

Thomas Perseval

プルミエクリュ「シャムリー」の柔なナチュラルシャンパニュ

ムーゾン・ルルーを剛と例えると、ト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本手に取ってもらいたいと思います。

「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、トマ・ペルスヴァル氏は、2.5haのブドウ畠から年間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、ビオロジックを実践しているのは彼含めてわずか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いました。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、この畑ももちろんビオロジックで、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ビオロジック栽培を行うワ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番を用いたビ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ビ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%、ピノムニ工33%、シャルドネ30%、残りはブティ・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бин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。一晩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の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」は基本的にノンドザージュで、SO₂の総量は25mg/Lを超えることは稀です。

いずれのキュヴェも、かの人気有名生産者達にも引けを取らない出来栄えです。先々お楽しみいただければ幸いです。

【36945】Art Terre アール テール21				
呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパニュブルミエクリュシャムリー			
参考小売	¥12,500			
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			
テロワール	土壤 泥灰土 砂 粘土石灰	標高・向き 160m・北東	面積・収量 0.65ha・45hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール40% ピノムニエ40% シャルドネ20% (手摘み/平均40年)【2021年100%】			
醸造	酵母 発酵 ・ 熟成 SO ₂	自生酵母 9月16日収穫/全房で垂直式圧搾 228Lと400Lの3~10年落ちの古樽で発酵・熟成/ティラージュ:2022年9月 瓶内二次発酵・熟成/ルミアージュ1日1回 ノンドザージュ/デゴルジュマン:2024年5月8日/無濾過・無清澄 プレス時:20mg/L 瓶詰め前:10mg/L トータル:23mg/L		
ガス圧	5.6気圧			
アルコール度	12.5%			
特徴	フランス語の「Artere=動脈」と語呂を合わせたキュヴェ名で主に北東向きの緩やかに勾配した斜面の畑で育つ3品種を木樽で発酵・熟成、22年9月にティラージュし瓶内二次発酵・熟成してデゴルジュマンしました。わずかにピンクがかった黄金色、クリーミーな泡にカリソ、スワイティ、ラフランスの香りが拡がります。たっぷりと詰まったエキスに丸みのある酸、じわりと旨みが拡がるとても上質な味わいです。			



Dionyがシャンパニユ愛飲家の皆様に新たな感動をお届けします。

Diony