディションNV
Serge Mathieu
Brut Tradition NV



南部コート・デ・パール地
区のRMが手がけるピノ
・ノワール100%のブラン
ド・ノワール。「全体に
まるやかですが、新鮮な
果物のようなフレッシュ
さも感じられます。バラ
ンスはよく、とてもクリ
ーミーな泡立ちですね」
④ヌーヴェル・セレクシ
ョン ☎03-5957-1955

マイイ グラン・クリュ・
ブラン・ド・ノワールNV
Mailly Grand Cru
Blanc de Noirs NV



マイイ村の協同組合によ
るブランド・ノワール。ピ
ノ・ノワール100%。「ラ
ンスでも北側のグラン
・クリュで、他のブラン
ド・ノワールと違いミネ
ラルと酸のシャープさが
感じられ、バランスが
いいですね」④オエノ
グループ お客様セン
ター ☎03-3575-2787

キャティア・ブランド・
ノワール・ブリュットNV
Cattier Blanc de Noirs
Brut NV



シニー・レ・ロゼ村の中規
模メゾン。限定販売のシャ
ンパーニュ。コクのある
しっかりとした味わい
の辛口。「ピノ・ノワール
100%なのにミネラル
感があり、シャープな印
象。時間とともに開いて
くるタイプです」④徳岡
☎06-6251-4560

フルーティで滑らかな味わい

ピノ・ムニエが主体のシャンパーニュ

ピノ・ノワールに対するサポーター的な存在のピノ・ムニエ。産地と造り手の相性が合えば意外な銘酒に。

イチジクや洋梨の香り
ふわふわとした酒質が特徴

ピノ・ムニエはピノ・ノワールの突然変異種。ムニエとは「粉屋」を意味するフランス語で、葉に綿毛がついているためこう呼ばれるという。

ピノ・ノワールと比べて霜や病気に強く、豊産性の品種なので栽培農家からは重宝がられる一方、ワインにすると熟成が早く進む傾向があり、長期熟成タイプのはシャンパーニュを主体とするメゾンでは好まれないことが多い。「うちではムニエを一切使いません」と豪語するメゾンさえあるほどだ。

「香りはイチジクや洋梨など、果肉の柔らかな果物。味わいはまるやかで柔らかく、ふわふわとした酒質がムニエの特徴

です。たしかにムニエの比率が高いと、芯が弱くて、熟成に向かない印象ですが、RMのシャンパーニュにいくつか面白いものがありますよ」

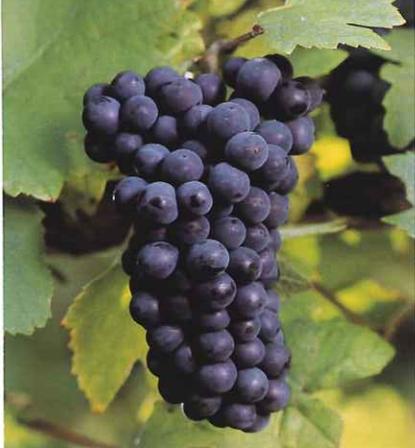
と阿部さん。たしかにピノ・ムニエ100パーセントはいわずもがな、使用する比率を50パーセント以上まで高めたシャンパーニュを造る大手メゾンは皆無と

いってよい。一方、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区を中心に、ムニエから野心的なシャンパーニュを造り出すRMが散見される。

ヴァレ・ド・ラ・マルヌは霜が下りやすい土地柄で、ピノ・ノワールやシャルドネの栽培にはあまり適さず、霜害に強いムニエが勢力を広めた。いわば、ムニエの聖地とも呼べる場所。しかし阿部さんはムニエならではの弱点も指摘する。

「ムニエが主体だとしても酸が弱くなりがちです。収穫期を見極めたり、ドサーージュ(*)を抑えたり、少しシャルドネを加えるなど、いかにバランスを取るのが良い造り手の判断材料になります」

ヴァンテージはほとんどなく、ノンヴァンテージが多いのも、熟成の早さとの兼ね合いゆえかもしれない。ムニエ主体のシャンパーニュはRMの独壇場。造り手をしっかり吟味した上で選びたい。



葉に綿毛があることから、「粉屋」を意味するムニエという名前に。病気や霜害に強い。
Photo Alain CORNU-CollectionCIVC

Pinot Meunier

エグリ・ウーリエ・
ヴィーニュ・ド・ヴリニイNV
Egly-Ouriet
Vignes de Vrigny NV



アンボネ村のフランス・エグリ・ウーリエが、奥さんの実家のピノ・ムニエから造るブラン・ド・ノワール。「南東向きの土地なので完熟した果実の力強さがあります。リザーヴワインも30%と多く、余韻はとても複雑です」撮影協力シャンパンカフェ・アルペンテ

クリストフ・ミニョン・
エクストラ・ブリュット
(ピノ・ムニエ100%) NV
Christophe Mignon
Extra Brut
(Pinor Meunier 100%)NV



ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区フェスティニー村のRM。やはりセロスと交流のある人物で、栽培はバイオダイナミ。「完熟したピノ・ムニエから柔らかく、凝縮感のあるシャンパーニュを造ります。酸のバランスも申し分なし」◎木下インターナショナル☎075-681-0721

ジェローム・プレヴォー・ラ・
クロズリー・レ・ベギーヌNV
Jérôme Prévost La
Closierie Les Beguines NV



ジャック・セロスのもとで学んだジェローム・プレヴォーがランスの西、グー村のピノ・ムニエをバイオ農法で栽培し、小樽発酵で造る。「開けて30分後のほうがバランスがよい、魔法のようなシャンパーニュです。白ワイングラスで飲みたい」◎ラシーヌ☎03-5366-3931

フランソワーズ・ベデル・
ディ・ヴァン・スクレNV
Françoise Bedel
"Dis, Vin Secret" NV



ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区クルット・シュール・マルヌ村のRMでバイオダイナミ農法を実践。ピノ・ムニエ96%、シャルドネ4%。「鉢物的な印象の中に果実味と酸。わずかなシャルドネでバランスが保たれています」◎ヌーヴェル・セレクション☎03-5957-1955

タルラン・
ラ・ヴィーニュ・ドール1999
エクストラ・ブリュット
Tarlant
La Vigne d'Or 1999
Extra Brut



ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区ウィ村のRM。樹齢50年以上のピノ・ムニエのみを用い、小樽で発酵。8ヶ月樽熟成の後に瓶内二次発酵に移す。「とても複雑で余韻が深く、長い。ピノ・ムニエのイメージで飲むとびっくりします」◎ラシーヌ☎03-5366-3931

エリック・タイエ・ブリュット・
トラディションNV
Eric Taillet Brut
Tradition NV



ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区バスリュール・スー・シャティヨン村のRM。このキュヴェはピノ・ムニエ100%のブラン・ド・ノワール。「ムニエの特徴がよく出た標準的スタイル。全体穏やかで、きれいな酸がバランスしています」◎横浜君嶋屋☎045-251-6880

3種を配合したバランスのよい味わい

アッサンブラージュのシャンパーニュ

単一品種はあくまで例外。3つの品種の巧みなアッサンブラージュこそ、シャンパーニュの本来的なべき姿とみるワイン通は多い。

理想的なバランスのよさ。大手メゾンの独壇場。

シャンパーニュはアッサンブラージュの芸術と讃えられる。単一品種のシャンパーニュは特異な個性を発揮するものの、ことバランスという点においては、複数の品種を巧みに組み合わせるものに敵わぬことが少なくない。シャンパーニュ地方にはピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネの3品種がほぼ均等な割合で栽培されているが、それは単なる偶然ではないだろう。各品種にはそれぞれ役割があり、それらがうまく一つにまとまった時に1本の理想的なシャンパーニュが完成する。そういう考えもできるはずだ。阿部さんもこう語る。

「果物とミネラルの香り、味わいは果実

味と酸味。そして爽やかなアタックとクリミーな余韻。このような要素がバランスよく調和しているシャンパーニュが理想的ですが、単一品種だとなかなか難しい。アッサンブラージュでしか答えは出せないのかもしれない」

とはいえ、アッサンブラージュをすれどどのシャンパーニュも美味しくなるのかといえは、そう単純ではないようだ。

「それこそ醸造家の腕の見せ所です。シャルドネ一つをとってもどの畑のワインをどれくらいブレンドするのか。ほんの些細な違いが影響します」

それだけにアッサンブラージュの見事さは、シャンパーニュ地方全体からブドウを買い付けることのできる大手メゾンのほうが優位となる。

「大手メゾンの場合、メゾンのスタイルや個性を打ち出して、それを毎年、毎年維持しなければなりません。アッサンブラージュはバランスの面以上に重要な要素なんです」

奇しくも挙げていただいたお勧めアイテムのうち4本が大手メゾンのもの。アッサンブラージュによりバランスを取りつつ、メゾンのスタイルを確立した、安心感のあるシャンパーニュといえよう。



3種のブドウをどのようにアッサンブラージュするかでメゾンのスタイルが決まる。Photo DIVERS-Collection CIVC

Assemblage

ゴッセ・グラン・レゼルヴ・ブリュットNV Gosset Brut Excellence NV

シャンパーニュ地方最古のワイン商、ゴッセ。本拠地はピノ・ノワールで有名なアイ村だが、シャルドネの比率も比較的高い。「ピノ・ノワールの果実感がはっきりと感じられ、熟成感、複雑さもあるゴージャス系」◎サッポロビール(株)お客様相談センター☎0120-207-800



シャルル・ラフィット・ブリュット・キュヴェ・スペシャルNV Charles Laffite Brut Cuvée Spéciale NV

シャンパーニュ地方では珍しく、醸造責任者が女性のメゾン。シャルドネ50%、ピノ・ノワール30%、ピノ・ムニエ20%の構成。「若い女性に似合いそうな、軽やかさ、爽やかさの感じられるタイプです」◎サッポロビール(株)お客様相談センター☎0120-207-800



パイパー・エドシック・ブリュットNV Piper Heidsieck Brut NV

赤いラベルがポップな雰囲気を出すパイパー。マリリン・モンローが愛飲し、カンヌ映画祭の公式シャンパーニュとしても有名。「教科書みたいな完成度の高さ。飲みやすく、飲み疲れせず、それに華やかさもありません」◎アサヒビール☎0120-011-121



ポール・デテュヌ・ブリュット・キュヴェ・プレスティージュ・ブランセス・デ・テュヌNV Paul Déthune Brut Cuvée Prestige Princesse des Thunes NV

アンボネイ村のRMで発酵にはオークの小樽を使用。ピノ・ノワールとシャルドネが50%ずつ。「アンボネイらしく果実のニュアンスがきれいに出ています。飲んで印象ではピノ・ノワールの性格が強く感じられますね」◎ヌーヴェル・セレクトジョン☎03-5957-1955



ローラン・ペリエ・ブリュットL-P Laurent-Perrier Brut L-P

シャルドネを尊重したスタイルで知られる。「シャルドネの酸にピノ・ノワールの果実味。ピノ・ムニエが味わいに落ち着きをもたらす。特定の品種が思い浮かばないほど見事なアッサンブラージュです」◎サントリイ(株)お客様センター☎0120-139-310



アルフレッド・グラシアン・キュヴェ・クラシック・ブリュットNV Alfred Gratien Cuvée Classique Brut NV

すべてのベースワインを小樽で発酵させるのがこのメゾンのポリシー。エベルネ市を本拠とするメゾンらしく、上質のピノ・ムニエを多く使用する。「味わいはバワフルで、樽発酵による複雑さ、コクがあります。かなり個性的」◎中島董商店☎03-3405-4222

