

The Artisans

世界が奪い合うシャンパーニュの 職人的栽培醸造家たち

ブルゴーニュでは70年代頃まで大手ネゴシアン主流の時代でしたが、当時の先駆者たちによってドメーヌが台頭し、「造り手の名」で選ぶという新たな時代を迎えました。

同様に、シャンパーニュでも長らくメゾンの「ブランド」が至上とされていましたが、90年代以降ジャック・セロスやエグリ・ウーリエなどが第一世代としてレコルタン・マニピランのレベルを上げ、現在は彼らのもとで修業した若手や新進気鋭の生産者たちなど第二世代が活躍しています。

最上のシャンパーニュ、最上のワイン

ブランド至上時代のシャンパーニュといえば、アッサンブラージュの技術やデゴルジュマンまでの熟成期間の長さが取り沙汰されてきました。良いシャンパーニュの条件はテロワールの表現ではなく、造りの精妙さにあったわけです。

しかし優秀なレコルタン・マニピランたちは、ブルゴーニュを始めとする他産地の生産者と同じく『テロワールの最高の表現』を目指し、デゴルジュマンまでの期間を短くしてフレッシュな果実味を活かし、アッサンブラージュに頼らないシャンパーニュ造りを行っています。彼らのゴールは“最上のシャンパー

ニュ”ではなく、“最上のワイン”なのです。

そのために、自らの畑のテロワールを研究し、良いブドウを育てることに心血を注ぎ、その土地が最高の形で表現されたワインを醸造するために寝食を忘れるほど日々没頭しています。そのストイックな姿勢は、まさに職人的栽培醸造家＝アルチザンと呼ぶにふさわしいものです。

5人の騎手

彼らの活躍の背景には、志を同じくする者同士がグループを形成して効率的に情報交換をしながら切磋琢磨していることがあります。数多くのグループがある中で、特に注目を集めるのがTerres & VinsとArtisans du Champagneです。この2つのグループには実力派ドメーヌが集まっていますが、これからご紹介する5人の生産者はその中でもずば抜けた人気を得ており、既に世界中で奪い合いが始まりつつあります。

またたく間に入手困難になっていったブルゴーニュの生産者のように、数年もすれば彼らのシャンパーニュを手に入れるのは至難の業となるでしょう。今のうちに彼らの渾身の作品を体感してください。



Chartogne-Taillet

シャルトーニュ・タイエ

ワインにストレスを与えないよう

常に楽観的に

ブドウ畑で静寂を感じながら黙々と作業することが
自分に力を与えてくれる

アレクサンドル・シャルトーニュ

J.L. Vergnon

ジャン・ルイ・ヴェルニオン

私のワインを一言で表すならば

“Salinite” (塩気)

ル・メニルの堅牢なミネラルも

完熟したブドウならば早くから楽しめる

クリストフ・コンスタント



Savart

サヴァール

今までで辛かったことなど一つもない

シャンパーニュを

造ること自体が私の幸福

フレデリック・サヴァール



Pierre Paillard

ピエール・パイヤール

“ブジー”にフォーカスすることこそ私の仕事

重要なのは、ブジーらしい力強さをいかにエレガントに表現するか

アントワヌ・パイヤール

※今回来日予定だったLancelot Pienne (ランスロ・ピエンヌ) のジル・ランスロ氏ですが、怪我により来日はキャンセルとなりました。何卒ご了承ください。