

ソムリエ、シェフのペアリング術／おつまみとワイン大研究

Winart

「**ワイナート**」 The Magazine for Wine Lovers

No. **81**
Winter 2016
1800yen + 税

プロから学ぶ

〈特集〉

ワインと料理 ペアリングの法則

Special Feature:
Wine and Cuisine
The Theory of Pairings



世界遺産登録への軌跡
シャンパーニュ

ローヌ品種の進化系
in カリフォルニア

ワインガイド
イタリア ドルチェット
50本テイasting
来日生産者の各国のワインほか
テイasting合計
208本

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

シャンパーニュ・バロン・ド・ロスチャイルド

家名に恥じない逸品を造るため



ブラン・ド・ブラン 2006(中左)

Bland de Blancs 2006

ブリュット N.V.(右)

Brut N.V.

ロゼ N.V.(中右)

Rosé N.V.

ブラン・ド・ブラン N.V.(左)

Blanc de Blancs N.V.

コート・デ・ブランのシャルドネを生かした長期熟成タイプが、メゾンのポリシー。ドザージュは7g/ℓ前後と少なめで、どのキュヴェもデリケートさが際立つ。ロゼはブラン・ド・ブランに赤ワインを15%加えたもの。



2010年、ヴェルテュに建設された、専用の醸造施設。



ダミアン・カンブル

Damien Cambres

ヴェルテュにある協同組合、ラ・グット・ドール・グループの支配人で、バロン・ド・ロスチャイルドのシェフ・ド・カーヴ。16年間、シュイイのニコラ・フィアットで働き、4年前からこの組合の醸造を取り仕切っている。

ま

さかこまで真剣とは思って
もみなかった。ボルドーでワ
イン造りに携わる、ロスチャイルド
御三家のシャンパーニュである。

初リリースは2010年。その
2年後に来日したシャトー・ムート
ン・ロスチャイルドのフィリップ・
セイレス・ド・ロスチャイルドが、「こ
れは私の事業。任されたからには妥
協などしない」と、熱くその決意を
語ったことを思い出す。

家名に恥じないシャンパーニュを
造るため、コート・デ・ブランのヴェ
ルテュを拠点とする協同組合と提
携。10年にバロン・ド・ロスチャイル
ド専用の新しい醸造施設を完成させ

た。現行のノンヴェインテージはこの
新施設で醸造された10年がベースだ
が、初リリースの頃と比べると、品
質の向上が著しい。

もちろんフィリップの決意を証明
するかの様に、当初からこだわり
満載のシャンパーニュであった。ノ
ンヴェインテージに含まれるリザーヴ
ワインの比率は40パーセントに達
し、瓶内熟成期間は最低4年。その
熟成に耐えられるよう、ブリュット
もシャルドネが主体で、ブラン・ド・
ブランにはグラン・クリュのシャル
ドネのみ用いられる。生産拠点を
コート・デ・ブランに置いたのも、
わけあつてのことなのだ。

そして今年新たにフラッグシッ
プとなるブラン・ド・ブランのミレ
ジメが発表された。これも果汁は
キュヴェのど真ん中の10000
リットル分だけ使い、ベースワイン
は10カ月の熟成中、タンクの中で軽
くバトナージュと凝っている。おそ
らく次の一手も考えているはずだ
が、それはまたのお楽しみらしい。

ヴェルテュにある石垣で囲まれた
畑。石垣は放射冷却を防ぐた
め、霜害のリスクを軽減できる。

