

# Richard Cheurlin

## リシャル・シュルラン



出会い：  
1999年秋、シャンパーニュの優れたレコルトン・マニピュラン探索行の最後に、オーブ県を訪ねました。その折もっとも印象に残ったシャンパーニュの作り手リシャル・シュルランに取引をお願いしてまいりましたが、念願かないこのたびやっとご紹介できることになりました。リシャルは1978年よりシャンパーニュ作りを始めました。11月の末、外は小雪まじりの寒い日だったのですが、畑から戻ったばかりのリシャルは日焼けした顔に大粒の汗をかきながら、熱心にワイン作りについて語ってくれました。最初のキュヴェを一口味わって、リシャルが才能あふれる造り手であることすぐに確信しました。その言葉のほしほしにもワインと同じく、純良な魂と温かい人柄が感じられ、ついにオーブ最良のシャンパーニュに巡りあったとの思いを強くしました。

歴史：リシャルで5代目になるブドウ栽培農家で、1919年より自家でシャンパーニュを作り始めた。

創業年：1978年

ドメーヌ解説：

現在ワインを醸造、ワイナリーを営んでいるのは、ルーシーとセバスティアン・シュルランの姉弟。リシャルは彼らの父親の名前であり、ワイナリーのネゴシアン部門である、エドモン・シュルランは、彼らの一族の中で初めて、シャンパーニュでブドウ栽培を初め、ネゴシアンに販売をした、エドモン（1881-1946）に由来する。エドモンはブドウを大手ワイナリーへと販売していたが、彼の息子であるレイモンが少しずつシャンパーニュの醸造を初めた。

コトー・ド・ルルスに位置するセル・シュル・ウルスは、畑は南斜面にあり、きわだった日照に恵まれ、晴天は年間200日以上に及びます。マルヌ県より標高が高く、春に遅霜禍にあいやすいので、シャルドネより開花が遅いピノ・ノワールの方が育てやすい。また、この地区ではマルヌやコート・ド・ブランに比べて石灰質が少ない土壌（シュルランでは40%が粘土まじりの石灰岩土壌）で、日照が少ない年にはシャルドネは、酸が突出した味わいになるため、ピノ・ノワールが多く栽培されています。

オーブでは石灰岩、粘土まじりの土壌に、小石の層や赤い土の層が入り組み、畝によりキャラクターが大きく異なります。そのため10から12の異なる畝を有するシュルランでは、それらの個性を生かすために、畝ごとに醸造を行います。最近では、マルヌ、コート・ド・ブランの評価の高い作り手でさえ、プヌマティック式プレス機を使用し、ルミュアージュ（動ビン）は機械で行う造り手がふえ、驚くことがしばしばあります。ましてオーブではほとんどの造り手がプヌマティックを使用しています。一通りテイスティングが終わり、カーヴに入り伝統的な木製の垂直型プレス機と手作業で行われるルミュアージュの作業を見たとき、伝統を守りながらクオリティの高いワイン作りを実践する志を感じました。

いずれのキュヴェも香りに集中力があり、内側に緊張する力と広がる力のバランスがとれ、軽やかで上品な味わいで、この価格帯のシャンパーニュのなかでは明らかにクラスの差を感じさせてくれます。とりわけフィネスにあふれるキュヴェ・H・ミレジムとキュヴェ・ジャンヌは長く熟成させて楽しんでほしい、とはリシャルの言葉です。

		<b>○Brut - Carte d'Or</b> ブリュット カルト・ドール		備考	
畑	品種：ピノ・ノワール、シャルドネ 土壌：石灰質粘土 樹齢：1970年代、1980年代	醸造	8ヶ月ステンレスタンクで熟成。リザーヴワインは以前は10%。現在カルト・ノワールと統一してからは50%。		
		<b>○Brut - H (assemblage traditionnel)</b> ブリュット アッシュ		備考	
畑	品種：ピノ・ノワール、シャルドネ 土壌：粘土・石灰質 植樹：1971-2008	醸造	エポキシコーティングされた温度調節機能付きステンレスタンクで約10日間発酵・7ヶ月シュール・リー熟成		
		<b>○Brut - L'Incontournable (旧 Brut - H Millesimé)</b> ブリュット ランコントゥルナーブル		備考	畑名：Derrière le Bois, Les Bondonnots
畑	品種：ピノ・ノワール、シャルドネ 植樹：1974年、2011年(Derrière le Bois)、1985年(Les Bondonnots) 位置：標高256~279m/南向き(Derrière le Bois)、219~228m/北向き(Les Bondonnots) 土壌：石灰質粘土	醸造	ステンレスタンクで約10日間発酵 エポキシコーティングのステンレスタンクで約7ヶ月間澱上熟成		
		<b>○Brut - Cuvée Jeanne</b> ブリュット キュヴェ・ジャンヌ		備考	畑：Fioles de Celles sur ource 由来：5代目リシャルの祖母への信愛と敬意を表して名付けた。
畑	品種：ピノ・ノワール 植樹：1974年、1980年 位置：標高205~220m、南向き 土壌：粘土・石灰質	醸造	小樽(一部新樽、5年目までの古樽を使用)で12日間発酵 オーク樽(一部ドゥミ・ミュイ)で7ヶ月熟成		