

Thomas Perseval

シャンパーニュ地方
トーマ・ペルスヴァール

ブルミエクリュ「シャムリー」の柔なナチュラルシャンパーニュ

ムーゾン・ルルーを剛と例えると、トーマのシャンパーニュは柔。
繊細で上品なナチュラルワイン好きな方にはまずはぜひ1本手に取ってみたいと思います。

「モンターニュ・ド・ランス」の北西側の麓にある、1級格付けの村「Chamery＝シャムリー」で、トーマ・ペルスヴァール氏は、2.5haのブドウ畑から年間12000～14000本のシャンパーニュを生産しています。この村には30人弱の生産者がおりますが、ピオロジックを実践しているのは彼を含めてわずか4人です。

代々、ブドウ栽培の他に約60haの穀物（小麦やとうもろこし）を育てる複合経営の農家です。1960～1970年代、トーマの祖父の時代は協同組合の一員でブドウは同組合に売っておりました。1986年彼の父の代になり協同組合から抜けて初めて自社でシャンパン作りを始めます。ちなみに現当主トーマは、小麦畑を50haもっており、この畑ももちろんピオロジックで、協同組合に売っているそうです。

アヴィズ村の農業学校を出たトーマ氏は、ブルゴーニュ地方のピオロジック栽培を行うウイナリーで経験を積み、2004年に蔵に戻って父を手伝い始めます。まず初めに小型のトラクターと、ブドウかぶの周りに生える雑草を刈る道具を買って土を耕し、除草剤を使わないブドウ栽培を開始。2008年からは、調剤500番と501番を用いたピオディナミ農法も導入しました。月日をかけて土をじっくりと観察したところ、地中数cmの根の部分で雑草を刈った結果、草を完全に枯らしてしまい土が乾きミミズや小さな昆虫が減っていく事に気づきました。その後、その刈り方を変え、土の湿気を保つために地上15cmくらいの高さで雑草を刈り取る方法に変更します。雨が少ない夏は、草刈を控えて、草が地面を覆うようにコントロールするなど、土が適度に湿り気を蓄えた「活きた土作り」を心がけて丁寧な栽培を行っております。その後、イラクサ、トクサやタンポポを用いてピオディナミを強化していきます。

畑は全体で7区画、そのうち約50%をトラディションに使用、ピノノワール33%、ピノムニエ33%、シャルドネ30%、残りはプティ・メリエ、アルバンヌ、ピノブランをほんの少し植えております。少量ですがコトー・シャンブノワも造っております。2012年にエコセール認証を取得。ブドウの温度が低い状態でアルコール発酵を始められるように、基本的に午前中に収穫を行います。

醸造面でも2011VTGまでは父の造り方を踏襲しておりましたが、2012年からは醸造もトーマ自らがベストだと考える方法へシフトしていきます。（たとえば、2014VTGからはプレスしたジュースを直接木樽へ移してそのままアルコール発酵、同じ樽で熟成させます。またこの年からは全てのキュヴェが天然酵母のみでのアルコール発酵です。ルミアージュ（動瓶）も全て手作業で1日2回動ビンして15日間行います。）

ブドウの平均収量は50～65hl/ha。圧搾はシャンパーニュ地方の伝統的な垂直式の圧搾機を使用。一晚デブルバージュさせた後、木樽に入れて天然酵母で発酵させます。乳酸発酵は自然に任せておりますが、ブドウがよく熟していることでリンゴ酸が少なめです。結果、乳酸発酵が起こりやすく、ティラージュまでの樽熟成期間が長いので（8～11ヶ月）その間に乳酸発酵することが多いです。

ティラージュの際は、リザーヴワインを混ぜず単一ヴィンテージだけで瓶詰めし、瓶内二次発酵・瓶内熟成の期間は約2年。デゴルジュマンについては、「トラディション」と「グランド・キュヴェ」は基本的にノンダージュで、SO₂の総量は25mg/Lを超えることは稀です。

次回のご紹介では、1区画ごとのキュヴェ3種類を予定しております。こちらほかの人気有名生産者達にも引けを取らない出来栄です。先々お楽しみいただければ幸いです。

【34765】Tradition Brut トラディションブリュットNV	
呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパーニュブルミエクリュシャムリー
参考小売	¥6,500
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口
栽培/認証	ピオロジック/エコセール
テロワール	土壌 標高・向き 収量 泥灰土 砂粘土石灰 170～230m・北東～東 65～70hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール43% ピノムニエ40% シャルドネ17% (手摘み / 30～33年)【2013年70%・2012年30%】
醸造 酵母	自生酵母
発酵・熟成	垂直式プレス機でプレス(キュヴェ(一番搾り)80%・タイユ(二番搾り)20%) ステンレスタック50%・228Lの古樽50%で一切動かさず10ヶ月発酵・熟成 ティラージュ:2014年7月/2ヶ月以上瓶内二次発酵/60ヶ月以上瓶内熟成 ノンダージュ/デゴルジュマン:2019年10月/無濾過・無清澄
SO ₂	プレス時:30mg/L デゴルジュマン時:10mg/L トータル:23mg/L
ガス圧	7.0気圧
アルコール度	12%
特徴	モンターニュ・ド・ランス北西麓、一級格付けのシャムリー村でトーマが3種をプレス後、ステンレスタックと木樽で発酵、10ヶ月の熟成中は一切動かさず14年7月にティラージュ、19年10月に一本ずつ手作業でデゴルジュマンしました。薄い琥珀を帯びた黄金色、カリンや玉林、スベアミントのアロマ、リンゴをかじった時の酸味が全体の爽快感を表現し、余韻までシャープに終着します。



Dionyがシャンパーニュ愛飲家の皆様へ新たな感動をお届けします。

Diony