

Tél. : +33 (0)3 26 55 68 11
info@champagnejacquesson.com
www.champagnejacquesson.com

—◆—
DIZY (FRANCE)
—◆—

CHAMPAGNE JACQUESSON
68 rue du Colonel Fabien
51530 DIZY

CHAMPAGNE JACQUESSON

— FAMILLE CHIQUET —

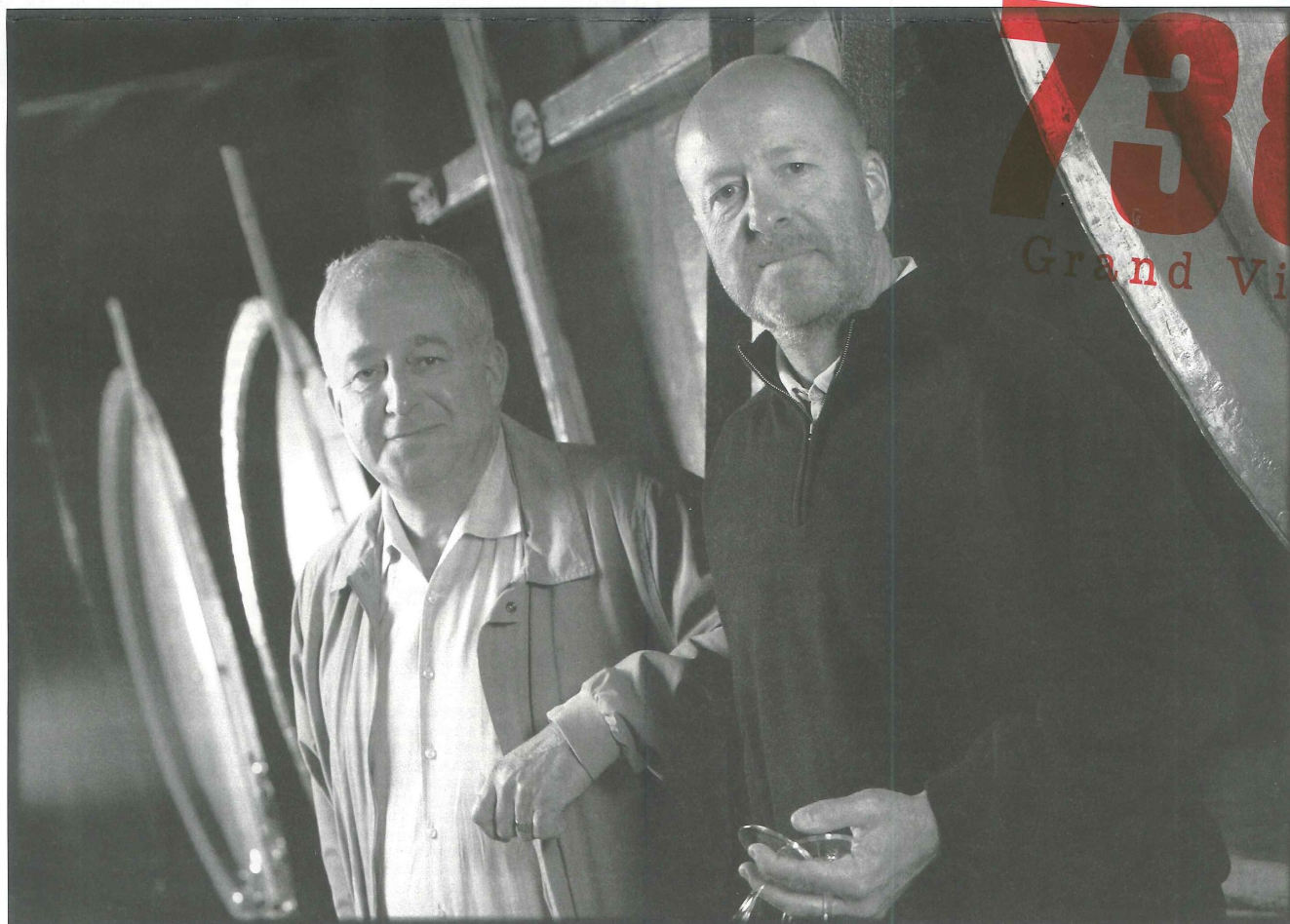
対談

ジャン・エルヴェ&ローラン シケ兄弟

これはさまざまな絆が綴る物語。絆、つまり、繋ぐ、繋がるということ。根を深く下すことで繋がる葡萄の樹と大地。気候や地勢という天与によって繋がれた自然と葡萄畑。テロワールに魅せられ、心を囚われた男たち。己の信念に従い物事を決定してゆくとき、信条とその選択という繋がり。それはまた、絶えず新たな可能性を探求し続けるということ。収穫年のポテンシャル以上の力を引き出し、より秀逸なワインを造るために、そして、テロワール本来の個性を明らかにし、真髄に迫るために。

Cuvée n°

738
Grand Vin



25年前からシャンパーニュの地で変革を行ってきた二人の男、静かなる改革者である二人の兄弟との出逢い。



1 - どこに畑を所有していますか？

ラ・グラン・ヴァレ・ドウ・ラ・マルヌとコート・デ・ブランの2つの特別な地区に畑を所有しています。東向き、南向き、南西向きのやや急な斜面に畑が広がるラ・グラン・ヴァレ・ドウ・ラ・マルヌ地区では、ピノ・ノワールにとって最高の畑の1つ、グラン・クリュ・アイと2つのプルミエ・クリュ、ディジー、オーヴィレイに、一方のコート・デ・ブラン地区には、真南向きで厚い白亜 質土壌を持つグラン・クリュ、アヴィズとオワリーに畑を所有しています。

2 - ジャクソンのワインは、自社畑の葡萄のみで造られますか？

全てが自社畑からではありません。買い葡萄も少しありますが、必要量の約80%の葡萄を自社畑でまかなっており、買い葡萄の量は限られています。さらに、契約している葡萄栽培農家は、私たちの近隣に畑があることから、日々葡萄の樹や畑の状態を確認でき、且つ、全て葡萄の状態で購入し、私たちのプレスまで持ち込むことができます。

たとえグラン・クリュであってもそれだけでは十分ではなく、人間の働きなくして、テロワールは何の価値もありません。

3 - グラン・クリュとプルミエ・クリュのことについてお話されましたが、それは大切なことですか？

とっても重要です。但し、たとえグラン・クリュであってもそれだけでは十分ではなく、人間の働きなくして、テロワールは何の価値もありません。ジャクソンの栽培家も、ワインの品質に対する最初の責任を、日々畑の中の仕事で負うことになります。醸造所のあるアヴィズを中心にコート・デ・ブラン地区の畑の管理をするベルトラン、レイナルド、レミ、アレクサンドル、同様に私たちの本拠地であるディジーを中心にラ・グラン・ヴァレ・ドウ・ラ・マルヌ地区の畑の管理をするシルヴァン、ディディエ、クリストフ、エリック、ローラン、ジェロームの確かな仕事なくして、良いワインを造ることは不可能です。



4 - テロワールとはどのように定義づけられますか？

テロワールを科学的に説明するよりも、紛れもなくグラスの中にたやすく見出すことができるでしょう。テロワールによる影響は直接ワインの個性として現れます。それでもテロワールとは何かと問われたら、土壌の上層と下層のある特定の組成や気候条件によって影響を受ける「ワインが造られる土地について」と言えるでしょう。シャンパーニュの偉大なテロワールの特性は、何世紀にも亘って堆積した厚いチョークの岩盤上に優れた畑があること、そして、年間平均気温が10度を超えることのない半大陸性気候に関係します。

5 - 土壌、気候のお話がありましたが、葡萄の栽培方法が最も重要な役割を果たすということでしょうか？

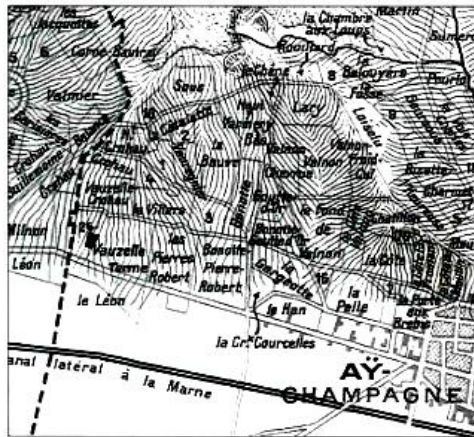
まさしくその通りです。私たちは伝統的な栽培方法をほとんど、あるいは全く変えることなく実践しています。鋤起しや除草は手作業で行っています。また、収量を減らし、葡萄の房周りの風通しを良くすることで自然と病害を防げるよう、剪定も短くし、さらに、畑の一部では完全なビオロジック栽培を行っています。それらの目的は、何よりも樹勢を抑え、区画毎の土壌の多様性を露見させ、果実にオーガニックならではのミネラル感を引き出したいと考えているからです。



DIZY - Corne Bastray

6 - どのような葡萄を収穫することを望んでいますか？

何よりも葡萄が十分に成熟することです。シャンパーニュ地方のほぼ全てのグラン・クリュ、ブルミエ・クリュは、北緯49度にあります。緯度が高いため、酸不足は重要な問題にはなりません。樹勢をコントロールし、房の数を制限し、摘葉もしっかりと行うことによって、葡萄の衛生状態を良好に保つことができれば、私たちが望むような結果へと導いてくれるはずです。



Aÿ - Vauzelle Terme

7 - 葡萄の圧搾方法が重要と言える
でしょうか？

おっしゃる通り、圧搾はシャンパーニュの品質にとって極めて重要です。もちろん、私たちの白ワインは大部分が黒葡萄から造られ、マセラシオン（浸漬）によって葡萄の色がつかないようにしなければなりません。一方、シャンパーニュ地方は緯度が高いため、南のワイン産地のように果梗や種までしっかりと熟しません。これらの熟しきれない固い部分からもたらされる不快なタンニンや苦みを抽出しないよう、果梗や種を傷つけずに圧搾しなければいけません。そのため、私たちは伝統的な垂直式プレスにこだわっています。圧搾中、葡萄の動きが少ないため、搾汁中の長い間葡萄を傷めず、ジュースに色やタンニンがほとんどもたらされません。この圧搾の過程を非常に重要視していますので、買ひ葡萄の量を制限し、且つ、100%私たち自らの手で圧搾することが可能な栽培農家とのみ契約をしています。

それらの目的は、何よりも樹勢を抑え、区画毎の土壌の多様性を露見させ、果実にオーガニックならではのミネラル感を引き出したいと考えているからです。

8 - それはどうしてでしょうか？

葡 萄を傷めないよう、細心の注意を払うことが必要です。オペレーションの規定でも手摘みによる収穫が義務付けられ、栽培地からなるべく近いところで圧搾するよう勧めています。かつて、自社畑のある村以外から葡萄を買っていた時は、圧搾を契約農家の醸造所で行う必要があり、ジュースの状態でしか持ち帰ることができませんでした。しかし、この状況を徐々に減らし、2000 年頃には、自

社畑のある村以外からの葡萄の購入を止めることができました。





9 - 压榨後のジュースはどのようになりますか？

圧搾後の“その”ジュースがどうなるか聞きたいのですか？それは全て品質次第で異なります。ジャクソンではタイユと呼ばれる二番搾りのジュースは一切使いませんので、それらは自動的に他のネゴシアンに販売されます。また、一番搾りであっても、葡萄の品質そのものが、例えば難しい年などの理由で十分なレベルにないと判断した場合にも売ってしまいます。他のネゴシアンに販売されずに、私たちが残したワインについては、重力にまかせる自然な方法によって、軽くデブルバージュ（発酵前の清澄作業）を行います。もちろん、補糖は一切しません。

また、シュール・リーでの長い熟成期間中、澱が酒石を伴って沈殿し、自然な形で清澄することができるため、濾過や卵白などを用いての清澄はしません。

10 - ジャクソンではオーク樽で醸造を行いますね。それはどのような理由からですか？

ワインが外部との空気の接触により呼吸できる素材はオークだけであり、フドールと呼ばれる大樽、且つ古い樽を使用すれば、新樽からのような香り付けを避けることができます。ジャクソンでは、ドゥミ・ミュイという600lと500lの樽も大樽の補充用、またはヴァン・ドゥ・レゼルヴの保存用に使用しています。



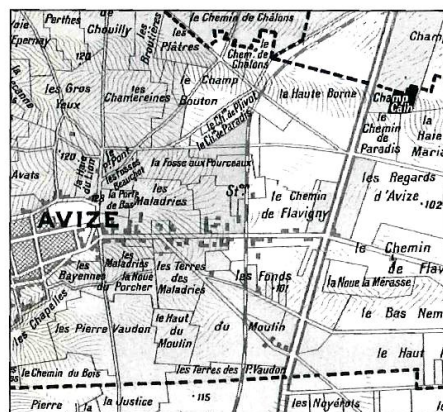
11 - 醸造はどのように行われますか？

とてもシンプルな方法です。ワインについてゆく、お伴をするような感じでしょうか。3-4か月間の発酵後、澱引きをせず、澱からの栄養を得ながら、シュール・リーの状態で長期間寝かせます。その間、バトナージュという澱の攪拌も行います。また、シュール・リーでの長い熟成期間中、澱が酒石を伴って沈殿し、自然な形で清澄することができるため、濾過や卵白などを用いての清澄はしません。

12 - 続いて、どのようなことが行われますか？

実際には、瓶詰までほとんどすることはありません。ジャクソンでは特別に長期間ワインを寝かせることができるため、瓶内二次発酵前の瓶詰であるティラージュを、“リュウ・ディ”（シングル・ヴィンヤードシリーズ）

という名前で知られるヴィンテージ・シャンパーニュは翌年の7月に、キュヴェ700番シリーズはさらに長く、翌年の収穫後まで寝かせてから行っています。



AVIZE - Champ Cain

しかし、収穫年の個性を最上の形で体现するキュヴェなので、当然、毎年造られるワインの個性は異なります。

13 - キュヴェ700 番シリーズのお話をされましたが、なぜそのような風変わりな名前がつけられたのですか？

キュヴェ700 番シリーズは、ジャクソンで造る唯一のブレンド型のシャンパーニュです。しかし、収穫年の個性を最上の形で体现するキュヴェなので、当然、毎年造られるワインの個性は異なります。従って、ワイン名に番号を付け、それぞれのキュヴェを識別しています。

14 - 一般的によく知られている「ノン・ヴィンテージ・シャンパーニュ」とジャクソンのキュヴェ700 番シリーズとの明確な違いはなんですか？

キュヴェ700 番シリーズのコンセプトはシャンパーニュにおいてはユニークなものであり、通常のノン・ヴィンテージ・シャンパーニュとは正反対の位置づけにあります。私たちは、一貫性よりも毎年秀逸であること、収穫年の個性を否定するのではなく尊重すること、1つのスタイルを保つのではなくグラン・ヴァン（偉大なワイン）であることを主張したいと考えています。ヴァン・ドゥ・レゼルヴを加えるのは、ベースとなる収穫年の個性を隠すことなく、味わいの複雑性を高めることが目的です。これらの理由から、ヴィンテージ・シャンパーニュを造ることにこだわることは、キュヴェ700 番シリーズの品質を下げることになりかねませんので、無駄であると私たちには思えるのです。



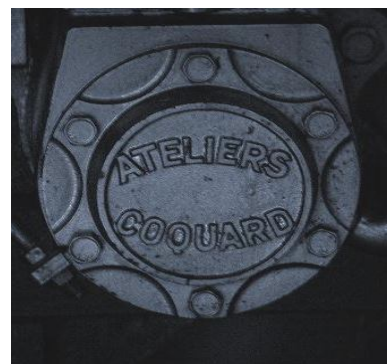
15 - なぜ700という数字なのでしょう？

700 番シリーズは複数年のブレンドによって造られるため、その内の1ヴィンテージだけをラベルに名乗ることはできませんが、あらゆる可能性からワイン名を考案するのではなく、まずはある数字をワイン名に選ぶことにしました。そこで、瓶詰の際に記録してきた生産番号をつけることにしました。瓶詰の記録帳によると、1番の番号を付けられたシャンパーニュはメゾン創業から100 年を記念して1898 年に造られたワインでした。そして2000 年に最初の700番シリーズを造ろうとした際に、それが728番目のワインに当たったことから、“キュヴェ728”という名前になりました。こうしてミレニアムを記念すべき年から、私たちの冒険は始まったのです。

16 - この700 番シリーズのワインの特徴を教えてください。

私たちの所有畑がある3つのグラン・クリュと2つのブルミエ・クリュの村の葡萄のみで造ります。ラ・キュヴェと呼ばれる一番搾りのジュースのみを使用し、大樽で発酵、熟成を行います。ほぼ毎年、濾過もしません。これらのことから、700 番シリーズとは、何よりもまず“グラン・ヴァン・ドウ・シャンパーニュ”（シャンパーニュの偉大なワイン）であると言えます。十分に長い熟成に耐えるポテンシャルもありますので、同じワインから瓶内熟成期間の異なる2つのキュヴェを造ってみることにしました。

通常の700 番シリーズより長い9 年間の瓶内熟成を経たワインが、700 番シリーズのデゴルジュマン・タルディフです。



17 - 2つの異なる熟成期間ですか？

そうですね。瓶内二次発酵によって泡が生成されてゆきませんが、同様に、発酵活動を終えた酵母が澱となり瓶内に残り、そのままゆっくりと熟成してゆきます。通常の700 番シリーズで4年間の瓶内熟成を行いますが、さらに3 年～4 年間寝かせた場合、香りに第三アロマが感じられるようになります。瓶内でほとんど酸化することなく熟成が進みますので、依然フレッシュ感がありますが、長い瓶内熟成に由来する“ブーケ”と呼ばれる第三アロマも感じられるようになります。通常の700 番シリーズより長い9 年間の瓶内熟成を経たワインが、700 番シリーズのデゴルジュマン・タルディフです。



18 - 試飲の際、通常の700 番シリーズとそのデゴルジュマン・タルディフに類似性を感じますか？

も 当然了。もともとは同じワインなわけですから。しかしながら、瓶内熟成の期間が異なりますので、試飲の際には全く異なるものを感じるでしょう。通常の700 番シリーズは、ベースとなる葡萄の収穫年から数えて3 年半〜4 年半後にデゴルジュマン（澱抜き）をします。一方の、700 番シリーズのデゴルジュマン・タルディフはさらに4 年以上経ってから行います。澱に触れながら、約2倍もの長い瓶内熟成を行いますので、澱抜きをする際にワインに与えられるショックも遅くにやってきます。お手元のグラスからも、700 番シリーズのデゴルジュマン・タルディフの秀逸さというのが明らかにわかるでしょう。ワインは熟成を重ねていますが、老いてはいません。言い換えれば、老いることなく複雑さを増したということです。



19 - この2つのワインがさらに熟成を重ねてゆく力がありますか？

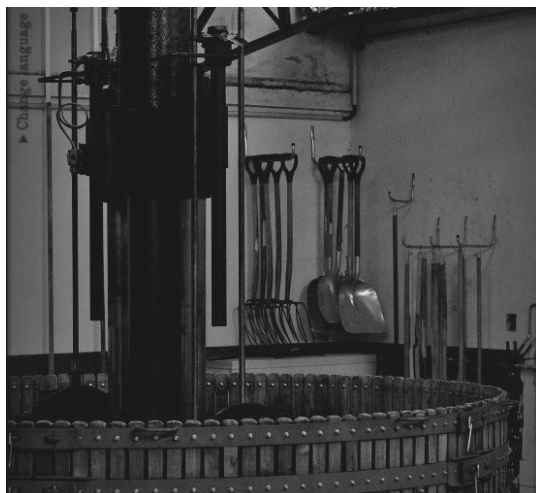
ロ 質の高い葡萄から造られますので、700 番シリーズは傑出した熟成のポテンシャルを秘めています。デゴルジュマン・タルディフも、年々穏やかなワインになってゆくとは思いますが、さらに熟成を続けてゆくでしょう。今飲むと、あっと言わせる華々しさや優雅さがあり、10 年後にはより繊細さを増し、20 年後には慎み深い印象を与えることになるでしょう。

20 - “リュウ・ディ”という名のワインについても言及されましたが、それはどんなワインですか？

ジ ジャクソンのDNA を受け継ぐ、ある特定のテロワールを主張するようなワインです。私たちシケ家が所有する以前から、タッシーニ家はアヴィズのブラン・ドウ・ブランを造っていました。タッシーニ家とは、私の父にジャクソンが譲られる約50 年前の1925 年頃、メゾンをまるで灰の状態から甦らせたファミリーです。そのワインは、“B.B.”と呼ばれ、当時、メゾンの高い評判を得ました。私たちについてはというと、私たちはなによりもまず “ヴィニユロン”として、短期間の内に、葡萄の栽培方法を改善することに全力を注ぎました。その結果、テロワールを再び見出すことができ、テロワールの個性が顕著に表れた区画からは、個別に仕込み瓶詰す決めました。しかし、いかなる場合でも、全てが計画的にゆくわけではありません。実際、“リュウ・ディ”

のワインを造るためには、2つの条件が必要となります。まずは、それぞれのテロワールの個性を十分に表現できる優れたヴィンテージであるということ。もう一つは、ジャクソンにとって最も大切なシャンパーニュは700 番シリーズですので、“リュウ・ディ”を造ることによって、700 番シリーズのワインの品質を落してはいけないという

ことです。例を挙げると、2011 年のディジー・コルヌ・ポートレイは素晴らしい出来でしたが、キュヴェ739 を満足のゆく最高のワインとして完成させることを優先し、ディジー・コルヌ・ポートレイのワインは全てキュヴェ739 にブレンドしてしまいました。



21 - “リュウ・ディ”のワイン は、700 番シリーズとは異なる特別な 造りをしていますか？

いいえ、栽培から瓶詰に至るまで、全てのワインに対し、同じ方法を取っています。“リュウ・ディ”の方が700 番シリーズより丁寧に仕込まれるということではありませんし、言い換えれば、700 番シリーズが“リュウ・ディ”よりぞんざいに扱われるということでもありません。

22 - 同じヴィンテージから造られた4つの“リュウ・ディ”を一度に試飲できたら素晴らしいでしょうね？

それはとても興味深い体験です。熟成後、テロワールの異なるシャンパーニュの個性を明確に飲み比べることができる唯一の機会と言えます。あるワインは正確性が際立っていたり、美食のためのワインであったり、よりミネラルが鮮烈であったり、力強さがあったりと、それぞれのテロワールから来る個性の違いを知ることができるでしょう。

23 - 4つの“リュウ・ディ”に700番シリーズ、700 番シリーズのデゴルジュマン・タルディフと、全てのワインがとてもユニークですが、いつ頃から始まったアプローチでしょうか？

1988 年に私たち兄弟がワイン造りを始めてから、実に多くの改善に努めてきましたが、その結果が、現在のワイン造りへと至っています。あらゆるものが変わりましたので、ワインもまた同じではいられませんでした。しかし実際には、全てのことが2000-2002 年の僅か2 年間の短い間に起こっています。2000 年に初めての700 番シリーズである“キュヴェ728”を造りました。2002 年には、“リュウ・ディ”のワインが誕生し、それまで造っていたいくつかの畑の葡萄をブレンドして造るヴィンテージ・シャンパーニュの生産を止めました。もちろん、それらのワインがお客様の手元に届くまでには、多くの時間を要します。なぜなら、長い熟成期間を考慮しなければなりません。キュヴェ728 は、2003 年の年末にリリースされましたが、2002年に造られた“リュウ・ディ”がワイン愛好家の皆様にお届けできるのは2011 年の秋であり、さらに、初の700 番シリーズのデゴルジュマン・タルディフ、キュヴェ733 D.T.をお披露目できるのは2014 年秋になってからです。



24 - あなたはシャンパーニュというより、ワインという言葉をよく使いますね。

おっしやる通りです。シャンパーニュとは何よりもまず、素晴らしいテロワールから造られる偉大なるワインであり、その複雑性は最上のワインを通じて世界に誇るべきものだからです。確かに、泡立っているというのはシャンパーニュの魅力の一部ではありますが、それだけでは偉大なシャンパーニュにはなりません。ちっぽけなワインからは貧弱なシャンパーニュになり、泡があるかどうかは問題ではないのです。私たちは、いつも偉大なワインを造り上げたいという強い想いがあります。

25 - ジャクソンのスタイルはありますか？

おそらくあると思いますが、習慣的に故意に望んでできた結果ではありません。毎年、私たちはいかなる連続性も望んでおりませんが、この連続性とは自然に起こりうることもかもしれません。なぜなら、それはテロワールの永続性や私たちの主観性と結びついているからです。ジャクソンのスタイルとは、シケ兄弟の嗜好にすぎないという人もいますが、それも間違いではないでしょう！

ジャクソンのスタイルとは、
シケ兄弟の嗜好にすぎない
という人もいますが、それも
間違いではないでしょう！

733

Dégorgement Tardif



Cuvée n°
738
Grand Vin

CHAMPAGNE
JACQUESSON
— FAMILLE CHIQUET —

EXTRA-BRUT

ALC. 12% VOL. Elaboré par Jacquesson - 51530 DIZY - France - Produit de France

8ET