Racines

Laherte Frères ラエルト・フレール

地域：Champagne

地区、村：Chavot シャヴォ村
造り手：Aurelien Laherte オーレリアン・ラエルト
HomePage ：http://www.champagne-laherte.com/

ドメーヌ創業年：1889 年
歴史:
1889 年に Jean-Baptiste Laherte（ジャン＝バスティス・ラエルト）がドメーヌを設立。大部分の畑はその頃 Chavost と呼ばれていた現在の Chavot 周辺に位置しています。4 代目となる Michel（ミシェル）がドメーヌを拡大、所有畑を 5ha まで増やし、ミシェルがシャヴォ＝クルクール出身の Cécile Tissier と結婚しました。8 人の子供達に恵まれ Christien（クリスチャン）と Thierry（ティエリー）の 2 人がワイン造りを継承し、跡を継ぎ、ドメーヌは大きな飛躍を遂げました。
ティエリーは除草剤や殺虫剤、巨大なステンレスタンクなど過度の近代的技術がテロワールを表現するにあたり妨げとなる事をいち早く理解しこれらを排除しました。今日息子の Aurélien（オーレリアン）が中心となりビオディナミにインスピレーションを得てよりナチュラルに畑を管理、醸造所においてはオーレリアンとティエリーが共に古典的、かつ自然な醸造を心がけてワイン造りを行っています。
生産に携わる家族：Laurence、Christian、Thierry、Aurélien Laherte
ティエリー・ラエルト 1958 年 12 月 14 日生まれ
オーレリアン・ラエルト 1983 年 7 月 4 日生まれ

略歴:
1983 年 7 月 4 日生まれ。2003 年にアヴィズの醸造学校で BTS を取得。
カリフォルニア(巨大ドメーヌ 名称不明)、スペイン(Moët が運営している Cava のドメーヌ)、ボルドー、シャンパーニュ(Taittinger でワンシーズン)、Patrick Meyer でも少し、研修を積む。その他ブルゴーニュやロワールなど多くのセラーを訪問するように心がけていて探究心を持ってワイン造りに取り組んでいる。

ドメーヌ解説:
エペルネの南西シャヴォ村にあり、ラエルト父子は段階を踏んでビオディナミへ転換し、新たなステージを歩み始めました。オーレリアン・ラエルトは新世代の意欲的な仲間と切磋琢磨し、新境地を切り開いています。ラエルトはまだまだ発展途上中ですが、急速にクオリティが向上することは間違いありません。時間をかけたより自然で、より健康なブドウを使ったワイン造りを重視し、代々受け継がれるテロワールを守りながら、純粋で誠実な真のワイン造りに努めています。

畑は、以下10の村にある 75 区画の小さな畑に広がっています。
格付けとともに記せば、

Chavot		88％	Courcourt,		88％	Moussy	89％
Epernay,		88％	Vaudancourt		86％	Mancy	88％
Vertus	Chardonnay	99%	Voipreux	Chardonnay	95％		
Le Breuil	Meunier	83％	Boursault	Meunier	84%		

私たちの区画は、エペルネの南の丘{Chavot（シャヴォ）、Courcourt（クルクール）、Moussy（ムッスィー）、Epernay

（エペルネ）、Vaudancourt（ヴォダンクール）、Mancy（マンシー）}—— **ピノ・ノワール、ムニエ、シャルドネ**
コート・デ・ブラン{シャルドネ・プルミエ・クリュの Vertus（ヴェルテュ）、Voipreux（ヴォワプルー）} —— **シャルドネ**
ヴァレ・ド・ラ・マルヌ{Le Breuil（ル・ブレイユ）、Boursault（ブルソー）} —— **ピノ・ムニエ**
にあります。10 の異なる村にわたる 75 以上もの区画の、それぞれに特徴を持つ多様なテロワールから、豊かなワインを生み出します。各テロワールには重要な役割があり、これら全ての特徴をワインに映し出そうとしています。

先ず第一に、最高の可能性を引き出すため鋤で耕しています。春に、全ての区画を鋤で耕し、畑をより健全な状態にし、ブドウの育成に必要な自然のメカニズムを引き出します。秋には、根が表面に張らないよう深く耕します。そうすることで根は、より下層のチョーク質土壌まで延びていきます。最も古いブドウ樹は 70 年以上の樹齢のものもあり、入念な手入れを行っています。これらの古い区画は、各ヴィンテッジを純粋に表現し、それらのブドウの根は、ワインに優雅さと美しい余韻を与えるミネラルをもたらします。こうした手作業による耕作、低い収量、注意深い畑の管理、腐葉土の利用などにより、高い品質の果実が得られます。

新しく植栽する樹には、同じく素晴らしいブドウがなり、卓越したクオリティを存続できるよう「セレクション・マサル」によって同じ古いブドウ樹の根を利用します。

圧搾は、収穫後すぐに、シャヴォ村に 2 つある伝統的な 4000kg の垂直式プレス機で行います。醸造は 20 年以上にわたり樽で行ってきました。樽は先祖から引き継いだものもあれば、有名な樽製造業者{François Frères（フランソワ・フレール）, Radoux（ラドゥー）, Tonnellerie de Champagne（トヌルリ・ド・シャンパーニュ）, Seguin Moreau（スガン・モロー）, Damy（ダミー）}からブルゴーニュタイプ（スペシャルタイプの樽）を買っています。70%以上のワインを樽で醸造している今日では数少ないドメーヌの一つです。ヴィンテッジ、品種、テロワールの特徴を十分に表現させるため、区画ごとに注意深く醸造を行っています。1889 年に設立したこのドメーヌは伝統を重んじていますが、クオリティを安定させ仕上げるために近代的な醸造方法も試みています。

ビン詰め後の熟成期間は 24 ヶ月以上、ヴィンテッジ・シャンパーニュは 4 年以上です。デゴルジュマンのドザージュは 4～8g/l です。これは各キュヴェに気品をもたらし、多様で伝統的なワイン造りを保ちます。

区画：
シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワールのほかに、シャンパーニュ地方固有で、あまり知られていない品種、フロモントー、プティ・メリエ、ピノ・ブラン、アルバンを栽培しています。アルバンはシャンパーニュの古い品種です。Les Clos はユニークな区画で、自然かつダイナミックで伝統的な栽培をしています。こうした栽培方法により次第に容易にブドウ樹の

自然な表現ができるようになり、潜在的アロマが増大されていきます。注意深く土壌を耕すことで畑はバランスを保ち、最適な日を選んで剪定をし、自然に即した手入れを行います。
数年前より、ヴォワプルー・プルミエ・クリュ（ラ・ピエール・ド・ラ・ジュスティスは 1961 年に植樹）の偉大なテロワールにある特別な区画から造るブラン・ド・ブランを造ってきました。生産本数は少なく、フレーヴァーには素晴らしい集中力、ボディ、豊かさがあり、ミネラル分に富んだ崇高な余韻があります。年産量は 5,000 本です。

2004 年の収穫で、セニエのロゼを造ることに決めました： シャヴォのもっとも標高の高い Les Beaudiers（レ・ボーディエール）の区画にあるヴィエイユ・ヴィーニュを選びました。1953、1958、1965 年に植えられた畑で粘土と沈泥、僅かな火打石と小石が混じった土壌、下層土は白亜質です。
マセレーションの間にこれらの複雑なフレーヴァーを上手く抽出するため、熟したブドウのみを選果しました。一口味わった瞬間に、驚くべき質を備えたワインであることがわかります。

偉大な 2004 年に、ピノ・ムニエ{42～60 年の古い区画 Les Vignes d'Autrefois}100%のキュヴェも初めて造りました。樽で醸造し、ムニエの果実味を豊かに表現し、ミネラル分が際立ったワインに仕上がりました。
2008 年 1 月に、2400 本をエクストラ・ブリュット（4g/l）としてデゴルジュマンをしました。

2011 年 《生産者 HP より》

畑について

栽培方法： ビオディナミ 70%、リュットレゾネ 30%
耕作には小さな"引く"タイプのトラクターを使用。通った後に足で踏まなくてすむのと、トリートメント用の容器も上に乗せて動かせるので非常に合理的。
その栽培方法の開始時期：2005 年 （2006 年から SO2 の量を大分減らし醸造も大きく変えたとのこと）
栽培方法の将来的な展望：
ビオディナミの区画を可能な限りは増やしていく予定。薬剤を使用している隣人に挟まれた数アールしかない区画などもあり、そういった区画のビオディナミは意味を持たないため厳密に言えば 100%ビオディナミにはできない。

認証機関：エコセール認証。その他に認証は取得していないが、自然農法で栽培。
土壌：区画が多すぎて様々なタイプがあるが、基本的には白亜、粘土質。（粘土と沈泥、僅かな火打石と小石が混じった土壌、下層土は白亜質）
微気候：北部気候
自社ブドウ畑面積：10.5ha
契約ブドウ畑面積：4.8ha
自社ブドウ畑の数：75
栽培品種：シャルドネ 50%、ピノ・ムニエ 42%、ピノ・ノワール 5%、その他 3%（アルバンヌ、プティ・メリエ、ピノ・ブラン、フロモントー）
ブドウ以外の自社農作物：なし
主な仕立て方法： シャブリ、コルドン式
仕立ての支柱の素材：亜鉛メッキの鉄と木
添え木の素材：ステンレスと木
堆肥：自作したもの

醸造について

酵母のタイプ：野生酵母

圧搾方式:4000kg の古典的垂直式プレスが 2 台
(10ha の規模にしては 4000kg2 台は一般的に 1 台多い。ブドウを収穫後新鮮な状態を保つ為プレスまでの時間を長く取りたくないという理由で 2006 年に一台増やす。もう一台は 1990 年に購入。プレスはデブルバージュの必要がないくらいに綺麗な果汁が取れるが、ピノ・ムニエだけはペクチンが多く混濁し易いので気をつけている(時間を 2 時間ほど短めに))
醗酵容器の素材と容量(L): 80%は木製容器での発酵。228L 古樽が 280 ヶ(新樽は 2 樽のみ)、20～57hl の木製フードルが 5 ヶ、円錐型木製フードルが 1 ヶ、20～80hl のコンクリートタンクが 8 ヶ、20～150hl のステンレスタンクが 7 ヶ。フードルはアルザスから、円錐型タンクは Tonnellerie Rousseau(http://www.tonnellerie-rousseau.com/)から購入。
熟成容器の素材:木製容器のみ。ブルゴーニュの 3～10 年の古樽と大型フードル、Millésimé のみ新樽を一部使用。樽は Comte Armand 時代の Benjamin Reloux、DRC[Montrachet の樽を使用することもある]、A et P de Villaine などから樽を購入、赤ワインを入れていた樽にピノ・ノワールの果汁(透明)を入れて熟成させているものもある。また、熟成中ピノ・ムニエにシャルドネの澱を加えてストラクチャーを強化したりもしている。古樽は 3～5 年がベストとのこと。
熟成期間 :ビン詰め後の熟成期間は 24 ヶ月以上、ヴィンテッジ・シャンパーニュは 4 年以上
セラー環境:シャヴォ村内のクレイエールを掘った地下にセラーを造る。地下水脈の影響で湿度が高い。醸造所は 1900年代初頭の醸造所に増設した形で二階、中二階もある。
年間平均生産量:120000 本

<u>基本的な醸造の情報</u>
選果場所:畑の中、セラー
マセレーションの有無:ロゼのみあり(12～16 時間)
酵母の添加有無:基本的になし
醗酵温度コントロールの有無:ステンレスタンク醗酵のウルトラディション以外なし
濾過:なし
清澄:なし
澱引き:なし
SO2 添加のタイミングと量 : 醗酵前に 30mg/L、ビン詰め前に 10mg/L
総亜硫酸量 : 30～50mg/L