



エグリ・ウーリエを更に詳しく

2010/12

EGLY OURIET

Francis Egly フランシス・エグリのこだわり



1930年創業という長い歴史を持ちながらも無名に留まってきたドメーヌが転換期を迎えたのは1990年。フランシス・エグリ氏が4代目当主に就任してから。ブルゴーニュのヴィニエロンの栽培方法やワイン造りへのこだわりを参考にして、シャンパーニュを造ろうと考えたという。すぐに全ての畑を無農薬に近いアプローチへ栽培方法を転換。有機肥料を用い、手入れは手作業に変え、人為的な介入を極力避けながら、葡萄の成長の手助けをすることに専念した。

いつ訪れても、寡黙で気難しい雰囲気を出しながらも、こだわりの部分になると、次から次へと言葉が溢れ出して来る。頑固とは違う、自分がこだわる場所は、徹底的にこだわるその真摯な取り組み方には、強い自信と探究心がみなぎり、人を圧倒させるまでの、シャンパーニュへの愛情が溢れ出ている。

Le Classement ★★★ フランスで最も信頼されている



2008年度版 最高の3ツ星に選ばれたのは4社のみ

Egly Ouriet (RM 初) 年間生産量 10万本

Salon 6万本

Bollinger 250万本

Krug 50万本

Krug, Bollingerの2メゾンに加え、Salonと共にRM唯一の生産者として昇格

2009年度版 (3ツ星 5社)

RM2番目として Jacques Selosse が加わる

2010年度版 (3ツ星 6社)

Jacquesson が加わる

2012年度版 約5200社あるシャンパーニュ

・メゾンで三ツ星は6社のみ。
エグリ・ウーリエ、ジャクソン、ボランシェ、クリュック、ジャック・セロス、ポール・ロジェ



「ラ・レガール・デュ・ヴァンド・フランス」

シャンパーニュ グラン・クリュ特集

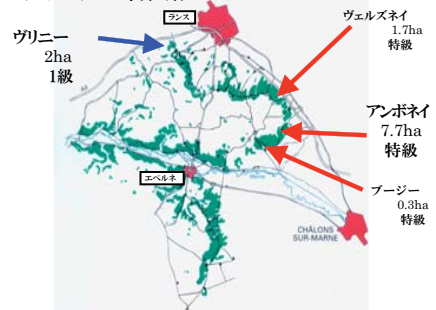
アンボネイ村の151生産者の中で、トップに輝く。

Ambonnay グラン・クリュ アンボネイ村



アンボネイ村の最北レイニエ村に向う道筋にある2006年に新設された醸造所

エグリ・ウーリエの自社畑 (11.7ha)



Viticulture Biologique ビオロジック・アプローチで栽培



無農薬
有機肥料
細かい手作業



穏やかな南斜面のアンボネイ村に7.7haの畑をいくつかの区画に分けて所有。平均樹齢は40年。南向き中腹部の斜面から、完熟したピノ・ノワールが生まれる



他の村より色づきの早い葡萄。南向き斜面の豊富な日照量のおかげ。



セラー横にある畑ではガード・ローズが植えられ、病害に対して細心の注意を払って栽培される(薔薇は病害発見に役立つ)



性攪乱ホルモンのカプセルを使う。農薬を使わずに害虫を防ぐ方法のひとつ。(ブルゴーニュで、広く使われている。高価であり、細かな手作業が必要)

Vinification こだわりの醸造

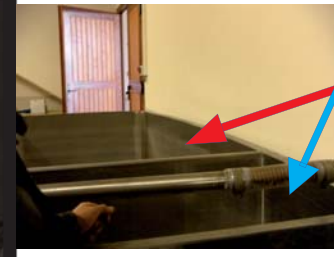
コカール社製 水平方向葡萄圧搾機 (最新鋭、シャンパーニュでも数社のみが使う)



垂直方向に圧搾するプレス機が多いシャンパーニュの中で、水平方向に葡萄がプレスされる最新鋭のコカール社製プレス機。エグリ・ウーリエはこのプレス機を見て、ジャック・セロスが翌年取り入れたという。スコップで掻き入れる必要がなく、自在の力加減で均一にプレスされる。この作業により、葡萄のピュアな果汁を得る事ができる。フランシス氏は語る「無理な圧搾が果汁に余分なえぐみをつけてしまう。ここでの細心の注意が、味わいに大きな差を生み出す。」こだわりポイント。



コカール社製最新鋭プレス機2台のうしろに醗酵槽の部屋があり、果汁は管を流れて運ばれる



プレスされた最初の濁ったキュヴェは使わない。右手の槽に流し入れる。(売却してしまう)



目で見て、果汁が良いものになったら、左手の槽に流し入れる。この最良の果汁が、エグリ・ウーリエの力強いシャンパーニュとなる。フランシス氏が最もこだわる場所。



父の代から使われている鉄製・ホーローコーティングのタンクも現役。



Vinification 樽醗酵・熟成



エグリ・ウーリエの代名詞ともなった、樽醗酵・熟成。ブルゴーニュのドミニク・ロラン製・特注のバリック(2280)。地下一階のカーヴに約200樽。樽材はトランセ。木目が細かく他の樽材よりも樽香が付きにくい。新樽は毎年購入するが、6-7年使用して回転させている。



樽には、ドミニク・ロランの刻印が焼き付けられている



3年を境にして瓶熟による味わいは大きく変化するとフランシス氏が言う。エグリ・ウーリエでは3年-10年の瓶熟を行う。キュヴェ、ディゴルジュの時期により毎年異なる。

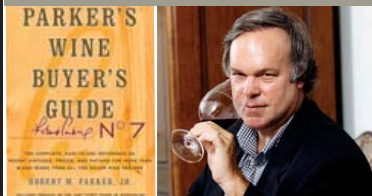


ドサーージュ・マシーン。ドサーージュの少なさはエグリ・ウーリエの特徴のひとつ。2-4g/lでワインの良さを引き立て、それ以上は味わいを壊してしまうとフランシス氏はいう。



特注のマグナムボトルは木箱に入れて出荷される。マグナムの生産量は非常に少なく、割当制。日本限定入荷

PARKER'S WINEBUYER'S GUIDE ロバート・パーカー



ロバート・パーカー Jr 著
「ワイン・バイヤーズ・ガイド」
最高ランクの5星を与えている
(5星は13生産者)

★この評価により、世界的な認知が高まり、全世界からの注目を集める

WINE AWARDS 2007 (BETTANE & DESSEAVE)



ベタンヌ&ドゥソーヴ ワイン・アワード2007
最上の白ワイン = エグリ・ウーリエ シャンパーニュ・ブラン・ド・ノワール
Champagne Egly Ouriet Blanc de Noirs Vieilles Vignes
Champagne Vilmart Coeur de Cuvée 1999
Champagne Jacquesson Vintage 1999
Domaine William Févre Chablis Grand Cru Les Clos 2005