

C O S M O J U N



パスカル ランベール
Pascal Lambert

ロワール、シノンの大御所パスカル・ランベール氏をご存知の方も沢山いらっしゃると思います。ニコラ・ジョリー氏らのグループでバイオダイナミックを実践しており、2012年11月13日に東京で開催されたルネッサンスにも来日、今回で2度目です。

色んな雑誌でも紹介され、今迄も沢山のワインが沢山の輸入会社を経由して日本に入荷しておりますので、今更説明が不必要な有名な生産者ですが、今年から弊社とご縁が始まりました。彼は赤のスペシャリストのイメージが強いはず。でもでも実は白も美味しいのです。これはウルトラお勧めです。勿論本家のカベルネ・フランはフランスでは超有名でフランスでは需要が追い付かず、2009年からネゴシアンも始めました。

そのネゴスは日本にまだ1本も入荷されておられません。それも紹介させていただきますね。

1960年生まれ52歳、1987年～ワイン作りを開始し、無農薬に途中から少しずつ切り替え、2008年からは100%バイオダイナミックに移行しました。同年エコセールを取得。

現在は13haの畑の中11haはカベルネ・フラン種、2haがシュナン・ブラン種です。

基本的に彼のワイン作りは、Non フィルター、SO₂は瓶詰めの際に最低限に抑え、テロワールを大切に醸造します。そして果実香という物を最重要視して仕込みます。

なので彼のカベルネ・フランはある意味クラシックなカベルネ・フランらしくありません。そして最近SO₂の効用を研究し、今迄試さなかったSO₂「0」にも挑戦し始めました。これはまだまだ研究中です。特にネゴスを立ち上げ、今迄の彼のイメージをネゴスのスタイルに置いてDomaineの方を新しい風を注ぐよう努力しているのが印象的です。ですから彼のワインを今迄召し上がっていらっしゃった方も、そのイメージでなく新しい生産者としての解釈で飲まれて頂けると有難いです。

いずれにしてもこれだけの大御所の生産者を弊社が扱える事となった喜びと、それを正確に皆様にお伝え出来るよう、努力する所存です。今迄紹介されなかったパスカルの素晴らしさを、出来るだけ正しくお伝え出来れば幸いです。

(2012.1.7.19 第1回目訪問)





シノンブラン レ シュネ
Chinon Blanc 2010 Les Chesnaies (Domaine)



Chenin Blanc100%。11月12日、東京で行われたディオニーさんとの合同試飲会で話題を呼んだワイン、飲まれた方は皆吃驚です。彼のイメージを一新させた白の登場です。12~15歳の樹齢の石灰質土壌、収穫はトゥリ作業に集中し、プレス後500~600Lの大きな樽で10~12ヶ月熟成します。その土壌がそのまま味わいに反映され、とても綺麗なクリーンな酸が残り、色からも想像付きますように、しっかりとしたBodyです。優等生的な感じもありますが、これが赤のイメージのパスカルの印象を変えたのもうなずける出来栄です。天然アルコール度数14.1度。

シノンブラン ロシェット
Chinon Blanc 2010 Rochette (Domaine)



2005年に植樹したChenin Blanc100%、粘土石灰質土壌、収穫はChesnaiesの後に行い、蜂蜜たっぷりの糖度がのり何と天然アルコール度数15.2度。色もしっかり濃く、それに比例して味わいも噛むようなボリューム感たっぷり。粘土質が含まれるかどうか、そのまま味わいが反映され、Chesnaiesと比較すると誰が飲んでもピタリと言い当てる事が出来る程はっきり味わいの違いが解ります。Chesnaiesはプレス後そのまま樽で発酵させますが、このRochetteは20HLの木の桶と500Lの古い樽の両方で発酵させブレンドします。遅摘みの為、若干糖度高くなり、それがアルコール

度数にも反映しますが、味わいにも若干(1~2mg)の残糖を感じます。同じシュナンでも畑が違うと当然土壌が違い、それがそのまま味わいに素直にここ迄出る程、パスカルはテロワールに忠実に仕事をしているのが解ります。彼の性格そのものです。

シノン ルージュ シリス
Chinon Rouge 2010 Silice (ネゴス)



2009年から始めたワイン。持ち畑ではありませんが、たった2haなので、結果葡萄を買うネゴシアンのカテゴリーになってしまいますが、パスカルが自らビオディナミゼも行います。樹齢45~50歳。砂石灰質、収穫後25~35日かもし、1/4を600Lの樽で、3/4を木の桶で7ヶ月間発酵熟成させます。非常に濃いピンクの強い赤色、果実香が前面に出ており、カベルネ・フランの青っぽさが見えません。とても柔らかく飲みやすく誰もが嫌わないタイプ。とてもチャームングで「こんなシノンもあるの

だ！」と嬉しくなりました。テントウ虫と蝶のラベルがとっても可愛らしいです。天然アルコール度数、12.95度。SO2は10mg程ボトル詰めの前に使用しました。



シノン ルージュ アシレー
Chinon Rouge 2010 Achillee (ネゴス)



こちらから2009年から始めたワイン。友人 Vincent の畑で樹齢が70歳と古いのでVVを付けました。こちらの畑の方が若干砂が弱い粘土石灰質、収穫後25~35日もし、1/4を600Lの樽で、3/4を木の桶で10ヶ月間発酵熟成させます。こちらの色が濃く、カベルネ・フランの特徴の青っぽさが若干見えますが、それが香水のようにハーブ的な神秘的な香となってこのワインの個性を魅力的にさせております。丁寧に仕込んだ、いかにもシノンと言ったAOCがしっかりと語れるワイン。勿論彼のコンセプトから果実香が際立っておりますが、そういう意味ではSiliceよりも一枚上手です。天然アルコール度数、13.6度。SO2は若干ボトル詰めの前に使用しました。

シノン ルージュ レ テラス
Chinon Rouge Les Terrasses 2009 (Domaine)



シノンの大御所パスカルの作るこの「レ・テラス」はお客が多く、フランスではあっと言う間に売り切れてしまいます。ですので昨年モジュンでリリースしたネゴスのカジュアル赤ワインが誕生したのです。それは需要に供給が間に合わない為です。その本家Domaineの中で一番カジュアルな、Cabernet Franc100%の赤ワインがいよいよ入荷しました。タンク発酵、天然アルコール度数12.7度。

彼が2009年からネゴスを立ち上げたもう1つの理由は、安定供給をネゴスで行い、そしてDomaineでのワインは思いっきり拘った自分流のワインを作る為でもあるのです。

上のクラスのアルモニーを飲んで頂ければそれが一目瞭然です。そのDomaineのカジュアル路線をどう拘ったか…それはSO2の使い方です。彼のワインは瓶詰め時に最低限のSO2を入れます。なので安定して彼のワインを日本迄届ける事が可能なのです。しかし彼の本質は入れたくありません。彼だけではありません。皆ナチュラルワインの醸造家なら入れたくありません。でもそれにはリスクを伴います。ゆえに入れざるを得ません。これまでのスタイルのワインはネゴスに任せ、Domaineでは拘ったカジュアル路線でSO2無しのキュヴェを作る事に決めました。その第一弾の作品です。

飲んで下さればお分かりになりますが、若干還元香を感じます。でもそれはスワリングで飛んでしまいます。その後ゆっくりゆっくり果実香が現れます。もう4年目に入ってやっと解き放たれた感じです。これがSO2を全くいれていないワインの味わいです。Domaine des Bois Lucasのワイン達も同じです。味わいが開くまで時間を要します。なのでBois Lucasは蔵出しを遅らせてリリースしております。

パスカルは、数年前の2009年後のリリース直後、怖くなって2010年VINは2mgだけSO2をいれました。そしたらネゴスよりナチュラルになり、あっと言う間に完売、もう2010年はありません。2009年は当時、販売をSTOPしました。次回の販売は2011年ですが、今、ボトル詰め待ちです。が、私が訪問し、この2009年を飲んで驚きました。この価格帯のポテンシャルでは最高です。が、時期が悪いです。パスカルはこれを経験値としてネゴスには10mg、Domaineには2mgにしようと考えているようですが、私はDomaineはこの2009年のように「0」にして貰いたいとお願いしました。が、彼は怖がっております。でもこうやって時間が経つと美味しくなります。今回ご紹介する2009VINの彼の在庫はたった480本、これはコスモが全部買いました。そして少し寝かせて今回出荷としましたので、去年のネゴスのリリースと時間差があるのです。



まだ寝かせた方が美味しいです。がたった480本しかないので出荷させて頂きました。

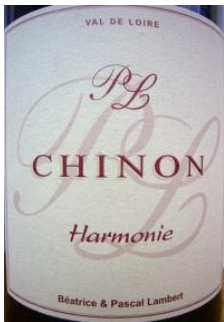
2011年は今年の春のイースターの前に私と一緒に瓶詰めします。2009年のワインはもっと前に瓶詰めし、それもガスを少し残せば問題はなかったのです。2009年はキュウキュウなのです。これを解き放した瓶詰め方法に変えるだけで味はいはぐんと変わります。

なのでもうすぐリリースする2011年を待って下さいね。SO2「0」で行います。

が、その前にこの2009年を飲まれて下さい。この価格帯でこの味わいです。

これは実はお買い得のワインなのです。

シノン ルージュ ハーモニー
Chinon Rouge 2009 Harmonie (Domaine)



Cabernet Franc100%、パスカルはCFのスペシャリスト、その彼の実力を伺える1本です。彼のワインは全部入荷しておりませんが、とても複雑で今迄日本に、Les PerruchesやCuvee Danoe、Cuvee Marieと言った名前の赤ワインが入荷しております。その中で一番私が気に入ったのがこのHarmonie、これは毎年作りません。この2009年の前は2006年で3年振りのリリースなのです。ですからどこかでこの2006年を召し上がった方もいらっしゃるかもしれません。そして次回は2011年です。エグラッペをして60日間も付け込、28ヶ月も樽熟成するのです。なのにボワゼな感じ

がありません。若干酸化熟成の長かったニュアンスは味わいに感じます。ブラインドで飲むとまるで品の良いボルドーワインのようで、それに自然なナチュラル感が加わります。樹齢は20年とそんなに古くはありませんが、彼が自ら植樹し、全て理想通りに作った畑で、彼のフィロソフィーが音響のように奏でるワイン、なのでハーモニーと名付けました。これは是非召し上がって下さい。シノンのイメージが変わります。フランが好きでない人も好きになるかもしれません。天然アルコール度数13.6度、

