

Caze Thibaut

カゼ・ティボー

ヴァレ・ド・ラ・マルヌの新星として世界中からの注目を一身に浴びている生産者。2018年に初リリースと新進気鋭の作り手ながら、混植混醸など前衛的なアプローチで次世代を担う作り手として期待されている。



ヴァレ・ド・ラ・マルヌはモンターニュ・ド・ランス、コート・デ・ブランと並ぶシャンパーニュ重要産地の一つである。この地区はムニエが主要品種となっており、全体の約7割を占める。特に西に向かうにつれて谷間の幅が狭まり冷気が溜まりやすくなる。遅霜のリスクを避けるためには発芽が遅く早熟なムニエが栽培に適しているのだ。また、東側に比べて粘土の表土が厚く、ふくよかで重厚感のある味わいとなる。

エベルネから西に20kmほど離れたシャティオン・シュール・マルヌ村にワイナリーを構えるカゼ・ティボーの歴史は、現当主ファビアンが1953年にワイナリーを設立したところから始まる。祖父は自ら元詰めでシャンパーニュを造っていたが、ファビアンの父は自分では造らず全てのブドウをネゴスに販売していた。ファビアンには祖父が元詰めをしていた時代のセラーの匂いや醸造に使われる機械の音などが記憶に強く焼き付いていた。また、自分の手でシャンパーニュを造り、どんな変化が起こりどんな味わいになっていくのかを細部にわたって知りたいという強い好奇心から、父から引き継いだ2009年に自身のワイナリーを立ち上げた。ファビアンは畑の状態を見てまずは土壌を改善すべきだと判断した。自然の力を尊重すべきとの考えから、化学物質を使用せず有機肥料や堆肥を使って土壌を活性化させ、微生物の育つ健康的な土壌造りを行った。3年かけた土壌改良の結果、畑に生えている植物を見てファビアンはやっとこの畑のあるべき姿になったと感じた。そして満を持してシャンパーニュをリリースしたのが2018年という、とても新しいワイナリーだ。

カゼ・ティボーはマルヌ川右岸に位置する3つの村、シャティオン・シュール・マルヌ村、ヴァンディエール村、ルイユ村に点在する15の区画を所有しており、所有面積は2.6haほどである。畑の管理はほとんど手作業で、殺虫剤や農薬は使用せずオーガニック栽培を行っている。

プレスした果汁に自然酵母のみを使い、アルコール発酵、MLFは全てオーク樽を使用する。ファビアンはステンレスタンクよりもオーク樽の方が果実、酸、樽のすべての要素がより統合されると感じるため、オーク樽の使用にこだわっている。またオーク樽のサイズも大きすぎると酸素が足りずフレッシュすぎる味わいになってしまうので、114L、228L、350Lの3種類のサイズを使い分ける徹底ぶりだ。それぞれの樽で実験を繰り返し最善だと思える味わいを探していく。このサイズの樽が正解だというものではなく、観察と考察の繰り返しだとファビアンは言う。

細部へのこだわりをみせるファビアンのフィロソフィーは「土壌への敬意、ワインへの情熱によってこの土地の個性を表現する」。彼の言葉からは自然に最大の敬意を払い、それぞれの区画のテロワールを映し出すシャンパーニュを造ることへの信念が強く感じられる。彼のシャンパーニュのレベルの高さは他の生産者からも認められており、2019年にはシャルトニュ・タイエをはじめベレッシュやアグラパールなどが所属するテール・エ・ヴァン・ド・シャンパーニュの一員となっている。シャルトニュ・タイエの当主アレックスも仲の良い友人であり、「畑に真摯に向きあい、ワイン造りへの情熱があふれている彼の姿勢を尊敬している。ヴァレ・ド・ラ・マルヌのテロワールを的確に表現する唯一の生産者だ。」とファビアンを非常に高く評価している。またフランスのラシエット・シャンブノワーズやアストランスといったミシュラン星付きレストランにもオンリストされており、その名声を確固たるものにつつまある。彼のシャンパーニュが愛好家たちの目に留まりますます注目度が高まっていくことは間違いない。今後の活躍への期待できる、決して見逃してはならない生産者である。



ナチュレルマン N.V. Naturellement

限定 希望小売価格 ¥8,100

- 産地: Champagne
- 品種: ムニエ100%
- 熟成: 18ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 0g/L

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ右岸に点在する10の区画からブドウをブレンド。白桃や洋梨などの白系果実の香りにバターやトーストのヒント。力強くエネルギー感があり、樽のニュアンスも感じられる。口当たりの滑らかな余韻とその後続くミネラル感が印象的な1本。



ジョシア ロゼ N.V. Jossias Rose

限定 希望小売価格 ¥9,700

- 産地: Champagne
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: 18ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 0g/L

ヴァンディエールの単一区画から造られるロゼ。ラズベリー、イチゴ、バラなどの赤系果実とフローラルな香り。泡はきめ細かく、口に含むとミネラル感と心地よい苦みが広がる。



ルリアン 2018 Leriens

限定 希望小売価格 ¥12,900

- 産地: Champagne
- 品種: シャルドネ45% ムニエ45% ピノ・ノワール10%
- 熟成: 54ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 1.8g/L

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ右岸に位置するシャティオン・シュール・マルヌ村の単一区画から造られる。混植されたシャルドネ、ムニエ、ピノ・ノワールを使用。リンゴやドライフラワー、カモミールが香る華やかなアロマ。酸と果実がバランスよく、心地よい複雑さとエレガンスを楽しめる。



ミレジム 2017 Millesime

限定 希望小売価格 ¥12,000

- 産地: Champagne
- 品種: ムニエ100%
- 熟成: バリック11ヶ月(新樽10%)後、66ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 1.8g/L

ヴァレ・ド・ラ・マルヌの右岸のシャティオン・シュール・マルヌ村のゴーギューズという区画のムニエ100%で作られるブラン・ド・ノワール。色調は若干オレンジがかっており、良く熟したクランベリーと香ばしいプリオッシュの風味が口の中で徐々に膨らんでいくような上質な味わい。

