



= 女性醸造家のつくる魅惑的なシャルドネ =

生産者について



クロード・カザルスは1897年、初代アーネスト・カザルスによりメニル・シュル・オジェに設立された家族経営のドメーヌです。シャンパーニュ地方で“クロ”という呼称をつけることを公式に許されている畑で、グラン・クリュは3つのみ(!)なのだそうですが、このメゾン所有モノ・ポールのグラン・クリュ“クロ・カザルス”はその内の1つです(残り2つはクリュグ「クロ・デュ・メニル」と、フィリポナ「クロ・デ・ゴワセ」)。それはグラン・クリュの村オジェの中心にあり、本当にクロ(壁)で囲まれています。その内側にはカザルス家の邸宅もあり、それは以前国際連盟の創設者の1人レオン・ブルジョワの別荘だったという、由緒正しいものです。現当主であり醸造家は4代目で一人娘の、デルフィーヌ・カザルス(1968年生)。ちなみに彼女の夫はオジェのフランク・ボンヴィル当主オリヴィエ・ボンヴィルです。彼女の父、故クロード・カザルスは、様々な発明をしていましたが、中でも最も有名なのはジロ・パレットを発明し特許を取得したことです。シャンパーニュの生産を飛躍的に進歩させました。

「ピュアでフルーティなシャンパーニュを造りたい」というデルフィーヌのシャンパーニュは可愛らしく非常に魅惑的で、近年様々なワインガイド誌に取り上げられ、評価と人気はますます上がっています。

「デルフィーヌのクロード・カザルス・シャンパンは、レコルタン・マニピュランのお手本のようなシャンパンで、9.3haのル・メニルの

最上の畑から造られる。」

(「CHAMPAGNE」MICHAEL EDWARDS著/山本 博監修)

「カザルスはメニル・シュール・オジェにおいて驚くことなく、シャルドネの栄光に輝いた生産者である。」

(Gault Millau Les meilleurs vins de France 2009)

またこのドメーヌは、ポランジェ、ロデレールへの原酒の供給元でもあります。両社とも「自社栽培ぶどうが70%以上」という品質へのこだわりが強いメゾンです。そこに認められ卸されていることから、カザルスの造るワインのクオリティの高さがうかがえます。

畑・醸造について

合計約9.3haの畑を所有しており、そのすべてがグラン・クリュとブルミエ・クリュのみです。グラン・クリュはオジェ、メニル・シュル・オジェ、ベルテュスの3つの村、ブルミエ・クリュはヴィルヌーヴにあります。栽培方法は厳格なリュット・レゾネ。

ワインについて

◆ NV Brut Carte Or Blanc Grand Cru プリュット・カルト・オール・ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ

<品種>シャルドネ100% <平均樹齢>30年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>ステンレスタンクで36か月以上熟成 <ドザージュ>ドザージュ8g/l
白い花の爽やかな香り心地よいミネラル。細かい泡は液体に溶け込み、やわらかく滑らかな酸が美味しい。このメゾンの伝統でありメインのキュヴェです。

◆ NV Extra Brut Cuvée Vive Grand Cru エクストラ・ブリュット・キュヴェ・ヴィーヴ・グラン・クリュ

<品種>シャルドネ100% <平均樹齢>30年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>ステンレスタンクで36か月以上熟成 <ドザージュ>ドザージュ3g/l
単一年のぶどうで造る(ラベル表記はなし)。現当主が造った新しいキュヴェ。ドザージュを少なくした意欲作。「伝統」と「革新」の調和を感じる。程良い熟成感が美味しい。溶け込んだ優しい泡。ミネラルとやわらかい酸のバランスが良い。「繊細な辛口のシャンパンであるが、造りに明確に女性らしさを感じられる楽しいシャンパンである。伝説的な味覚の持ち主である鑑定家のロイ・リチャーズの夫のお気に入りである。」(「CHAMPAGNE」MICHAEL EDWARDS著/山本 博監修)

◆ La Chapelle du Clos ラ・シャペル・デュ・クロ

<品種>シャルドネ100% <区画>オジェ100%、「クロ・カザルス」内の単一区画 <面積>3.70ha <平均樹齢>50年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>10%樽熟成。90%はステンレスタンクで熟成。8年セラーで寝かせてから出荷。 <ドザージュ>ドザージュ6g/l
クロ・カザルス内にある教会に隣接する区画のぶどうを使った、デルフィーヌ自慢のキュヴェ。繊細に溶け合うりんご、アプリコット、レーズンなどの香りと、ナッツのような味わい、熟成によるハチミツ香。マロラクティック発酵によるクリーミーでまろやかな味わい。余韻がいつまでも長く続きます。

◆ Brut Blanc de Blanc Clos Cazals Grand Cru プリュット・ブラン・ド・ブラン・クロ・カザルス・グラン・クリュ

<品種>シャルドネ100% <区画>オジェ100% <面積>3.70ha <平均樹齢>60年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>5%は新樽(アリエ産)で、残りの95%はステンレスタンクで36か月以上熟成。 <ドザージュ>7g/l

良年のみ単一年のぶどうで造ります。現行のものは2005年。マロラクティック発酵しています。メゾンのフラッグ・シップにふさわしいクオリティとスケール感。

【LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2011 1999VT:★★】

「シャンパーニュでも希少な“クロ”である、クロ・カザルスは香りの複雑性に驚かされる。スーボワ、トリュフ、ドライアプリコットの香り。複雑なアロマが持続し、ストラクチャーもしっかりした長い余韻を残す。舌の上でペールを脱いだ様々な要素は繊細でしなやか。」

(LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2011)

「今回テイティングに置いて、最も美しい驚きを見せたシャンパーニュとなった。コート・デ・ブランの傑出したミネラルを高らかに表現している。デルフィーヌ・カザルスに称賛を贈りたい。ブラボー！」(「LA REVUE DU VIN DE FRANCE」★★★★)

「クロ・カザルスが、正式にクロという呼称をつけることを許されているシャンパーニュ地方で9つしかない、本当に壁で囲まれている葡萄畑の1つである。」

(「CHAMPAGNE」MICHAEL EDWARDS著/山本 博監修)

「死ぬまでに飲むべき1001のワイン(GAIA BOOKS ニール・ベケット)」でも紹介されています。