

Firadis WINECLUB ワイン講座

## 1年でワインの違いが分かる 比較試飲チャレンジ

おいしい! ついでにお勉強♪

### Theme Wine

## ブラン・ド・ブラン VS ブラン・ド・ノワール

白ブドウと黒ブドウのシャンパーニュ飲み比べ!  
驚くほどはっきりわかる香りと味の違い



4 APRIL



## 目次

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 今月のテーマについて                     | 01 |
| ブラン・ド・ブラン VS ブラン・ド・ノワール        | 02 |
| お届けワインの詳細                      | 03 |
| テイastingノート                    | 05 |
| テイasting参考例                    | 07 |
| ついでにお勉強♪「シャンパーニュの"品種"をもっと知りたい」 | 09 |
| 今月のまとめ                         | 11 |

## 今月のテーマについて

比較試飲チャレンジ、4月のテーマは『ブラン・ド・ブラン VS ブラン・ド・ノワール』  
「シャンパーニュは大好きだけど、銘柄ごとの香りや味の特徴までは良く分からない・・・」という声をとても多くいただくので、このテーマを取り上げることとしました。

実は熟練したワインテイスターの中にも、泡モノは味の違いが判別しにくい、という方が結構います。大分昔のことですが、僕が本当にたくさんのことを教えて戴いた日本屈指のボルドーワインの専門家が「炭酸ガスで味わいの違いが見えにくいから、正直美味しいのか美味しくないのかよく分からない」と仰っていて、非常に驚いた記憶があります。

シャンパーニュってそんなに飲み分けが難しいの?と思うかもしれませんが、ご心配は不要です。1本ずつ漠然と飲むのではなく、複数を同時に比較試飲することで自然とスタイル・味わいの明確な違いがちゃんと見えて来ます。Firadis WINE CLUB は『THE CHAMPAGNE』というシャンパーニュ専門店を立ち上げ、「シャンパーニュ選びの羅針盤」になると宣言したお店。そのお店のワイン講座ですから、シャンパーニュに興味を持ったばかりの方も、有名なモノは色々飲んではいるけどそれぞれの特徴はイマイチ掴み切れていない、という方も必ず「違いの分かる人」にしてみせますよ!

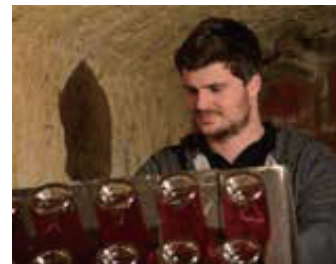
ということで今回のテーマは「白ブドウで造ったシャンパーニュと黒ブドウで造ったシャンパーニュで比較試飲してみよう」です。店頭で良く見かける「モエ・エ・シャンドン」や「ヴーヴ・クリコ」など有名銘柄のスタンダードシャンパーニュは様々なブドウ品種をブレンドし、バランス重視のスタイルで造られていることが多いのですが、実は「白ブドウだけ」「黒ブドウだけ」といった条件のもとに仕込まれたちょっと個性派のシャンパーニュたちも存在します。今回はそんなキャラの立ったシャンパーニュを体験し、皆さんのシャンパーニュ選びが一步前に進むことを狙った内容。それでは、始めましょう!



# Le Brun Servenay

ル・ブリュン・セルヴネイ

樹齢50年を超えるアヴィーズ、クラマン、オジェの古樹を所有。太く切れ込む酸と強いミネラルを備えた骨太でエレガントなブラン・ド・ブランを造る。コート・ド・ブランのフィネス、そして気品を表現。



『白い丘』を意味するその名の通り、精緻なミネラル感を備えたシャンパーニュ随一のシャルドネを育むコート・ド・ブラン地区。北はクラマン、南はオジェに境界を接するアヴィーズは、名実ともにこの地を代表するグランクリュだ。アグラパールやジャック・セロス等、数多くの優れた造り手を擁し、ペレムナイトの化石が堆積した白亜の土壌により、太く切れ込む酸と強いミネラルを備えた骨太なエレガンスが特徴のワインが生まれる。



ブリュン・セルヴネイは、この村で5世代に渡ってブドウ栽培を行ってきた。1933年にレコルタン・マニピュランとしてシャンパーニュ造りを開始。現当主のゴーチエール・ブリュンは祖父、父の時代からワイン造りに関わっており、父パトリックのフィロソフィを受け継ぎ、気品あふれるシャルドネを表現するワイン造りを行っている。

畑はアヴィーズを中心に、クラマン、オジェ、マンシーに広がっており、シャルドネ主体にピノ系品種も栽培されている。栽培家としての歴史があるだけに、樹齢50年を超える古樹の区画を多数所有しており、最も古いブドウだと植樹年は1910年までさかのぼる。ワインに複雑さを与える古樹ならではのエネルギーに恵まれているというのは、優れたテロワールの特性を深く映した偉大なシャンパーニュを生むための非常に重要な要素である。

「コート・ド・ブランの真髄であるミネラル感、フィネスそして気品をワインに表現すること」を哲学に、人の手を加えるのは最小限に止めたワイン造りを行っている。ブドウ栽培は特にビオロジックを目指しているわけではないが、畑を耕し、畝と畝の間は緑で覆うなど、ブドウが深く根を伸ばし、土地のミネラルを吸い上げられるよう環境を整えている。ステンレスタンクを用いたアルコール発酵やベースワインの保存、マロラクティック発酵は避けるなど、堅牢でミネラリーなアヴィーズのありのままの個性を引きだすことに専念しており、2010年にセラーを新設したおかげで、その信念をより深く追求することが可能となった。

個人客や地元のレストランにのみ販売していた時期が長かったため、同コミューンの他の生産者に比べれば知名度は低いが、クラシックなアヴィーズの魅力溢れるシャンパーニュを生むお手本ともいえる造り手である。ワイン・アドヴォケイトにて初掲載で「非常に感銘を受けた」と賞賛を受け、翌年には「コート・ド・ブランだということを物語るミネラルがある」と評されたことに、その実力が示されている。



## ブリュン・セルヴネイ メロディ・アン・セー ブラン・ド・ブラン Brun Servenay Melodie en C Blanc de Blancs

希望小売価格 ¥6,820

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: 36ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 12% ● ドサージュ: 6g/L

シャルドネ 100%、フレッシュ&シャープな酸味が特徴的な1本。  
澁刺とした酸の心地よさを楽しむなら、ブラン・ド・ブランのこの1本。春夏の時期には特に美味しいスタイルのシャンパーニュです。かといって決して切れ味だけのシャンパーニュではなく、骨太で長い余韻が楽しめる本格派。この「1本背骨の通ったしつかり感」が、グラン・クリュならではの醍醐味です。和食との相性も抜群に良いですよ!!

フランス シャンパーニュ、ヴェルジー

# Etienne Lefevre

エティエンヌ・ルフェーヴル 

本拠地はヴェルジーだが、先祖代々受け継がれたヴェルズネイの畑を多く所有する。ブドウに高値のつくヴェルズネイだが、メゾンに売らないことをポリシーとし、テロワールを尊重したシャンパーニュを造り続ける。

モンターニュ・ド・ランスの北東部に位置するヴェルズネイは、シャンパーニュで最高のピノ・ノワールを生む土地としてアイと双璧をなすグランクリュである。ピノ・ノワールで名高いグランクリュは他にアンボネイやブジーがあるが、アイを含めたこれらの村は南向きや南東向き斜面に畑があるのに対し、ヴェルズネイでは緩やかな北向き斜面に畑が広がる。この斜面の向き、涼やかな気候、ペレムナイトの厚いチョーク質が、ヴェルズネイのワインに精緻な酸やミネラル感、透明感や伸びやかさ、そして丸く完璧なバランスと気高さをもたらす、シャンパーニュ中の生産者が切望する絶対的な地位にある。

1977年に設立されたエティエンヌ・ルフェーヴルは、所在地こそセラーを構えるヴェルジーとなるが、元々はヴェルズネイを本拠とする栽培家の家系の出身である。そのため、合計8haの所有畑の中でヴェルズネイが4haと最も大きな割合を占める。ルフェーヴル家は1621年からヴェルズネイでブドウ栽培を行ってきたモンターニュ・ド・ランスで最も古い生産者の一人である。また1921年よりシャンパーニュ造りを開始しており、レコルタン・マニピュラン（以下、RM）としての歴史も長い。エティエンヌが改めて自身の醸造所を設立したのは理由がある。父から彼とその兄弟に世代交代をする際に、彼以外の誰もがRMを廃業し、栽培家に戻ることを望んだのだ。大手メゾンがこぞって獲得しようと競い合うヴェルズネイのブドウは高値がつくため、シャンパーニュを造るよりもブドウを売った方が簡単に収入を得られる。しかし、エティエンヌは自らの手でシャンパーニュ造りを続けることを諦めなかった。彼は、自然とテロワールを尊重したワイン造りを信条とするが、もう一つ、「ブドウをメゾンに売らないこと」をポリシーとしている。

ブドウ栽培はリュット・レゾネを採用。醸造にはステンレスタンクを用い、クリアに表現された畑の優位性を、マロラクティック発酵がもたらす滑らかな質感で包み込む。瓶詰め後には19世紀に掘られた地下セラーで熟成される。

シャンパーニュのピノ・ノワールの頂上に君臨するグランクリュ、ヴェルズネイを主軸とした高品質のシャンパーニュ…しかも価格は手頃となれば、注目を集めないはずがない。事実、エティエンヌの作品は国内外で高い評価を受けており、シャンパーニュ評論の権威リチャード・ジューリンはエティエンヌを「才能ある醸造家」と称え、彼の「上手く造られた成熟したシャンパーニュ」を思いがけず発見した喜びをその著書に記している。



## エティエンヌ・ルフェーヴル ブラン・ド・ノワール

Etienne Lefevre Blanc de Noirs Verzenay

希望小売価格 ¥6,765

- 産地： Champagne Grand Cru
- 品種： ピノ・ノワール100%
- 熟成： 24ヶ月
- 評価： ー
- アルコール度数： 12.5%      ● ドサージュ： 6g/L

ピノ・ノワール 100% の個性が最も分かりやすい 1 本です。

まず、ブラン・ド・ノワールの色合いが、そしてベリー的な味わいがはっきりと分かる 1 本。シャンパーニュ地方で、ピノ・ノワールの代表産地であるヴェルズネイ村のグラン・クリュ。外からでもその微かに赤みがかった色合いはわかりますし、味わいのベリー感・ヴォリューム感も十分。ブラン・ド・ノワールのスタイルを知るのに、これほど分かりやすいお手本にはなかなか出会いません。濃厚な肉料理に合わせても十分に渡り合う奥行きと深みは、ブラン・ド・ノワールならではの。

# テイスティングノート

ワインを飲んだ感想を自分なりの表現で書いてみましょう！

※各STEPの手順は、別冊の「テイスティング方法」を見ながら行ってください。

## ブリュン・セルヴネイ メロディ・アン・セー ブラン・ド・ブラン



### STEP1 色合いを具体的に表現してみよう

次の中から「こんな色だな」と思う項目を選んでみてください。項目以外のイメージを感じたら「その他」に自由に記入しましょう！

#### ▶輝き

輝きのある 落ち着いた モヤがかかった

#### ▶色調

グリーンがかかった レモンイエロー イエロー 黄金色がかかった

黄金色 トパーズ アンバー（琥珀色）

その他（ \_\_\_\_\_ ）

### STEP2 ワインの香りを表現してみよう

Firadis WINE CLUB 講座がチョイスした 30 個の香り表現から選んでみてください。いくつでも選択 OK！  
項目以外のイメージを感じたら「その他」に自由に記入しましょう！

レモン オレンジ グレープフルーツ 青りんご りんご 洋ナシ

花梨 桃 アプリコット パイナップル ライチ メロン

アーモンド ヘーゼルナッツ 白い花 ミント パン トースト

キャラメル 貝殻 火打石 ヴァニラ 白胡椒 コリアンダー

丁子 シナモン ハチミツ バター チョコレート コーヒー

その他（ \_\_\_\_\_ ）

### STEP3 味わいを自由に表現してみよう

### STEP4 まとめのひとこと表現！

次のページにテイastingコメント例があります。  
まずはご自身で記入いただき、比較してみてください。

## エティエンヌ・ルフェーヴル ブラン・ド・ノワール



### STEP1 色合いを具体的に表現してみよう

次の中から「こんな色だな」と思う項目を選んでみてください。項目以外のイメージを感じたら「その他」に自由に記入しましょう！

#### ▶輝き

輝きのある 落ち着いた モヤがかかった

#### ▶色調

グリーンがかかった レモンイエロー イエロー 黄金色がかかった

黄金色 トパーズ アンバー（琥珀色）

その他（ \_\_\_\_\_ ）

### STEP2 ワインの香りを表現してみよう

Firadis WINE CLUB 講座がチョイスした 30 個の香り表現から選んでみてください。いくつでも選択 OK！  
項目以外のイメージを感じたら「その他」に自由に記入しましょう！

レモン オレンジ グレープフルーツ 青りんご りんご 洋ナシ

花梨 桃 アプリコット パイナップル ライチ メロン

アーモンド ヘーゼルナッツ 白い花 ミント パン トースト

キャラメル 貝殻 火打石 ヴァニラ 白胡椒 コリアンダー

丁子 シナモン ハチミツ バター チョコレート コーヒー

その他（ \_\_\_\_\_ ）

### STEP3 味わいを自由に表現してみよう

### STEP4 まとめのひとこと表現！