

Claude Cazals

クロード・カザル 

隣り合う個性の異なるル・メニル・シュール・オジェとオジェの2つのグランクリュを所有。ル・メニルからはしっかりとした骨格が、オジェからは熟した果実が得られ、リッチなブラン・ド・ブランに仕上がる。希少なクロをオジェに所有する貴重な生産者。



シャルドネの聖地コート・デ・ブランの最南端に位置するル・メニル・シュール・オジェは、シャンパーニュ評論家のリチャード・ジューリンから、「歴史上最もエレガントなシャンパーニュをもたらす」と最大の賛辞を受けるグランクリュだ。表土が非常に薄くベレムナイト・チョークの層がすぐに露出する土壌が、豊かで強いミネラル感とシャープな酸をもたらし、シャンパーニュのグランクリュの中で最も長熟で最もエレガントと評されるワインを生み出す。それに対し、すぐ北隣に位置するグランクリュ、オジェでは、北風から保護されたパラボランテナ状の独特の地形により優しい果実と穏やかな酸が備わり、大らかな気品が魅力となる。

1897年創業のクロード・カザルは、対照的なこれらふたつのグランクリュとその周辺のブルミエクリュのみに約9haの畑を所有するレコルトン・マニピュランである。同時に、長い間ボランジェやルイ・ロデールなどトップ・メゾンにブドウを供給してきた。更に、現当主デルフィーヌ・カザルの祖父オリヴィエ・カザルの代から、これらのメゾンと契約する栽培家のブドウを压榨するプレス・ハウスを務めており、2004年にル・メニル・シュール・オジェに醸造用セラーを新設して以降は、メゾンからの要請を受け、プレスだけではなく果汁をワインにする工程も請け負っている。ブドウの供給元となるだけにとどまらず、シャンパーニュ最高のメゾンの数々に契約栽培家のブドウのプレスから醸造までを一任されていることから、この造り手の傑出した力量が伺える。

ブドウ栽培にはリット・レゾネを採用。醸造にはステンレスタンクを用い、アルコール発酵とマロラクティック発酵を行う。ベースワインの醸造はル・メニル・シュール・オジェの醸造施設で行われるが、最低でも36ヶ月という長い熟成にはオジェにある邸宅の地下セラーが用いられる。

クロード・カザルの代名詞となる畑クロ・カザルは、オジェの丘の麓にあるこの建物を取り囲むように広がる。シャンパーニュの希少なクロの中でも数少ないグランクリュのクロだ。その面積は3.75ha。クロの名の通り壁に囲まれているため、周囲の畑よりも暖かいミクロクリマがブドウに最大限の熟度をもたらす。ブドウの糖度はクロの外の畑よりも1度高くなるという。オジェの豊かな果実を更に引き立てるこの特別な畑は、1950年代にカザル家の手により植樹され、そのブドウはかつて有名メゾンのプレステー・キュヴェに使われていた。

しかし、現当主のデルフィーヌは、この畑は単独で瓶詰めすべきだと考え、頑なに慣習を守ろうとする父親を懸命に説得。彼女の数年越しの努力が実り、1995年に初めてクロの古樹の区画のブドウのみからクロ・カザルが造られた。これは、クロ・デュ・メニルやクロ・デ・ゴワセと同じ数少ないクロの単一畑のシャンパーニュであり、ニール・ベケットの『1001 Wines you must taste before you die(死ぬ前に飲むべき1001ワイン)』や、フランスの主要ワインガイドLa Revue du Vin de Franceの『偉大なブラン・ド・ブラン』特集に大きく取り上げられている。

常に高い質を求めて代々受け継がれてきたカザル家のシャンパーニュの魅力は、ピュアでリッチなスタイルだ。ル・メニル・シュール・オジェの研ぎ澄まされたエレガンスや、オジェの大らかなエレガンスを豊かな果実が包み込む。シャンパーニュに精通する評論家マイケル・エドワーズはその著書の中で、「デルフィーヌのクロード・カザルス・シャンパンは、レコルトン・マニピュランのお手本のようなシャンパン」と評し、シャンパーニュ評論家リチャード・ジューリンはこの造り手を4ツ星に格付けている。

France



カルト・オール
N.V. Carte Or

定番 希望小売価格 ¥7,600

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: ステンレスタンク7ヶ月熟成後、瓶熟50ヶ月
- 評価: Decanter91
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 6g/L

グランクリュのオジェとル・メニル・シュール・オジェのブドウから造られるブラン・ド・ブラン、リンゴ、洋ナシ、ハチミツのフローラルな香りにナッツやミネラルのヒント。細かな酸とミネラルを包み込む大らかな果実。蜜つぼさやナッツを感じさせる中盤から精緻な酸が鮮やかに伸び、エレガントなフィニッシュに導く。



ミレジム
2016 Millesime

限定 希望小売価格 ¥9,900

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: ステンレスタンク7ヶ月熟成後、瓶熟72ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 3g/L

色調は美しく快活な泡を伴ったゴールド。香りには柑橘、黄色系果実が感じられ、少しエアレーションをすると香ばしい香りがあらわれてくる。緊張感のある酸味に加え、メニルとオジェのテロワールの特徴であるミネラル感がしっかりと感じられる。非常にデリケートでエレガントなワイン。



シャペル・デュ・クロ
2018 Chapelle du Clos

限定 希望小売価格 ¥16,900

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: ステンレスタンク&オーク樽10ヶ月熟成後、瓶熟66ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 3g/L

希少なグランクリュ格付けのシャンパーニュのクロ、クロ・カザル内にある小さな礼拝堂の近くの区画から造られるため、この名がつけられた。ベースワインの一部はバリックで発酵を行う。大きく広がる果実にはこのクロ特有の暖かなミクロクリマがもたらす高い熟度が感じられる。オジェの豊富なキャラクターが華やかに表現されたリッチなグランクリュのクロ・シャンパーニュ。



クロ・カザル
2015 Clos Cazals

限定 希望小売価格 ¥22,900

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: ステンレスタンク&オーク樽10ヶ月熟成後、瓶熟93ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 2g/L

クロ・カザルの中でも、1950年代に植樹された古樹の区画のみから造られるトップ・キュヴェ。ベースワインの一部はバリックで発酵を行う。華やかで広がりのある熟度の高い果実に加え、古樹の深みや緻密さを備えている。長い余韻には心地よい熟成感とナッツが漂う。豊富なオジェの魅力にフィネスを備えた偉大なグランクリュのクロ・シャンパーニュ。