

本格派ステイタスワイン&フードマガジン/特集 フランス

# Winart

[ワイナート] The Magazine for Wine Lovers

No.89  
Winter 2018  
1800yen+税

(特集)

## フランス アルザス



第2特集  
**シャンパニユ**  
“熟成”が物語る  
メゾンのフィロソフィー  
実力派ワインが勢揃い!  
**日本ワインコンクール  
2017**  
ワインガイド  
イタリア プロセッコDOC  
50本ティスティング  
ほか  
248本

# Barons de Rothschild

日セ NV(有)

Rose N V

Ch85%にヴェルズネのPNから造られた赤ワイン15%。ベースは11年で、10年と09年のリザーヴワインが40%含まれている。ドザージュ6g/l。フレッシュなサワーチェリーのアロマ。タイト感のある口ぜ。

プラン・ド・プラン 2008(中)

Blanc de Blancs 2008

コート・デ・ブランの4つのグラン・クリュ（アヴィース、メニル、オジェ、クラマン）のChをアッサンブルージュ。ドザージュは5g/lのエクストラブリュット。ビュアで正確な性質。さらに寝かせてみたい。

ブリュット NV (左)

Brut NY

Ch60%、PN40%。ベースは10年で、09年、08年、07年のリザーヴワイン40%。ドライ6g/l。6年におよぶ熟成でも、若々しくキリッとした印象なのは、このChの高い比率も関係しているのであろう。



(上) 酿造施設の裏にある自社畑一部は改植のため引き抜き。  
(下) 今年試験的に導入した、マイクロオキシジェネーションについて説明するギター。微量の酸素を発酵中のワインに与え、ワインの還元を防ぐ。



A color photograph of a man from the waist up. He has short brown hair and a slight smile. He is wearing a dark blue zip-up vest over a light-colored button-down shirt. In his right hand, he holds a clear glass, possibly containing a liquid like water or beer. The background is a plain, light-colored wall.

ギヨーム・レテ

Guillaume Lété

1988年、アヴィーズの栽培農家の生まれ。アヴィーズの醸造高校でBTSを取得し、トゥールーズの学校で農業エンジニア、ランス大学で醸造学のディプロマを取得。ナバのシャンソンドンやボルドーで研修、15年、バロン・ド・ロスチャーリードの醸造責任者に就任。

リュットで2010年ベース。じつに6年の熟成が施されている。それでも疲れた様子がなく、むしろフレッシュでイキイキしているのは、ブドウの質に妥協がないからだ。シャルドネはコート・デ・ブラン、ピノ・ノワールはモンターニュ・ド・ランスのグラン・クリュとブルミエ、クリュのみ。ムニエはいつさいの使用していない。

「優れたテロワールのブドウならば、長い熟成によって好ましいアロマが醸成されるはず」と、若き醸造

それこそミニマムであろう。おもしろいトリビアといえば、熟成中の王冠。長期熟成が前提のミレジメには、ブリュットよりも酸素交換の少ないタイプが使われている。ところで話を08年のミレジメに戻すと、これが手強いシャンバーニュであつた。フレッシュな中にレモンのコンフィやアカシアのハチミツを感じられたのち、湿った石やヨードに変わる。口に含むと垂直に伸びる酸。こでいうシャンパンベニユこそ、自身で3年から5年、寝かせるに限る。

バ ロン・ド・ロスチャイルドの  
瓶内熟成期間は長い。フレッ  
シュさを求めるロゼこそ最低3年だ  
が、ブリュットとブラン・ド・ブラン  
ンは4年以上、ミレジメは8年以上  
の熟成を施す。実際では現行のブ

責任者のギヨーム・レテは語る。