

シャンパーニュ

現地取材

シャルドネの有望産地 「コート・ド・セザンヌ」

「コート・ド・セザンヌ」地域は、シャルドネの有名産地コート・ド・ブラン地域の南にある。中心のセザンヌ村は、コート・ド・ブラン南部のヴェルテュ村(ブルミエクリュ)から三〇kmほどだ。大手メゾンへのシャルドネ供給地として重宝されてきたが、この一〇〜一五年でレコルタン・マニピラン(自家栽培・醸造)の造り手が増加、注目を集めている。特徴が類似する北隣の「ヴァル・ドウ・プティ・モラン」地区も紹介する。

コート・ド・セザンヌを占める。

の北端はアルマン村、南端はヴィルノクス・ラ・グランド村で、南北三〇kmに広がる。畑は南東向き斜面が大抵。1960〜70年代に本格的に栽培が広がった。シャルドネの栽培面積は全体の75%

「コート・ド・ブラン南部のヴェルテュ村より一週間早かった。「コート・ド・ブランに共通する塩味やミネラルに加え、セザンヌらしい熟した黄色い果実やキウイ、パッションフルーツなどのエキゾチックな果実の風味があ

る」(コワール氏)
コート・ド・セザンヌのサプソイル(母岩)はランズやコート・ド・ブランと同じチョーク(白亜)だが、南北で表土の厚みと土壌が異なる。北部はグラン・モラン川の堆積物が多く、表土



〈マリー・コピネ〉オーナーのマリー・ローラ・コワール氏。地元の粘土を使って貯酒用の卵型タンクを特注した



〈クリス・コラン〉オーナー兼醸造責任者のクリス・コラン氏

「コート・ド・セザンヌ」はコート・ド・ブランN.V.はエトジュ村とヴィルヴァナル村、セザンヌ地域のアルマン村のシャルドネを用いる。いずれもシレックスがみられる畑だ。「エトジュ村は酸味、ヴィルヴァナル村はフルーティーさ、アルマン村は骨格と、近隣の村ながらしっかりと特徴が出る」(ノミネス氏)

の層が一〜二mと厚め。粘土質に小石状のシレックス(火打ち石の一種)が混じる。一方、南に行くと、表土は浅く、チョーク層に近い。シレックスはほとんど含まれず、粘土質が主体だ。ヘマリー・コピネのあるヴィルノクス・ラ・グランド村の表土は二〇〜三〇cm程度。北部はスパイシーさが、南部はチョークらしい塩味とフレ



〈ルナル・ミネー・ノミール〉醸造責任者のルナル・ミネー・ノミール氏。村で栽培を開始

「コート・ド・ブランN.V.」はエトジュ村とヴィルヴァナル村、セザンヌ地域のアルマン村のシャルドネを用いる。いずれもシレックスがみられる畑だ。「エトジュ村は酸味、ヴィルヴァナル村はフルーティーさ、アルマン村は骨格と、近隣の村ながらしっかりと特徴が出る」(ノミネス氏)

チヨーク土壌由来の塩味 温暖が生む熟れた果実感

「色調はかなり濃い。フルーティーでスパイシー」(クリス・コラン氏)

「色調はかなり濃い。フルーティーでスパイシー」(クリス・コラン氏)

強い」(コワール氏)

「色調はかなり濃い。フルーティーでスパイシー」(クリス・コラン氏)

「色調はかなり濃い。フルーティーでスパイシー」(クリス・コラン氏)

コート・ド・セザンヌの南に接するプティ・モラン川流域

コート・ド・セザンヌの南に接するプティ・モラン川流域

コート・ド・セザンヌの南に接するプティ・モラン川流域

「ヴァル・ドウ・プティ・モラン」地区は、シャ

「ヴァル・ドウ・プティ・モラン」地区は、シャ

「ヴァル・ドウ・プティ・モラン」地区は、シャ

に分ける場合、コート・

に分ける場合、コート・

に分ける場合、コート・



コート・ド・セザンヌ地域のブドウ栽培エリア



5月中旬、コンジー村〈クリス・コラン〉の自社畑。リュットレゾネ(減農薬)農法と有機栽培を併用



左端がモンジェノスト村の砂質土壌。中央右がセザンヌ村のチョーク(白亜)質石灰岩。なお、中央左は北のヴァレ・ド・マルヌ地区シャティヨン・シュル・マルヌ村の緑がかった粘土。右端はコート・ド・パール地区のヴェルピリエール・シュル・ウルス村の石灰岩

「色調はかなり濃い。フルーティーでスパイシー」(クリス・コラン氏)

「色調はかなり濃い。フルーティーでスパイシー」(クリス・コラン氏)