

Richard CHEURLIN リシャル・シュルラン

地域: Champagne

地区、村: Aube オーブ県 Celles-Sur-Ource セル=シュル=ウルス村

造り手: Richard Cheurlin リシャル・シュルラン 58歳(2014年現在)

HomePage : <http://www.champagne-cheurlin.com/>



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。その折もとて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ど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。その言葉のはしは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

ドメーン解説:

コート・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な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。

栽培品種:シャルドネ、ピノ・ノワール

畑:南斜面

土壌:オーブ地方ではキメリジアン階とポートランド階の石灰石、粘土まじりの土質で、ピノ・ノワールは濃醇な酒質でフィネスが備わる。

自社畑面積: 8.5ha

仕立て:ギュイヨ式(90%)、シャブリ式とコルドン・ロワイヤル式(10%)

プレス:伝統的な木製の垂直型プレス機(オーブではほとんどの造り手がプヌマティック=マンブラン式プレス機を使用している)

マロラクティック発酵:すべてのキュヴェをマロラクティック発酵させる。

栽培:栽培方法は「ヴィティキュルテュール・レゾネ」(「周到な栽培」の意味。VRと略す)

栽培はできるだけ自然に行い、この10年間農薬を使っていない。

年間生産本数:70,000本

.....
『ワイン王国』NO.13 2002/マイケル・エドワーズ記事稿より

レコルタン・マニピュランこそ本物のクオリティの守り手

・・・しかしながら、特別なブドウ畑や斜面から生まれる、素晴らしい独自の個性をそなえた個々のワインの持ち味が、あまりに多くのシャンパーニュ・ブレンドであまりにしばしば失われていることにも、さして疑いの余地がない。というわけで、<出生地に固有な至純な風味をまっすぐに放つ、選りすぐりの立地の畑からできた非ブレンド型シャンパーニュ>、がニッチ・マーケットとして成長してきた。ごく少量だけ造られる、これらのいわゆる「単一の村名」(モノ・クリュ)もののシャンパーニュは、自家畑で栽培したブドウだけを用いてオーナーみずから醸造する「レコルタン=マニピュラン」のほぼ独壇場であって、いまや彼らこそ本物の「クオリティの守り手」(ガーディアン・オブ・クオリティ)なのである。

オーブ

エペルネから110km南東にあるオーブ県は、生きいきとしてイチゴのような果実味があるおいしいピノ・ノワールの産地であるが、この風味の輪郭を形成するのはキメリジアン階とポートランド階の石灰石、粘土まじりの土壌であり、これはブルゴーニュ北部とサンセールにも見つけたせる。オーブ県のピノ・ノワールは、当地最大の資産である、発泡性および非発泡性の素晴らしいロゼ・ワインを造るのに理想的なブドウである。シャンパーニュの旧都で古きカテドラルの町であるトロワの西にモンゲーの丘陵があり、白亜質土壌(これまた別のティロル階に属す)がその日差しが強い南向き斜面の表土をおおいなおしている。口当たり柔らかで黄金に輝くモンゲー産シャルドネは、多くの糸が複雑に織りなした布にたとえるべきブレンド・シャンパーニュの、豪勢な素材になりうるものである。

リシャール・シュルラン

オーブ県でクオリティ向上のキー・プレイヤー

この才高きレコルタン=マニピュランは、1978年に父親から1.8haのささやかなブドウ畑とともに新たな植樹用の土地を譲り受け、独立したシャンパーニュ生産者へと転じた。それから23年後の現在、4倍の面積に広がったワイナリーで活躍するリシャールは、まぎれもなくオーブ県で最上のシャンパーニュ生産者になり、その作品はブラインド・テイスティングにおいても、評判の高いマルヌ産のものをしばしば上まわる実績を築いた。

いまや40代にさしかかったリシャールは、セル＝シュル＝ウルス周辺にいる仲間のレコルタン＝マニピュランが繰り広げる、クオリティ向上ゲームのなかでキー・プレイヤーでありつづける。たとえばリシャールは、シャンパーニュ界のお偉方をオーブ県に設けられた研究開発用のブドウ畑に招くという、視察旅行のコーディネーター役をする。あるいはまた、ブドウの酸化をできるだけ封じこめるために、各地の畑から遠からぬところに搾汁センターを設けてネットワーク化するという仕事をしてきた。

さて、シュルランでは、2種類のキュヴェがきわだっている。〈スペシャル・ブリュット・アッシュ〉は、ピノ・ノワールとシャルドネが各50%という古典的な割合である。最近では、2000年6月にテイステイングしたとき、1996,1995,1994の3ヴィンテージから成るその美しいシャンパーニュは、スイカズラのような野生の白い花の香りを放ち、口のなかにはバランスのよい充実した風味が感じ取れた。リシャールの祖母の名にちなむプレスティージュものの〈キュヴェ・ジャンヌ〉は、1995年ヴィンテージが主体であるが、いまだに幼年期の域を脱しきれず、あと数年は寝かせる必要があると見た。これは部分的にオーク樽で発酵させたもので、力強い骨格をそなえ、緊密に織りなすタンニンがあり、濃厚な果実味がたっぷり含まれている。洋ナシのタルトめいたところや、かすかなヘーゼルナッツ香とともに、コルクの上に逆立ちして年数を重ねて生じる、複雑な「酵母の分解」風味がわたしには感じられた……………