



今年も注目!!!ヴァン・ナチュラル・ヌーヴォー
《ヌーヴォーから始まる“本物”との出会い》

2020

Beaujolais Nouveau

Vin Naturel !!!

(M.Lapierre) Ch Cambon, Georges Descombes, Philippe Pacalet



「新型コロナウイルスによる影響は？」



新型コロナウイルスの大きな影響

今年是世界中が新型コロナウイルスに振り回された1年になりました。日本も依然終息は程遠い状態ですが、フランス国内では1日の感染者数が10,000人を超え、再びロックダウンが宣言されました。これによりフランス国内のレストランの夜の営業はほぼ不可能となり、ボジョレー・ヌーヴォーの解禁日もレストランでのパーティーは出来そうにありません。

更に物流面でも新型コロナウイルスの影響は大きく、海外旅行、海外出張が制限されている関係で航空便もキャンセルが相次ぎ、飛行機自体の欠航に加え、フランス国内のコンテナ不足によって出荷準備が整わない等、混乱を極めました。実際、テラヴェールが手配した便の周辺でも6機の欠航が決まり、ひやひやしましたが、どうにか日本へは到着しました！

欠航による影響で航空便の運賃は昨年比で2.2倍。ワイン自体の値上がり以上に運賃の異常な値上がりによって値上げせざるを得ない状況となっていました。※弊社では、運賃の値上がりは出来る限り吸収することにしましたので最低限の値上がりになっています。ご理解ください。

早い生育サイクル=自由な醸造

残念ながら、今年は新型コロナウイルスの影響で現地を訪れる事もできませんので、ヴィンテージレポートについても充分にお伝えできません。

天候的には、皆さんご存知の通り、暑い年でした。葡萄の生育サイクルは冬から始まりますが、2019年の冬は暖冬。土壌は冷え切らず、地中のバクテリアの活動は活発でした。葡萄樹の目覚めは早く、一部では3月中旬から萌芽が始まりました。これは例年より2週間以上早い生育サイクルです。

芽吹き時期は気温が高く一定していたので健全に芽吹き、花ぶるいや早い芽吹きだと必ず問題になる遅霜もなく、何の問題も無い平和な春でした。開花は5月20日前後。ヴェレゾンも例年より早く7月16日からでした。6月は少なめの降水量でしたが、それなりの水分を得ていました。

しかし、7月後半は猛暑と乾燥が襲い、この時点で既に葡萄の糖度は非常に高くなっていました。造り手の中ではリンゴ酸をどう残していくかが焦点となりま

今年も注目!!!ヴァン・ナチュラル・ヌーヴォー
 <<ヌーヴォーから始まる“本物”との出会い>>



した。生産者は葡萄の葉で影を作り、過度に太陽を浴びて焼けたり、あまりに高い糖度にならないように気を使いました。7月は全く雨が降らず、水分ストレスが心配されましたし、何より糖度が上がり過ぎると同時に早めにリンゴ酸が落ち、フレッシュさを失わないかが心配の種でした。

喜びの収穫！

乾燥と暑さで葡萄自体は病気も無く、健全な状態でした。問題はフレッシュさを確保できるかだけでした。造り手達は適度な雨を待つだけでした。嬉しい事に収穫前に少し雨が降りました！雨は葡萄樹と果実の温度を下げ、少し果汁を希釈し、葡萄は水分を得て再びフレッシュさを取り戻します。



ラピエール、パカレ、デコンブのような自然な造りのボジョレー・ヌーヴォーにとって重要なのは、何よりも「健全でカビ、病気のない葡萄」です。ボジョレーはマセラシオン・カルボニックですので全房を使用します。そして発酵時に酸化防止剤を転嫁しませんので、この時点でカビや腐敗果があると味わいに影響してしまいますし、酢酸の危険性さえ出てきてしまうのです。

次に重要なのは「早い生育サイクル」です。ボジョレー・ヌーヴォーは出荷するタイミングが決まっていますので、できる限り早くワインになり、落ち着かせる時間が長い事はプラスに働きます。更に、収穫後に冷蔵庫で温度を下げ、低温で発酵を始めたといった工夫をすることも可能になり、醸造のテクニカルな幅が広がるのです。



マリー・ラピエールのコメント

2020年は素晴らしいヴァンテージ！
 収穫量も品質も、どちらも満足。良かった。
 夏の間は常に太陽が照って、水分不足を少々感じたけど、
 収穫初期にタイミング良く、ちょうどいい量の雨が降ってくれた。
 最後の最後に葡萄が素晴らしくバランスのとれた状態になってくれた。
 ワインは大きなフルーツを感じ、ジューシーな味わいです。
 果実味がぎゅーと詰まったワイン！
 皆さんに喜びと心地よい高揚感を与えてくれるはず！



ジョルジュ・デコンブのコメント

2020年はとても素晴らしいヴァンテージだったね。
 葡萄は完璧に熟した。とても綺麗で選別する必要もない。
 健全で高品質な葡萄が収穫できたのだから最高だ。
 収穫量も満足いく量が取れたのも嬉しい。
 柔らかく太陽を感じる2007年や2015年のような
 キャラクターのワインとなると思うよ。



フィリップ・パカレのコメント

ヌーヴォーにとって偉大なミレジムだ。
 太陽の年、猛暑の夏にも関わらず、エレガントで繊細さがある。
 熟成もできるポテンシャルを持ったヌーヴォーなんて珍しい。
 今年のヌーヴォーの区画は Corcelles(コルセル)と Lantigne(ランティネ)。
 土壌は花崗岩が砂質になった土壌と沖積土(河川の運んできた泥土)。
 だから、ルビー色の綺麗な色調で、柔らかく丸みがある。
 フローラルなアロマやカシスやブラックベリーのアロマは2020年らしい。
 フレッシュ感がワインを引き締める。美味しいよ！

写真は全てイメージ(今年のものではありません)

マルセルの意思を継ぐ3人のヴィニュロン



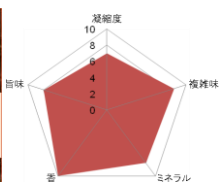
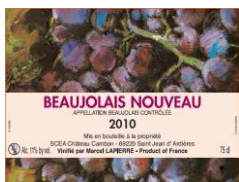
ジュル・ショヴェ、そしてマルセルの教え

60歳の若さで世界したマルセル・ラピエール。ボジョレー地区だけでなくフランス全土で彼のヴァン・ナチュラルに対する考え方は多くの造り手達に支持され急速に広がっていった。マルセルは78年より自然なワイン造りに傾倒していく。80年にジュル・ショヴェ氏と出会ったことで想いは確信に変わったと言う。30年以上に渡って自然なワイン造りを追求し続けてきたマルセル・ラピエール。そのマルセルの一番弟子と言われるのがジョルジュ・デコンブ。元々瓶詰め業者としてマルセルのボトリングを行っていたがマルセルの人柄、ワインに魅せられた。フィリップ・パカレはマルセルの甥にあたる。理論的思考と幼い頃から肌で学んだマルセルからの教えを昇華させる。そして、毎年ラピエールの収穫の手伝いに来ていたマリー。マルセルと意気投合し結婚、シャトー・カンボン立ち上げた。マルセルのワイン造りは彼女の生活の一部だ。息子マチューと共にヌーヴォーを醸す。

Marie Lapierre



妻であり
最高の理解者



マルセルとの出会いは葡萄畑

ある年のマルセルの元へ集まった収穫人の中にマリーがいた。意気投合し結婚。結婚後は常にマルセルの傍らで様々なヴィンテージを共に経験してきた。「なにも特別な事は無いわ。マルセルが行っていた事を続けていだけよ」今年も昨年同様にマリーが中心となって、息子のマチューと共にヌーヴォーを仕込む。

鮮烈な赤系果実

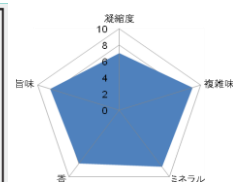
シャトー・カンボンの葡萄から造られるラピエールのヌーヴォー。天然酵母がもたらすグラスから溢れる様な赤系果実の香りと旨味が特徴的だ。厳しく選果した健全な房のみを仕込む事で、醸造過程では一切SO2を加えず仕上げる。(瓶詰め前にも極少量添加)またセミ・マセラシオンカルボニックによる発酵中は出来る限り手を加えない。マルセルのヌーヴォーは最も近くでそれを学んだ家族の手で今年も変わらぬ品質で造られる。

テラヴェール株式会社 東京都港区赤坂4-1-31アカネビル7階 TEL:03-3568-2415

Philippe Pacalet



甥っ子は
叔父を超えるか



ラピエール・ファミリー

フィリップ・パカレがマルセル・ラピエールを叔父に持つという事は今では多くの人が知る事実である。実際に、マルセルがパカレに与えた影響は非常に大きい。マルセルのお陰でジュル・ショヴェとも出会い、今のパカレのワイン造りの根幹となる理念に巡りあったのだから。パカレは今年もボジョレー・ヴァン・ド・ブリムールを造る。使用するのはラピエール・ファミリーの葡萄。

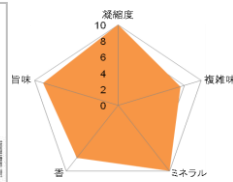
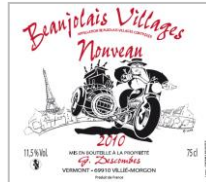
『ガメイは本来エレガントなんだ』パカレ

偉大なる叔父が努力を注いだこのボジョレーの土地をリスペクトしながら、パカレ流のヌーヴォーへと仕上げて行く。彼の他のワインと同様に自然酵母のみで発酵。醸造中にはSO2は加えず、必要に応じて瓶詰め前に極少量のみ添加。ガメイ種は本来エレガントで気品のある品種と考えるパカレのヌーヴォーはフェミニンで透き通る様な飲み口を持つ。また長熟のポテンシャルもあり、熟成後も楽しみ。

Georges Descombes



マルセルの
一番弟子



マルセルは飲み仲間

「私が造りたいのはこういうワインだ」初めてマルセルのワインを口にした時の衝撃をジョルジュは今でも忘れない。一番弟子としてマルセルのワイン造りの理念を学び、また、彼を通してジュル・ショヴェの教えも学んだジョルジュ。彼の畑はマルセルと同じヴィリエ・モルゴン村にある。花崗岩の上に風化した粘板岩が重なるこの村からは、10あるクリュ・ボジョレーの中でも、力強く骨格のしっかりとしたボジョレーが生まれる。

今注目の造り手

更にデコンブの畑は村の中で最も標高が高い。冷涼な気候と日夜の気温差が葡萄をゆっくりと成熟させ、良質なタンニンを含み驚く程の凝縮感と力強さをワインに与える。マルセルの意思を継ぎ、モルゴンを代表するボジョレーの造り手となったジョルジュが、今年も素晴らしいヌーヴォーを手掛ける。

FAX:03-3584-2681