

産地ごとの味わいの違いを知る

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ

Vallée de la Marne

シャンパーニュ地方を東西に流れるマルヌ川の渓谷沿いに、一面のブドウ畑が広がる。主体となるのは黒ブドウ品種のムニエ。全体的に、膨らみや重みのある味わいのものが、多々産出される。



エリートの頭脳と自然への共鳴とを併せ持つ

Franck Pascal

フランク・パスカル

当 主のフランク・パスカルは工業工学のグランゼコール出身。ここはフランスで各界のトップに君臨する人間を育てる、エリート養成機関だ。その彼が、家を継ぐ決意をしてシャンパーニュの勉強を始めたとき、その知識から「殺虫剤などの農薬は、戦争で使う化学兵器と同じ影響がある」というショッキングな事実を知る。98年にはすべての農薬や化学肥料の使用を中止。さらに4年

後にはビオダイナミ農法を始めた。「土壌やブドウの木のバランスが良くなった。同時に味わいも、酸とミネラルが豊富になりました」。彼は「畑に行くと、ブドウの木の声が聞こえる」と言う。理系の明晰な頭脳と自然と共鳴する鋭敏な感性、両方を併せ持つ稀有な造り手だ。亜硫酸塩無添加（P114）の銘柄を生み出したりと、そのシャンパーニュは新たな地平を切り開く可能性を持っている。



1. ブドウと対話しながら農作業をする。2. ビビッドかつ凝縮した果実味も感じられる。ルリアンス・ブリュット・ナチュール9500円。3. 緊張感と膨らみとが同居する味わい。アルモニ・ブラン・ド・ノワール・エクストラ・ブリュット2009 1万5500円/共に☎ヴァンクロス(☎03・6277・1480) 4. 粘土に石灰などが混ざる土壌。5. 父の後を継ぐ決心をしたのは、弟が18歳で事故死したことが原因だった。

ジョルジュ・ラヴァル

Georges Laval

当主の曾祖父の時代から農業、除草剤、化学肥料は一切使用したことがない。71年にはピオに与えられる認証「エコセル」をいち早く取得。樹齢80年の古木もあり、それが味わいに凝縮感を与える。天然酵母による発酵、糖分添加なし、濾過を行わないなど、すべてが自然な醸造法に貫かれる。

オレンジのような酸と蜂蜜のニュアンスが交じり、極めてナチュラル。ブリュット・ナチュール・キュミエール・ブルミエ・クリュ1万円/☎ヴァルテックス(☎03・6667・0674)



ルネ・ジョフロワ

Rene Geoffroy

ブドウ栽培のルーツを1600年代まで遡ることができる、歴史ある生産者。シャンパーニュ地方で最もブドウの収穫が早い、日照量に恵まれたキュミエールというブルミエ・クリュの村に畑を持つ。熟したブドウだけを摘み取るために、収穫を1週間おきに3回行うなど丁寧な仕事に光る。

36カ月間熟成することで立体的な味わいに。シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ・キュミエール・エクスプレッション・ブリュット5800円/☎ヴァンパッション(☎03・6402・5505)

