

Tél. : +33 (0)3 26 55 68 11
info@champagnejacquesson.com
www.champagnejacquesson.com

DIZY (FRANCE)

CHAMPAGNE JACQUESSON
68 rue du Colonel Fabien
51530 DIZY

CHAMPAGNE JACQUESSON

— FAMILLE CHIQUET —

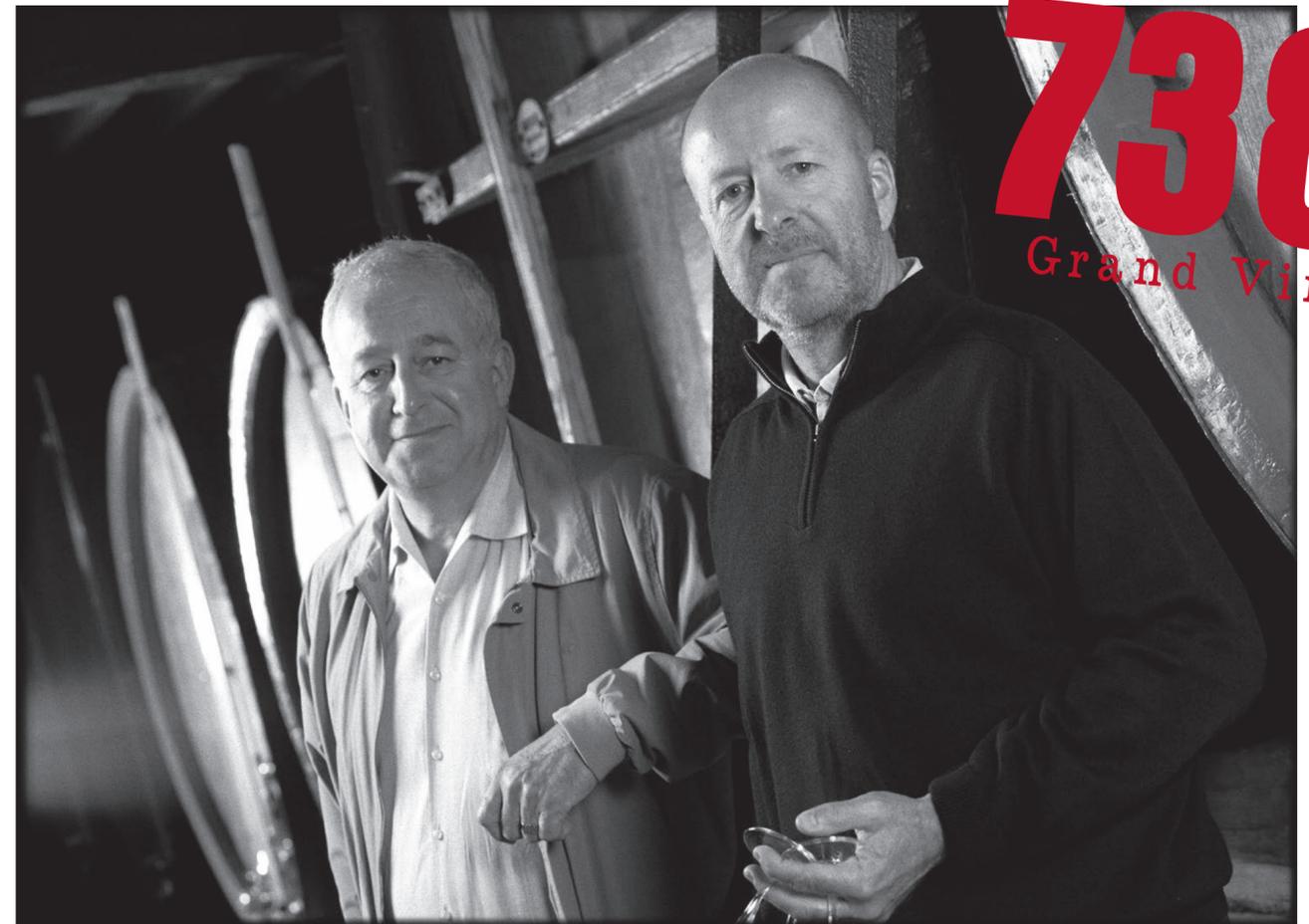
対談

ジャン・エルヴェ&ローラン シケ兄弟

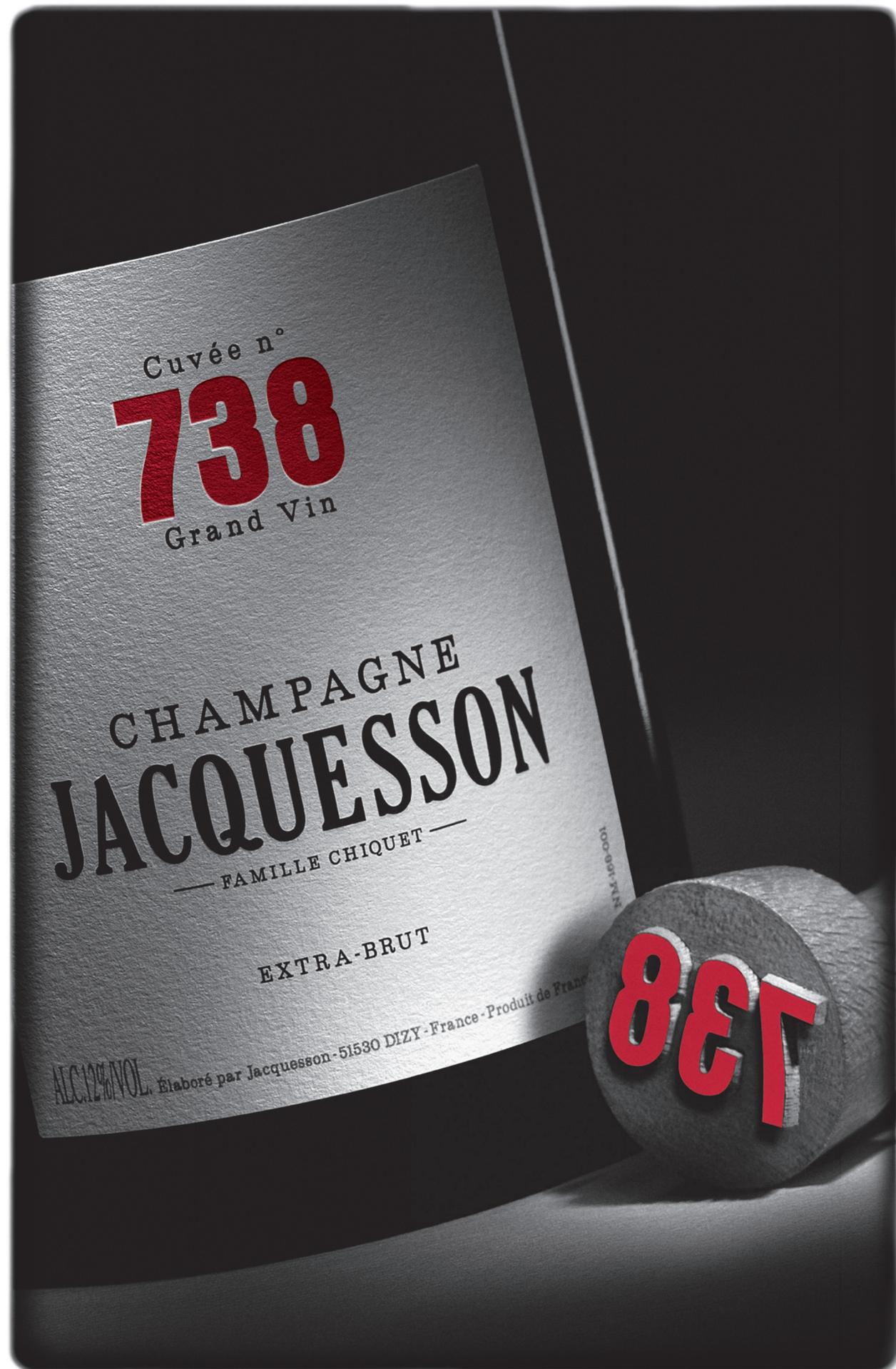
これはさまざまな絆が綴る物語。絆、つまり、繋ぐ、繋がるということ。根を深く下すことで繋がる葡萄の樹と大地。気候や地勢という天与によって繋がれた自然と葡萄畑。テロワールに魅せられ、心を囚われた男たち。己の信念に従い物事を決定してゆくとき、信条とその選択という繋がりが。それはまた、絶えず新たな可能性を探求し続けるということ。収穫年のポテンシャル以上の力を引き出し、より秀逸なワインを造るために、そして、テロワール本来の個性を明らかにし、真髄に迫るために。

Cuvée n°

738
Grand Vin



25年前からシャンパーニュの地で変革を行ってきた二人の男、静かなる改革者である二人の兄弟との出逢い。

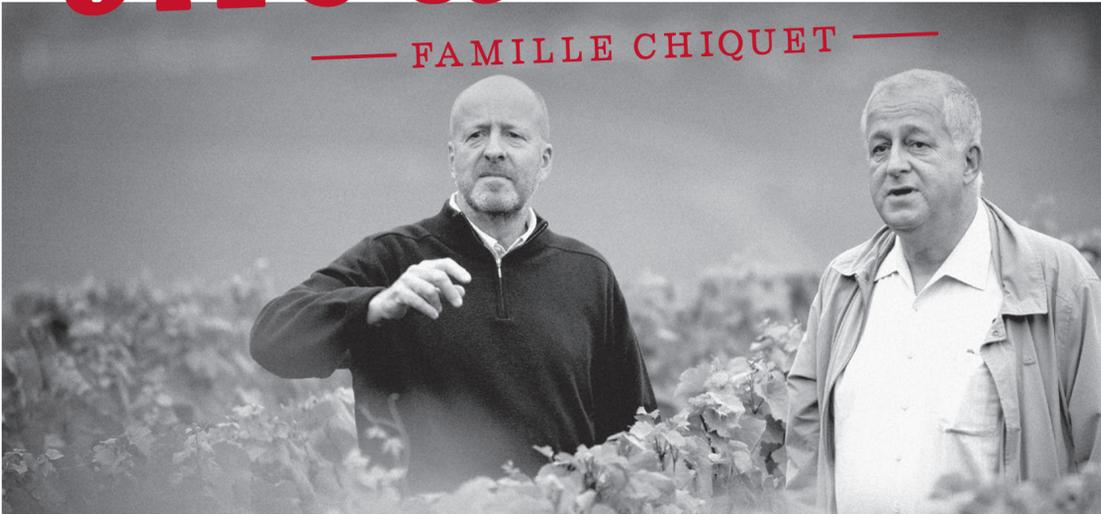


talkywalky.com



CHAMPAGNE JACQUESSON

FAMILLE CHIQUET



1 - どこに畑を所有していますか？

ラ・グラン・ヴァレ・ドゥ・ラ・マルヌとコート・ド・ブランの2つの特別な地区に畑を所有しています。東向き、南向き、南西向きのやや急な斜面に加広がるラ・グラン・ヴァレ・ドゥ・ラ・マルヌ地区では、ピノ・ノワールにとって最高の畑の1つ、グラン・クリュ・アイと2つのブルミエ・クリュ、ディジー、オーヴァイレイ、一方のコート・ド・ブラン地区には、真南向きで厚い白亜質土壌を持つグラン・クリュ、アヴィズとオワリーに畑を所有しています。



DIZY - Corne Bautray

積した厚いチヨクの岩盤上に優れた畑があること、そして、年間平均気温が10度を超えることのない半大陸性気候に関係します。

2 - ジャクソンのワインは、自社畑の葡萄のみで造られますか？

全てが自社畑からではありません。買い葡萄も少しありますが、必要量の約80%の葡萄を自社畑でまかなっており、買い葡萄の量は限られています。さらに、契約している葡萄栽培農家は、私たちの近隣に畑があることから、日々葡萄の樹や畑の状態を確認でき、且つ、全てが葡萄の状態でも買付け、私たちのプレスまで持ち込むことができます。

5 - 土壌、気候のお話がありました。葡萄の栽培方法が最も重要な役割を果たすということでしょうか？

まさにその通りです。私たちは伝統的な栽培方法をほとんど、あるいは全く変えることなく実践しています。細くし除草は手作業で行っています。また、収量を減らし、葡萄の周りの風通しを良くすることで自然と病害を防げるよう、剪定も短くし、さらに、畑の一部では完全なピオロジック栽培を行っています。それらの目的は、何よりも樹勢を抑え、区画毎の土壌の多様性を露見させ、果実にオーガニックならではのミネラル感を引き出したいと考えているからです。

6 - どのような葡萄を収穫することを望んでいますか？

何よりも葡萄が十分に成熟することです。シャンパーニュ地方のほぼ全てのグラン・クリュ、ブルミエ・クリュは、北緯49度にあります。緯度が高いため、酸不足は重要な問題にはなりません。樹勢をコントロールし、房の数を制限し、摘葉もしつかりと行うことによって、葡萄の衛生状態を良好に保つことができれば、私たちが望むような結果へと導いてくれるはずです。

7 - 葡萄の圧搾方法が重要と言えるのでしょうか？

おっしゃる通り、圧搾はシャンパーニュの品質にとって極めて重要です。もちろん、私たちのワインは大部分が黒葡萄から造られ、マセラシオン（浸漬）によって葡萄の色がつかないようにはしなければなりません。一方、シャンパーニュ地方は緯度が高いため、南のワイン産地のように果梗や種までしっかりと熟しません。これらの熟しきれない固い部分からとられる不快なタンニンや苦み抽出しないよう、果梗や種を傷つけないで圧搾しなければなりません。そのため、私たちは伝統的な



Aÿ - Vauzelle Terme

垂直式プレスにこだわっています。圧搾中、葡萄の動きが少ないため、搾汁中の長い間葡萄を傷めず、ジュースに色やタンニンがほとんどもたらされません。この圧搾の過程を非常に重要視していますので、買い葡萄の量を制限し、且つ、100%私たちが自ら手で圧搾することが可能な栽培農家とのみ契約をしています。

8 - それはどうしてでしょうか？

葡萄を傷めないよう、細心の注意を払うことが必要です。オペレーションの規定でも手摘みによる収穫が義務付けられ、栽培地からなるべく近いところで圧搾するように動めています。かつて、自社畑のある村以外から葡萄を買っていた時は、圧搾を契約農家の醸造所で行う必要があり、ジュースの状態でしか持ち帰ることができませんでした。しかし、この状況を徐々に減らし、2000年頃には、自

社畑のある村以外からの葡萄の購入を止めることができました。

9 - 圧搾後のジュースはどのようになりますか？

圧搾後の“その”ジュースがどうなるか聞きたいのですか？それは全て品質次第で異なります。ジャクソンではタイユと呼ばれるニ番搾りのジュースは一切使いませんので、それらは自動的に他のネゴシアンに販売されます。また、一番搾りであっても、葡萄の品質そのものが、例えば難しい年などの理由で十分なレベルにないと判断した場合にも売ってしまいます。他のネゴシアンに販売されず、私たちが残したワインについては、重力にまかせる自然な方法によって、軽くダブルパーージュ（発酵前の清澄作業）を行います。もちろん、補糖は一切しません。

10 - ジャクソンではオーク樽で醸造を行いますね。それはどのような理由からですか？

ワインが外部との空気の接触により呼吸できる素材はオークだけでなく、フートルと呼ばれる大樽、且つ古い樽を使用すれば、新樽からのような香り付けを避けることができます。ジャクソンでは、ドゥミ・ミュイという600lと500lの樽も大樽の補充用、またはヴァン・ドゥ・レゼルヴの保存用に使用しています。



11 - 醸造はどのように行われますか？

とてもシンプルな方法です。ワインについてゆく、お伴をするような感じでしょうか。3-4ヶ月間の発酵後、澱ろきさせず、瓶からの栄養を得ながら、シュール・リーの状態で長期間置かせます。その間、バトナージュという澱ろの撈りも行います。また、シュール・リーでの長い熟成期間中、澱ろが酒を伴って沈殿し、自然な形で清澄させることができます。適過や卵白などを用いての清澄はしません。

12 - 続いて、どのようなことが行われますか？

実際には、瓶詰までほとんどすることはありません。ジャクソンでは特に長期間ワインを寝かせることができるため、瓶内二次発酵時の瓶詰であるテラージュを、“リュウ・ディ”（シングル・ヴァンガードシリーズ）

700番シリーズは複数年のブレンドによって造られるため、その内の1ヴァンテージだけをラベルに名乗ることはできませんが、あらゆる可能性からワイン名を考案するのではなく、まずはある数字をワイン名に選ぶことにしました。そこで、瓶詰の際に記録してきた生産番号をつけることにしました。瓶詰の記録帳によると、1番の番号を付けられたシャンパーニュはメゾン創業から100年を記念して1898年に造られたワインでした。そして2000年に最初の700番シリーズを造ろうとした際に、それが728番目のワインに当たったことから、“キュヴェ728”という名前になりました。こうしてミネリアムを記念すべき年から、私たちの冒険は始まったのです。

16 - この700番シリーズのワインの特徴を教えてください。

私たちの所有畑がある3つのグラン・クリュと2つのブルミエ・クリュの村の葡萄のみで造ります。ラ・キュヴェと呼ばれる一番搾りのジュースのみを使用し、大樽で発酵、熟成を行います。ほぼ毎年、適過もしません。これらのことから、700番シリーズとは、何よりもまず“グラン・ヴァン・ドゥ・シャンパーニュ”（シャンパーニュの偉大なワイン）であると言えます。十分に長い熟成に耐えうるポテンシャルもありますので、同じワインから異なる期間の異なる2つのキュヴェを造ってみたいことにしました。

という名前でおられるヴァンテージ・シャンパーニュは翌年の7月に、キュヴェ700番シリーズはさらに長く、翌年の収穫後まで寝かせてから行っています。

13 - キュヴェ700番シリーズのお話をされましたが、なぜそのような風変わりな名前がつけられたのですか？

キュヴェ700番シリーズは、ジャクソンで造る唯一のブレンド型のシャンパーニュです。しかし、収穫年の個性を最上の形で表現するキュヴェなので、当然、毎年造られるワインの個性は異なります。従って、ワイン名に番号を付け、それぞれのキュヴェを識別しています。

14 - 一般的によく知られている「ノン・ヴァンテージ・シャンパーニュ」とジャクソンのキュヴェ700番シリーズとの明確な違いは何でしょうか？

キュヴェ700番シリーズのコンセプトはシャンパーニュにおいてはユニークなものであり、通常のノン・ヴァンテージ・シャンパーニュとは正反対の位置づけにあります。私たちは、一貫性よりも毎年秀逸であること、収穫年の個性を否定するのではなく尊重すること、1つのスタイルを保つのではなくグラン・ヴァン（偉大なワイン）であることを主張したいと考えています。ヴァン・ドゥ・レゼルヴを加えるのは、ベースとなる収穫年の個性を隠すことなく、味わいの複雑性を高めることが目的です。これらの理由から、ヴァンテージ・シャンパーニュを造ることに決めたのは、キュヴェ700番シリーズの品質を上げることにしなかなせないので、無敵であると私たちは思えるのです。

15 - なぜ700という数字なのでしょう？

700番シリーズは複数年のブレンドによって造られるため、その内の1ヴァンテージだけをラベルに名乗ることはできませんが、あらゆる可能性からワイン名を考案するのではなく、まずはある数字をワイン名に選ぶことにしました。そこで、瓶詰の際に記録してきた生産番号をつけることにしました。瓶詰の記録帳によると、1番の番号を付けられたシャンパーニュはメゾン創業から100年を記念して1898年に造られたワインでした。そして2000年に最初の700番シリーズを造ろうとした際に、それが728番目のワインに当たったことから、“キュヴェ728”という名前になりました。こうしてミネリアムを記念すべき年から、私たちの冒険は始まったのです。

16 - この700番シリーズのワインの特徴を教えてください。

私たちの所有畑がある3つのグラン・クリュと2つのブルミエ・クリュの村の葡萄のみで造ります。ラ・キュヴェと呼ばれる一番搾りのジュースのみを使用し、大樽で発酵、熟成を行います。ほぼ毎年、適過もしません。これらのことから、700番シリーズとは、何よりもまず“グラン・ヴァン・ドゥ・シャンパーニュ”（シャンパーニュの偉大なワイン）であると言えます。十分に長い熟成に耐えうるポテンシャルもありますので、同じワインから異なる期間の異なる2つのキュヴェを造ってみたいことにしました。



DIZY - Terres Rouges

17 - 2つの異なる熟成期間ですか？

そうですね。瓶内二次発酵によって泡が生成されてゆきませんが、同様に、発酵活動を終了した酵母が澱り残り瓶内に残り、そのままゆくりと熟成してゆきます。通常の700番シリーズで4年間の瓶内熟成を行います。さらに3年〜4年間寝かせた場合、香りに第三アロマが感じられるようになります。瓶内でほとんど酸化することなく熟成が進みますので、依然フレッシュ感がありますが、長い瓶内熟成に由来する“ブーケ”と呼ばれる第三アロマも感じられるようになります。通常の700番シリーズより長い9年間の瓶内熟成を経たワインが、700番シリーズのデゴルジュマン・タルディフです。

18 - 試飲の際、通常の700番シリーズとそのデゴルジュマン・タルディフに類似性を感じますか？

もちろんです。もともとは同じワインなわけですから、しかしながら、瓶内熟成の期間が異なりますので、試飲の際には全く異なるものを感じるでしょう。通常の700番シリーズは、ベースとなる葡萄の収穫年から数えて3年〜4年半後にデゴルジュマン（脱抜き）をします。一方、700番シリーズのデゴルジュマン・タルディフはさらに4年以上経ってから行います。瓶に熟成しながら、約2倍もの長い瓶内熟成を行いますので、脱抜きをする際にワインに与えられるショックも遅くはやってきます。お手持のグラスからも、700番シリーズのデゴルジュマン・タルディフの秀逸さというものが明らかになるでしょう。ワインは熟成を重ねていますが、老いてはしません。まい換えれば、老いることな複雑さを増したということです。

19 - この2つのワインがさらに熟成を重ねてゆく力がありますか？

品質の高い葡萄から造られるので、700番シリーズは傑出した熟成のポテンシャルを秘めています。デゴルジュマン・タルディフも、年々軽やかなワインになってゆくとは思いますが、さらに熟成を続けてゆくでしょう。今飲むと、あとと言わせる華々しさや後味が残り、10年後にはより繊細さを増し、20年後には懐かしい印象を与えることになるでしょう。

20 - “リュウ・ディ”という名のワインについても言及されましたが、それはどんなワインですか？

ジャクソンのDNAを受け継ぐ、ある特定のテロワールを主張するようなワインです。私たちシケ家が所有する以前から、タッシニ家はアヴィズのグラン・ドゥ・ブランを造っていました。タッシニ家とは、私の父にジャクソンが譲られた約60年前の1925年頃、メゾンを作るまで表の状態から離れたファミリーです。そのワインは、“B.B.”と呼ばれ、当時、メソンの高い評判を得ました。私たちにいつかはという、私たちはなによりもまず“ウィニエロン”として、短期間の内に、葡萄の栽培方法を改善すること全力を注ぎました。その結果、テロワールを再び見出すことができ、テロワールの個性が顕著に表れた区画からは、個別に仕込み瓶詰することを決めました。しかし、いかなる場合でも、全てが計画的にゆくわけではありません。実際、“リュウ・ディ”のワインを造るためには、2つの条件が必要となります。まずは、それぞれのテロワールの個性を十分に表現できる優れたヴァンテージであるということ。もう一つは、ジャクソンにとって最も大切なシャンパーニュは700番シリーズです。“リュウ・ディ”を造ることによって、700番シリーズのワインの品質を落しはけないということです。例を挙げると、2011年のディジー・コルス・ポートルレイは素晴らしい出来でしたが、キュヴェ739を満足のゆく最高のワインとして完成させるこ

通常の700番シリーズより長い9年間の瓶内熟成を経たワインが、700番シリーズのデゴルジュマン・タルディフです。

とを優先し、ディジー・コルス・ポートルレイのワインは全てキュヴェ739にブレンドしてしまいました。

21 - “リュウ・ディ”のワインは、700番シリーズとは異なる特別な造りをしていませんか？

いいえ、栽培から瓶詰に至るまで、全てのワインに対し、同じ方法を取っています。“リュウ・ディ”の方が700番シリーズより丁寧に仕込まれるということではありませんし、言い換えれば、700番シリーズが“リュウ・ディ”よりぞんざいに扱われるということでもありません。

22 - 同じヴァンテージから造られた4つの“リュウ・ディ”を一度に試飲できたら素晴らしいでしょうね？

それはとても興味深い体験です。熟成後、テロワールの異なるシャンパーニュの個性を明確に飲み比べることができると言えます。あるワインは正確性が際立っていたり、美食のためのワインであったり、よりミネラルが鮮烈であったり、力強さがあったり、それぞれのテロワールから来る個性の違いを知ることができるとい

23 - 4つの“リュウ・ディ”に700番シリーズ、700番シリーズのデゴルジュマン・タルディフと、全てのワインがとてもユニークですが、いつ頃から始まったアプローチでしょうか？

1988年に私たち兄弟がワイン造りを始めてから、実に多くの改善を努めてきましたが、その結果が、現在のワイン造りへと至っています。あらゆることが変わりましたので、ワインもまた同じではいられませんでした。しかし実際には、全てのこと2000-2002年の僅か2年間の短い間に起こっています。2000年に初めて700番シリーズである“キュヴェ728”を造りました。2002年には、“リュウ・ディ”のワインが誕生し、それまでできていたいくつかの畑の葡萄をブレンドして造るヴァンテージ・シャンパーニュの生産を止めました。もちろん、それらのワインがお客様の手元に届くまでには、多くの時間を費やします。なぜなら、長い熟成期間を考慮しなければなりません。キュヴェ728は、2003年の年末にリリースされましたが、2002年に造られた“リュウ・ディ”がワイン愛好家の皆様に届けることができるのは2011年の秋であり、さらに、初の700番シリーズのデゴルジュマン・タルディフ、キュヴェ733 DIををお披露目できるのは2014年秋になってからです。

24 - あなたはシャンパーニュというより、ワインという言葉をよく使いますね。

おっしゃる通りです。シャンパーニュとは何よりもまず、素晴らしいテロワールから造られる偉大なワインであり、その複雑性は最高のワインを通じて世界に誇るべきものだからです。確かに、泡立っているというのはシャンパーニュの魅力の一部ではありますが、それだけでは偉大なシャンパーニュにはなりません。仕上げたワインからは貧弱なシャンパーニュになり、泡があるかどうかの問題ではないのです。私たちは、いつも偉大なワインを造りたいという強い思いがあります。

25 - ジャクソンのスタイルはありますか？

おそらくあると思いますが、習慣的に故意に望んでできた結果ではありません。毎年、私たちはいかなる連続性も望んでおりませんが、この連続性は自然と起ることかもしません。なぜなら、それはテロワールの永続性や私たちの主観性と結びついているからです。ジャクソンのスタイルとは、シケ兄弟の嗜好にすぎないと言えませんが、それも間違いではないでしょう！

ジャクソンのスタイルとは、シケ兄弟の嗜好にすぎないと言えませんが、それも間違いではないでしょう！

733

Dégorgement Tardif