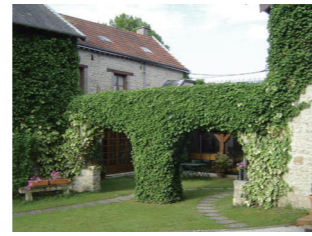


# Chartogne Taillet

シャルトーニュ・タイエ Bio



世界中の熱い注目を集める、かつてのグランクリュを現代に復活させたアレクサンドル。本拠地メルフィは、現在のグランクリュと同価格で取引されていたという歴史を持つ。ジュシーかつ華やかな果実味、長い熟成期間が育む複雑さと細やかな泡。

1683年にブドウ栽培家として創業、1960年代にシャンパーニュ造りを開始したシャルトーニュ・タイエは家族経営のレコルタン・マニピュランである。樹齢の高い区画を尊重し、収量を制限。収穫時には厳密な選果を行い区画ごとに醸造を行うなどテロワールを尊重したワイン造りにより、質の高いシャンパーニュを生みだしてきた。

シャルトーニュ・タイエが位置するのはランスの北西に位置するメルフィという小さな村である。今でこそ知名度は低いが、18世紀にはヴェルズネイやアイなど現在のグランクリュの村と同等の最高ランクの価格でブドウが取引されていたという歴史を持つクオリティの土地である。砂質をベースとした土壌のおかげでフィロキセラからの被害もそれほど大きくなかったが、ランスの街やモンターニュ・ド・ランスの村々を一望できる高台にあることから20世紀の2回の世界大戦では戦略的要地となり、ブドウ畑は徹底的に破壊された。1950年代ようやく畑が再建され始めたが、その頃にはかつての栄光とワイン造りがすっかり失われてしまったのである。



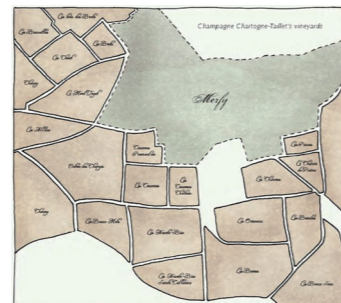
しかし、蔵の新しい時代を担うアレクサンドル・シャルトーニュはメルフィのシャンパーニュの力を取り戻そうとしている。彼が考えるこの地の利点は『土壌の多様性』である。過去に同等評価されていたグランクリュの村の土壌がほぼ粘土とチョークで構成されているのに対し、メルフィは砂質を主体に海拔によって砂岩、粘土、石灰と様々なタイプの土壌が混ざり合い、チョークの下層土を厚く覆っている。クオリティに関する歴史的根拠が確かで、同じ村でもブルゴーニュのように区画ごとのテロワールがこれほど多様な土地は滅多にない。アヴィーズのジャック・セロスという偉大な生産者の下で修業を積んだアレクサンドルはこの優位性を実感し、2006年に蔵に戻ると先代以上にメルフィのテロワールを表現したシャンパーニュ造りに取り組んだ。

彼が真っ先に行ったのは除草剤の使用を止めることである。土壌は空気や光よりもブドウの樹に多くの要素をもたらすという。セロスで学んだことは「ブドウの根をまっすぐ伸ばす方法」と「自然環境を尊重したワイン造り」であると語る彼にとって、畑表面の草だけでなく土中の微生物まで殺して土を不活性化させ、ブドウの樹がまっすぐではなく横方向に根を広げてしまう環境を作り出す除草剤は無用のものだった。

その代わり手間はかかるが、野草を取り除き土に空気を含ませるために畑を鋤き耕している。畑に負荷をかけないように、耕作用に馬を飼ひ、最新の物よりも重量が軽い年代物のトラクターも購入し、馬や機械が入れないほど樹間の狭い畑は人の手で耕すという念の入れようである。また土壌の多様性を詳細に把握するために、セロスと同じく土壌の専門家クロード・ブルギニオンに土壌分析を依頼。乱暴にいえばどの畑にどんな品種を植えても育つので、多くの栽培家が土壌と品種の適合性まで考えない中、土壌の組成と品種との相性を知ることで新たな植樹の助けとしている。



さらにアレクサンドルは先人の経験と記録にもヒントを求めた。ヴィンテージの出来やブドウの取引について18世紀の初めから代々絶えることなく綴られていたシャルトーニュ・タイエの家長の日記から優れた畑を割り出し、古い文献から昔のメルフィではブドウの樹1本につき4房までしか実をつけさせなかったことを知り、現在では普通20房もの実を得るところを最大でもその半分以下に収量を抑えた。さらに、自根で密植されていた当時のスタイルの畑も復活させた。他にも日当たりを良くしてブドウの熟度と糖度をあげるため、他の生産者の畑より30cm長くブドウの枝を切ったり、ベースワインの発酵には畑の土壌によってステンレスタンク、タマゴ型のコンクリートタンク、バリックを使い分けるなど様々な工夫を凝らしている。



細かな違いがひとつひとつ積み重ねられた彼のワインは、先代の頃に増してミネラル感豊かで土地のエネルギーに溢れている。テロワールの追求の集大成ともいえる単一畑のシャンパーニュは国内外の評価誌から大きな関心を集めており、1983年生まれの探究心の塊のようなこの若者に世界中から熱い注目が注がれている。

## キュヴェ・サンタンヌ ブリュット

N.V. Cuvee Sainte Anne Brut

**定番** 希望小売価格 ¥9,000

- 産地: Champagne
- 品種: シャルドネ60%、ピノ・ノワール35%、ムニエ5%
- 熟成: バリックで熟成後、瓶熟15ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 2.5g/L

メルフィにある様々な土壌タイプの畑からのワインをブレンドすることでメルフィのエッセンスを昇華させ、シャルトーニュ・タイエが根差す地を総合的に表現したシャンパーニュ。リンゴの蜜のふくよかさやさわやかなミネラル感と果実のジュシーさに富むアタック。ハチミツやバターのようなふくらとしたボリュームに加え、長期熟成の複雑さ、そしてアフターのフレッシュさが全体のまとまりを良くしている。高く広く華やかに感じられるのは、砂を多く含むメルフィのテロワールならではの。キュヴェ名はメルフィの守護聖人サンタンヌに因む。

## ロゼ

N.V. Rose

**限定** 希望小売価格 ¥14,000

- 産地: Champagne
- 品種: シャルドネ93%、ピノ・ノワール&ムニエ7%
- 熟成: ステンレスタンクで熟成後、瓶熟17ヶ月
- 評価: Vinous92、WA91、WS90、JD94
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 3.5g/L

淡いオレンジからピンクの色調。深くスモーキーな香りは赤や黒の粒の小さなベリー、バラ、エキゾチックなスパイスを思わせる。目の詰まった果実は力強く、しっかりとしたミネラルが芳しい。シルクのような滑らかな質感も心地よい、由緒正しき正統派ロゼ。信じてほしいほどのバランスとフィネスのワイン。

## キュヴェ・レクアール

N.V.(2018) Cuvee Les Couarres

**限定** 希望小売価格 —

- 産地: Champagne
- 品種: ピノ・ノワール60%、シャルドネ40%
- 熟成: バリック熟成後、瓶熟45ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 4g/L

レクアールはメルフィの畑の中央にある単一畑。砂が混ざった粘土が豊富な土壌で、地表から80cm下にはチョークの層がある。すぐ近くにある同じくピノ・ノワールが栽培されているレ・リゾーとは土壌が異なるため、よりミネラル豊かな味わいとなる。密度、エレガンス、軽やかさを兼ね備えている。

## キュヴェ・ウルトピーズ

N.V.(2019) Cuvee Heurtebise

**限定** 希望小売価格 ¥26,000

- 産地: Champagne
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック熟成後、瓶熟42ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 2.4g/L

メルフィの南にある砂岩と石灰質土壌の区画ウルトピーズのブドウのみを使用した単一畑のシャンパーニュ。グリルしたパンやバター、熟したリンゴのアロマ。凝縮した果実味を上品な酸が引き締める。優良な果実、古樹からもたらされる複雑味がストレートに感じられる。

## シュマン・ド・ランス

N.V.(2019) Chemin de Reims

**限定** 希望小売価格 ¥26,000

- 産地: Champagne
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック熟成後、瓶熟43ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 4.15g/L

シュマン・ド・ランスはメルフィの畑の東端にある単一畑。古くは修道士達がワインを生産していたシャンパーニュ地方の最も古い区画の1つ。異なった何層もの砂質の土壌で鉄分を多く含む。シトラスピール、燻煙、ローズマリー、ミントにミネラルなどのヒントが鮮明なフレーバーを構成している。張りがあり、クリスタルのような口当たりを持つキュヴェ。

## キュヴェ・レ・パール

N.V.(2019) Cuvee Les Barres

**限定** 希望小売価格 ¥27,500

- 産地: Champagne
- 品種: ムニエ100%
- 熟成: バリック熟成後、瓶熟42ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 4.25g/L

レ・パールはメルフィの集落の南側に位置する砂質土壌の単一畑で、1950年代にブドウ畑が再建される中、昔のシャンパーニュ造りをしのぶために接ぎ木なしでムニエが植樹された。熟したリンゴや南国果実、パニラの豊かな香り。パワフルな果実やキレのある酸が純粋に表現され、接ぎ木なしのブドウならではの溢れんばかりのエネルギーに圧倒される。余韻は長くクリーミー。

## オール・セリ

N.V.(2016) Hors Serie

**限定** 希望小売価格 ¥32,500

- 産地: Champagne
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック熟成後、瓶熟79ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 0.95g/L

1927年、1986年植樹という古樹が植わる複数区画のブドウをブレンド。砂糖漬けのレモンピール、マジパン、ベストリーなどの香りがグラスから漂う。フルボディで幾重にも重なる複雑な香りは非常に凝縮感がある。クリーミーな質感が心地よく、核となっている果実味と酸のバランスが素晴らしい。