

Chinchilla

シャンシーラ

コート・デ・ブラン地区のグランクリュ、オジェ100%。オジェに40もの区画を所有し、村全体の特徴を表現。明るく華やかで優しい果実はまさにこの土地ならではの味わい。



1985年にグランクリュに昇格したオジェは、シャンパーニュ随一のシャルドネの産地コート・デ・ブラン地区に位置する。この地の代表的グランクリュ、アヴィーズの特徴がたく切れ込む酸と強いミネラルを備えた骨太なエレガンスとすると、その南隣りにあるオジェは優しい果実と細かな酸を備えた大らかなエレガンスが魅力である。2km程度しか離れておらず、優れたシャンパーニュを生むペレムナイト・チョークの土壌を共通して持つこのふたつの村に決定的な違いをもたらすのは、斜面の形である。アヴィーズから続く斜面はオジェに入ると「く」の字を描くように湾曲する。このパラボラアンテナ状の地形が冷たい北風から畑を守り、周囲の村よりも暖かなマイクロ気候を生み、オジェのキャラクターに大きな影響を与えるのである。

シャンシーラはオジェの歴史あるブドウ栽培家で、現当主のベルラン・シャンシーラで7代目となる。彼の曾祖父の代からシャンパーニュ造りを開始。オジェにのみ所有する3.5haの畑は40もの細かな区画に分かれているため、「オジェの一部の畑ではなく村全体の特徴を体現できる」とベルランは語る。



慎ましい生産規模ゆえに自社でブドウのプレス機を用意することができず、压榨等の作業は村の協同組合に頼っているため、業態はレコルタン・コーベラトゥールとなる。だが、瓶内2次発酵や熟成、デゴルジュマン、ドサーージュなどシャンパーニュ造りの要ともいえる行程は全てシャンシーラ夫妻の二人で行っている。オジェの村に協同組合は2つあるが、シャンシーラのようにシャンパーニュ化の行程を自ら手掛ける加盟生産者はわずかである。レコルタン・コーベラトゥールならば、栽培したブドウをただ協同組合に売る、もしくは納めたブドウと同量のデゴルジュまで済ませたシャンパーニュを受け取る方が手間なく収入を得ることができるからだ。しかしシャンシーラでは、ノン・ヴィンテージのシャンパーニュでも規定の2倍以上長い熟成を行うなど、レコルタン・マニピュランとなら変わらない質の追求とテロワールの表現へのこだわりをもってシャンパーニュを生み出している。

収穫したブドウを協同組合に預けるため、他の生産者のブドウもブレンドされてしまうが、彼らのシャンパーニュはまぎれもなくオジェ100%であり、結果的にこのグランクリュの代表的なキャラクターがより一層明確になる。通常、オジェはアヴィーズやクラマンなど近隣の村とブレンドされるため、オジェ単独で瓶詰めされたシャンパーニュに出会う機会は少ない。グランクリュたるオジェの価値、そして美味しいシャンパーニュを求めた時に選ぶべきは優れたテロワール＝グランクリュという答えを静かに教えてくれる生産者である。



ブラン・ド・ブラン N.V. Blanc de Blancs

限定 希望小売価格 ¥7,000

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: 36ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサーージュ: 6g/L

オジェのブドウ100%でこのグランクリュのキャラクターを余すことなく体現したブラン・ド・ブラン。リンゴや洋ナシなどの白い果実にほのかなトースト香。細かい酸と豊かなミネラルが骨格を与え、優しい果実を備えた大らかな味わいの中にコート・デ・ブランのエレガンスを感じさせる。

