



Joly de Trebuis

ジョリー・ド・トレビュイ

スパークリングの頂点、フランスのシャンパン(シャンパーニュ)が、衝撃の価格に！
しかも**ピノ・ノワール100%のブラン・ド・ノワール**！濃いめの黄金色が魅力的な、コクのあるシャンパン。

生産者のある事情で買い付けに成功した、 破格値のシャンパン!! その理由とは？

シャンパーニュ地方出身のセバスチャンのコネ

お買い得なシャンパンを探し求める仕入れ担当セバスチャン・ジャンドン(シャンパーニュ地方出身)。以前シャンパンメーカーで働いていたこともあり、あらゆるコネを駆使して探す彼の下に、ある情報が。「とある生産者が、出荷準備が済んでいたのに突然キャンセルを受けて、困っている。」

品質は素晴らしい、ピノワール100%のブラン・ド・ノワール。しかしなぜ…？

情報を入手したセバスチャンは、早速コンタクト。そして品質チェック！その味は、とても価格に見合わない素晴らしい味！しかも各地のコンクールで金メダル常連、フランスワインガイドのギダシェットにも毎年掲載される優良生産者です。
このシャンパンが一体どうしてこの価格に？

キャンセルで代金未払い…しかしカーヴには出荷準備が済んだシャンパーニュ達が

「年末向けでイギリスのある会社が仕入れる予定だったものが、急にキャンセルになった。どうしてなのか、理由も分からない。もう出荷準備も出来ていたから、今更カーヴに戻すわけにはいかないし、困っているんだ」

折しも、2010年のギリシャ危機に続き、アイルランド、ポルトガルの財政も懸念され、ユーロは再び危機と見られていた状況。おかげで交渉も有利に運びました！このように様々な要素が重なって、今回運よく高品質ながら低価格のシャンパーニュを仕入れることができました。

Chatet社として高品質なシャンパーニュを造り続けるJoly家

シャンパーニュ地方のシャテ社は、シャンパーニュ地方でも南に広がるエリア、コート・デ・バール地区で、地元でも評価誌「ギダシェット」に取り上げられるシャンパンを生産しています。この地区は、他の地区と比べ南にあるため、ワインに**ボリューム**や**味わいの濃さ**が感じられることが最近注目されており、評論家、ロバート・パーカー氏もこのエリアのシャンパンを高く評価しています。

このシャンパンを造るジョリー氏は、オーブ地域の中心地ノエ・レ・マレで地元フランスでも認められるシャンパーニュを造る素晴らしい生産者。
このシャテ社が造るシャンパン「ジョリー・ド・トレビュイ」は、ワインメーカーであるステファン・ジョリー氏がシャンパーニュで造られた高貴品種、ピノ・ノワールを100%使用し造られたキュヴェ。特に、オーブの単一区画「トレビュイ(Trebuis)」で収穫されたピノワールを100%使用するため、テロワール(土地の特性)を活かしたコクのある味わいが特徴です。



Joly家は多くのシャンパンを造っていますが、いつも家族一丸となって努力し、素晴らしい作品を生み出しています。彼らのシャンパーニュは、**毎年必ず**と言っていいほど、ギダシェット、やデュセール=ジェルベール(Guide Dussert - Gerber)に掲載されます。



醸造担当の、ステファン・ジョリー氏



	
ワイン名	Joly de Trebuis ジョリー・ド・トレビュイ
年	NV
地域	Champagne シャンパーニュ
品種	ピノワール 100%
土壌	粘土石灰質土壌
醸造	果汁は18度で7日間かけて発酵。その後100%マロラクティック発酵を行う。清澄作業。 瓶内2次発酵はゆっくりと行う。澱とともに20カ月の熟成。
醸造家	Stephane Joly
備考	輝きのある金色を帯び、細かな泡の粒が立ち上がる。 柑橘系の爽やかな香りと、ほんのりシロップのような甘味のある優しい香り。 そして、ハーブ、シトラス、ライムのようなアロマも。 酸味はしっかりとあり、果実味も爽やかさを中心としたバランスの整ったシャンパーニュ。 しなやかで、フルーティーと言った印象の強い、誰にでも受け入れられやすいシャンパンです。
受賞	生産者はほぼ毎年ギダシェットに掲載される Veuve Doussot です。



スパークリングの頂点、シャンパーニュ

スパークリングワインとは、いわゆる「泡の出るワイン」のことで、ワイン中に炭酸ガスを含んでいます。
スパークリングワインは現在色々な国、地方で製造されており、ドイツではゼクト、イタリアではスプマンテ、スペインではカヴァ、フランスではヴァン、ムスーと呼ばれ、特にシャンパーニュ地方産のものがシャンパンと呼ばれています。シャンパンとは、実はスパークリングワインの一種なのですが、他のスパークリングワインと区別されているのには訳があります。それは、大量生産される人工的なスパークリングと異なり、1本1本瓶の中で泡を造る特殊な方法で造られるからです。

シャンパンは、17世紀の末ドンペリニオンという僧侶が発明したと言われる瓶内二次発酵法を用いて製造されます。通常のワインの場合は、ワインに含まれる糖分(ブドウ糖)が酵母の働きによって、アルコールと炭酸ガスに分解されてアルコール発酵が起こります。シャンパンは、一度通常通りに醸造したワインを再び瓶の中に入れ、そこに糖分と酵母を加えて密栓し、あらためて二度目の発酵(再発酵)をさせて造ります。

出来たシャンパンのガス圧は高くなり、とても繊細で華麗な泡立ちとなります。この細やかな泡立ちこそが、シャンパンの最大の魅力です。価格が高額となるのは、大量生産が出来ず手造りによるものだからです。フランス、シャンパーニュ地方産の発泡性ワインは、この伝統的製造法に敬意を持ってシャンパンと呼ばれているのです。

さらに、「シャンパン」を名乗るためには、法律で定められる手順を守り、一定以上の品質に高める必要があります。単にこの地方でスパークリングワインを造っても、シャンパンとは呼べないのです。



ジョリー・ド・トレビュイの造り方

プレスは収穫と同じ日にすぐ行われます。品種ごと、さらに収穫した区画ごとに分けられます。この段階ではまだ果汁に不純物が混じっているため、12時間かけて桶の中で自然に清澄を行います。

その後別の桶に移し替え、長ければ3週間かけてアルコール発酵を行います。引き続き2カ月間かけてマロラクティック発酵。この時点で白ワインが出来上がります。

どのワインもセラーマスターによって、ヴィンテージ、品種、1番搾り、2番搾り、区画ごと、と細かく分けられ管理されます。

その、最も重要な作業であるブレンディング(アッサンブラージュ)を行います。

ブレンドとは、複数のタイプの異なるワインを混ぜて、キュベごとの特徴を表現するために行われます。

その後瓶内2次発酵の過程に入ります。ボトル詰めしたワインに酵母を加え、ボトル内で泡を造りだします。ボトルは封をされ、水平状態で静かに保管されます。2カ月もすれば、そのワインはスパークリングワインへと生まれ変わっているでしょう。

その後少なくとも20カ月以上かけて、シャンパーニュBRUTは熟成されます。この時、澱や酵母の残骸をボトルのネック部分に集めるため、シャンパンに合わせて造られた特別な板を用いて保管され、ボトルを一つ一つ手で回すという伝統的な方法を取ります。(または低価格帯であれば機械で回します。)

最終的に泡の気圧を利用して澱や酵母の残骸を押し出します。そしてキュヴェごとにそれぞれ門出のリキュールを加えて、ラベル貼り、ネック掛けをして完成します。