Etienne Lefevre(Gersende)

エティエンヌ・ルフェーヴル（ジェルサンド）

本拠地はヴェルジーだが、先祖代々受け継がれたヴェルズネイの畑を多く所有する。ブドウに高値のつくヴェルズネイだが、メゾンに売らないことをポリシーとし、テロワールを尊重したシャンパーニュを造り続ける。

モンターニュ・ド・ランスの北東部に位置するヴェルズネイは、シャンパーニュで最高のピノ・ノワールを生む土地としてアイと双璧をなすグランクリュである。ピノ・ノワールで名高いグランクリュは他にアンボネイやブジーがあるが、アイを含めたこれらの村はリッチで豊潤なワインをもたらす南向きや南東向き斜面に畑があるのに対し、ヴェルズネイでは、緩やかな北向き斜面に畑が広がる。この斜面の向き、涼やかな気候、ベレムナイトの厚いチョーク質が、ヴェルズネイのワインに精緻な酸やミネラル感、透明感や伸びやかさ、そして丸く完璧なバランスと気高さをもたらす。厳粛な美を備えたヴェルズネイのピノ・ノワールは、時には「シャルドネならばコート・デ・ブランのル・メニル・シュール・オジェ、ピノ・ノワールならばヴェルズネイ」とも評される通り、有名メゾンだけでなく、シャンパーニュ中の生産者が切望する絶対的な地位にある。

1977年に設立されたエティエンヌ・ルフェーヴルは、所在地こそセラーを構えるヴェルジーとなるが、元々はヴェルズネイを本拠とする栽培家の家系の出身である。そのため、合計8haの所有畑の中でヴェルズネイが4haと最も大きな割合を占める。ルフェーヴル家は1621年からヴェルズネイでブドウ栽培を行ってきたモンターニュ・ド・ランスで最も古い生産者の一人で、レコルタン・マニピュランとしての歴史も長い。醸造所の設立者であり現当主でもあるエティエンヌの祖父は1921年にシャンパーニュ造りを開始し、村で元詰めを始めた最初の造り手の一人となった。

レコルタン・マニピュランとしてこれほど長い歴史を持ちながら、エティエンヌが改めて自身の醸造所を設立したのには理由がある。父からエティエンヌとその兄弟に世代交代をする際に、彼以外の誰もがレコルタン・マニピュランを廃業し、栽培家に戻ることを望んだのだ。大手メゾンがこぞって獲得しようと競い合うヴェルズネイのブドウは、黙っていても高値がつく。多大な労力と時間をかけてシャンパーニュを造るよりも、ブドウを売った方が簡単に収入を得られる。しかし、エティエンヌは先祖代々受け継いだ畑から自らの手でシャンパーニュ造りを続けることを諦めなかった。兄弟と別れ、セラーと畑の一部を相続し、独立を果たしたのである。エティエンヌは、自然とテロワールを尊重したワイン造りを信条とするが、彼にはもうひとつポリシーがある。それは、「ブドウをメゾンに売らないこと」。安易に栽培家に戻ろうとしたルフェーヴル家に対する戒めといえる。

ブドウ栽培はリュット・レゾネを採用。醸造にはステンレスタンクを用い、クリアに表現された畑の優位性を、マロラクティック発酵がもたらす滑らかな質感で包み込む。瓶詰めされたシャンパーニュの熟成は、年間を通じて室温9-10度に保たれる19世紀に掘られた地下セラーで行われる。

シャンパーニュのピノ・ノワールの頂点に君臨するグランクリュ、ヴェルズネイを主軸とした高品質のシャンパーニュ…しかも価格は手頃となれば、注目を集めないはずがない。事実、エティエンヌの作品は国内外で高い評価を受けており、シャンパーニュ評論の権威リチャード・ジューリンはエティエンヌを「才能ある醸造家」と称え、彼の「上手く造られた成熟したシャンパーニュ」を思いがけず発見した喜びをその著書に記している。2021年にエティエンヌは引退したが、現在は父エティエンヌと二人三脚で栽培・醸造に取り組んでいた娘のジェルサンドがその意志を引き継いでいる。

ブリュット・レゼルヴ　カルト・ドール
N.V. Brut Reserve Carte d'Or

定番　希望小売価格　¥6,800

- 産地：　Champagne Grand Cru
- 品種：　ピノ・ノワール75%、シャルドネ25%
- 熟成：　ステンレスタンク7ヶ月後、瓶熟36ヶ月
- 評価：　ー
- アルコール度数：　12.5%　● ドサージュ：　6g/L

平均樹齢40年。ヴェルズネイを主体にヴェルジーをブレンドしたグランクリュ・シャンパーニュ。洋ナシやアプリコットを思わせる熟したアロマに香ばしいナッツのニュアンス。果実豊かな味わいはゴージャスかつ繊細。厳粛なストラクチャーや透明感、伸びやかさなど、ヴェルズネイの美点に満ちている。

ブラン・ド・ノワール
N.V. Blanc de Noirs

定番　希望小売価格　¥7,500

- 産地：　Champagne Grand Cru
- 品種：　ピノ・ノワール100%
- 熟成：　ステンレスタンク7ヶ月後、瓶熟24ヶ月
- 評価：　ー
- アルコール度数：　12.5%　● ドサージュ：　6g/L

ヴェルズネイを主体に平均樹齢45年の古樹の区画のブドウを使用。黄色い果実やオレンジの砂糖がけの豊かな香り。わずかに桜色が入った外観通り、くっきりとした輪郭を描く焦点が絞られた味わいにはチェリーやベリーを思わせる赤系果実や微かなタンニンも感じられる。広がり、奥行き、複雑さ、確固としたミネラル感など、全ての要素を持ち合わせたブラン・ド・ノワールの理想形。