

C O S M O J U N



ブルーノ ミッシェル
Bruno Michel

ついにこだわりのピオ・シャンパンが！

シャンパンは大好きなワインのひとつなので、絶対に妥協しなかったのです。

それゆえ長らく弊社ではシャンパンの品ぞろえがありませんでした。

シャンパンは世界的に有名な商品なので、もともと引く手あまたで販売に困ることはなく、わざわざ手間のかかるピオ農法でやろうとは思わないのです。

加えてフランスのなかでも最北端の非常に寒い地域ということで、ブドウの病害の心配も多々あり、とてもピオを実践するには厳しい環境下であることは事実です。

でもそういうところにも志高く素晴らしいワインづくりに取り組んでいる醸造家は沢山います。フランスではすでに有名でなかなか購入困難、日本には一時輸入されていましたが、弊社で扱うことができる運びとなりましたのは本当に光栄です。胸を張ってご紹介できるシャンパンの登場です。

その名はブルーノ・ミッシェル！



実家は同じくシャンパーニュの「ジョゼ・ミッシェル」で、現在こちらは彼のお父様からお兄様達が受け継いでいますが、ピオではありません。

ブルーノ氏が実家の家業におさまらなかったのは、小さい時から森の中を歩きまわったり、自然が大好きな少年でしたので、子供心ながら「僕は父とも兄とも違うんだ！」という思いがあったそうです。そしてブドウ苗木の栽培家として自身のキャリアをスタートしました。

シャンパーニュ地方は畑を見つけるのがとても難しい土地です。更にたとえ見つかったとしても、その値段はとんでもなく高額なはずで

なかなか新しくワイナリーを立ち上げるのは難しい土地柄ですが、これは彼の苗木栽培家という職業が幸いして、そういう情報をいち早くキャッチできる立場にありました。

1982年によい畑を借りることのできるチャンスが転がりこみ、以降は栽培家とシャンパンづくり半々生活にはいります。少しずつシャンパンづくりの比重を増やし、1997年に10haの規模となったところでいよいよシャンパンづくりに専念することを決意。しかし今も彼の畑の苗木だけは彼が全部栽培をしたものです。なんて理想的なのでしょうか！私もそうですが決してクロー

C O S M O J U N



ンの苗木は使いたくありません。

彼のシャンパンには必ず RM というマークがついていて、これはレコルタン・マニユピュランというブドウの栽培から醸造までを一貫して行う生産者だけが名乗れる呼称。ネゴシアンものとはやはり格が違います。

今では 12ha の自社畑に、シャルドネ (45%)、ピノ・ムニエ (45%)、ピノ・ノワール (15%) が植わっています。

こんなにも素晴らしい畑が存在する何て!!!



彼の畑←と、隣の人の畑→

畑の状態は完璧です。今までいくつものシャンパーニュの畑を見ていますが、こんな最高の状態でブドウを守っているところもめずらしく、ここの畑はブルーノ氏の手によりどんどん植え替えられているのです。畑は新しく植樹をすると仕事が2倍どころか3倍になります。もともと栽培が専門でしたので、とことん納得のゆく畑にしたいのでしょうね・・・。

(2009年3月26日訪問)

C O S M O J U N



シャンパーニュ キュヴェ ブランシュ ブリュット
Champagne Cuvée Blanche Brut



ブルーノ・ミシェルのスタンダードシャンパン。

と、言っても決して増産されたタイプではなく、ここにもこだわりスタイルが感じられます。シャルドネ 50%、ピノ・ムニエ 50%、2007 年と 2008 年のブレンドです。

黒葡萄の影響か、ややピンクがかった淡い黄色の色合い。泡も非常にやさしく、アロマティックな香りが立ち込め、熟れたグレープフルーツのような風味とミネラル感にあふれた華やかなシャンパン。しっかりした酸味をもちながらもしなやかというそのバランスが上品な仕上がりです。

残糖は 8g もあるのに、ドライに感じられる味わいがこのシャンパンを一層引き立たせます。

Blanche とは、母方の実家の名字で、大好きだった母方の祖母への思いが込められています。

天然アルコール度数 12.5 度。

シャンパーニュ キュヴェ ロゼ ブリュット
Champagne Cuvée Rose Brut



このシャンパン、製法がちょっと複雑なのですが、最初にピノ・ノワール 5%、ピノ・ムニエ 85% をセニエ（色が着くまで果皮と果汁を漬けておく方法）でロゼをつくったうえで、あとからシャルドネをブレンドします。その割合はピノ・ノワールとピノ・ムニエのセニエが 8 割、シャルドネ 2 割、結果、ピノ・ノワール 12%、ピノ・ムニエ 68%、シャルドネ 20% となるのです。

重要なのは品種配合よりも、まずロゼワインを仕込んでから最後にシャルドネを入れるというやり方です。もちろんシャンパーニュを名乗る上で法的にも問題はなく、ロゼの果実香と旨味を大切にしながら、シャルドネできりっと引き締める味わいになっているのです。お料理の‘さしすせそ’のとおり、同量の塩と砂糖を加える煮物をつくる場合、砂糖を先にいれる方が塩を先にいれるよりも素材への溶け込みが変わり、味わいがまろやかなのと同じ原理です。Saint-Agnan 村の Les Roses という素敵な畑から生まれたピノ・ノワールからはその名のとおりバラの香りがしてくるロゼワインです。天然アルコール度数 12.6 度。