

# Champagne シャルトーニュ・ Taillet

\*\*\*

Champagne

シャルトーニュ・  
タイエ

6

Chartogne

Taillet

モノ・パーセルは  
誤摩化しがきかない

アレクサンドル・  
シャルトーニュ  
Alexandre Chartogne

1983年生まれ。大学の卒業研修でアンセルム・セロスに師事。多大な影響を受け、06年、マシフ・ド・サン・ティエリーのメルフィ村にある実家に戻ると、栽培、醸造方法に変革をもたらす。「樽の向きは南北方向のほうが東西方向よりもよい」と言うので、風水の研究をしているのかと思えばさにあらず。

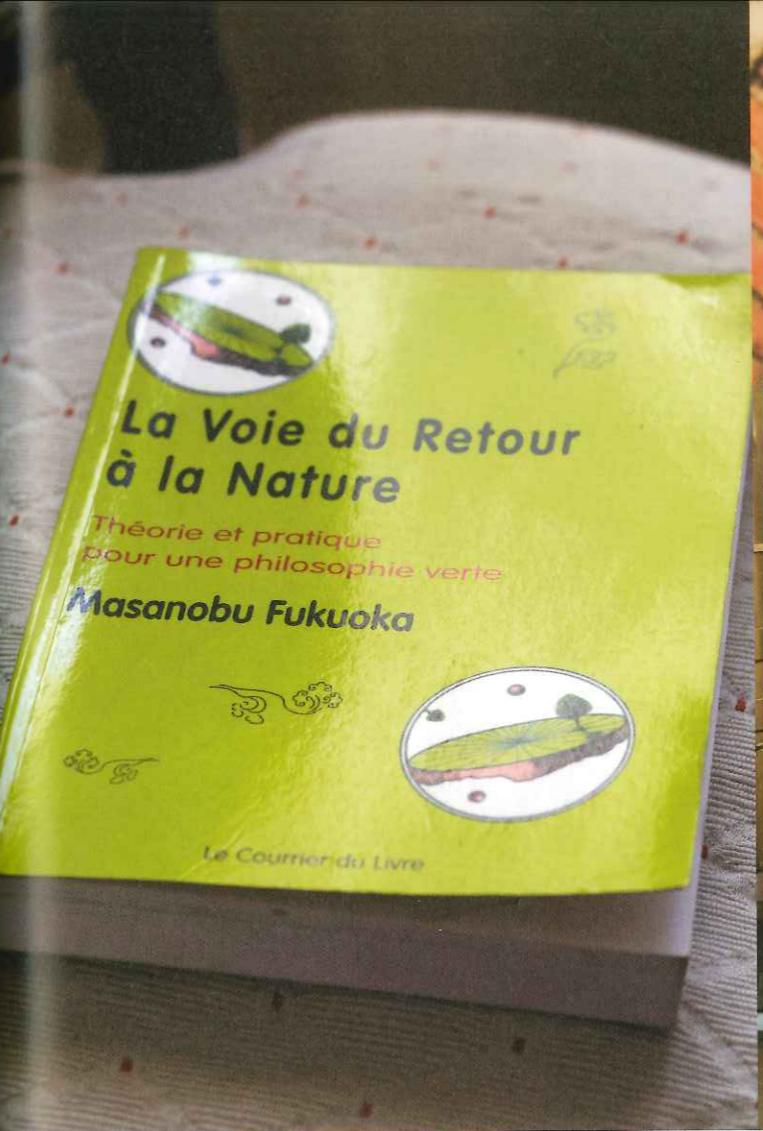
モ  
ノ  
・  
パ  
ー  
セ  
ル

and

PART2  
Mono Cru  
Mono Parcellle

シャンパニユはアッサンブランジュの芸術である。3つの品種と300を超えるクリュ。それにNVであれば過去のヴィンテージもあれこれ組み合わせることにより、ひとつ完成形へと近づけてゆく。モノ・アネリ单一年、モノ・セペジュリ单一品種、モノ・クリュリ单一クリュといえば、メニルのサロンがあるが、モノ・クリュに留まらず、より限定されたモノ・パーセルに挑戦する造り手も登場。すべてはテロワールの可能性を探るため。

モ  
ノ  
・  
パ  
ー  
セ  
ル



右上の写真のように、発酵容器はステンレス、卵形セメントタンク、木樽とさまざま。ブドウの性格によってどれを使うか選ぶという。驚いたのは上の本を見せられたこと。アンセルム・セロスに初めて会ったときのこと思い出した。アンセルムにとっても福岡正信は「心の師」。



## アンセルム・セロスの思想を受け継ぐ

◦ Chartogne Taillet

アレクサンドル・シャルトニーという若者の名前は、以前から気になっていた。5年ほど前、アンセルム・セロスの元を訪ねたときに、「アレクサンドル」という若者がうちに修行に来てるけど、とても有望だ」と聞いていたからだ。それでマッシフ・ド・サンティエリーのメルフィ村にある、シャンパーニュ・シャルトリュ・タイエまで出向くことにしたのだ。

我々を迎えるや否や、彼が見せてくれたのは、自然農法の大家、故・福岡正信の『自然に還る』の仏語訳版。まったく師匠と一緒にしたいのは除草剤を止めること。冬の間、羊を畠に放して草を食べさせた。去年から馬を1頭飼い、それを使っての耕作もしている。それに土壤学者のクロード・ブルギニヨンに来てもらつて、土壤の分析をお願いした。メルフィの土壤なんて誰もよく知らないかったからからね」。

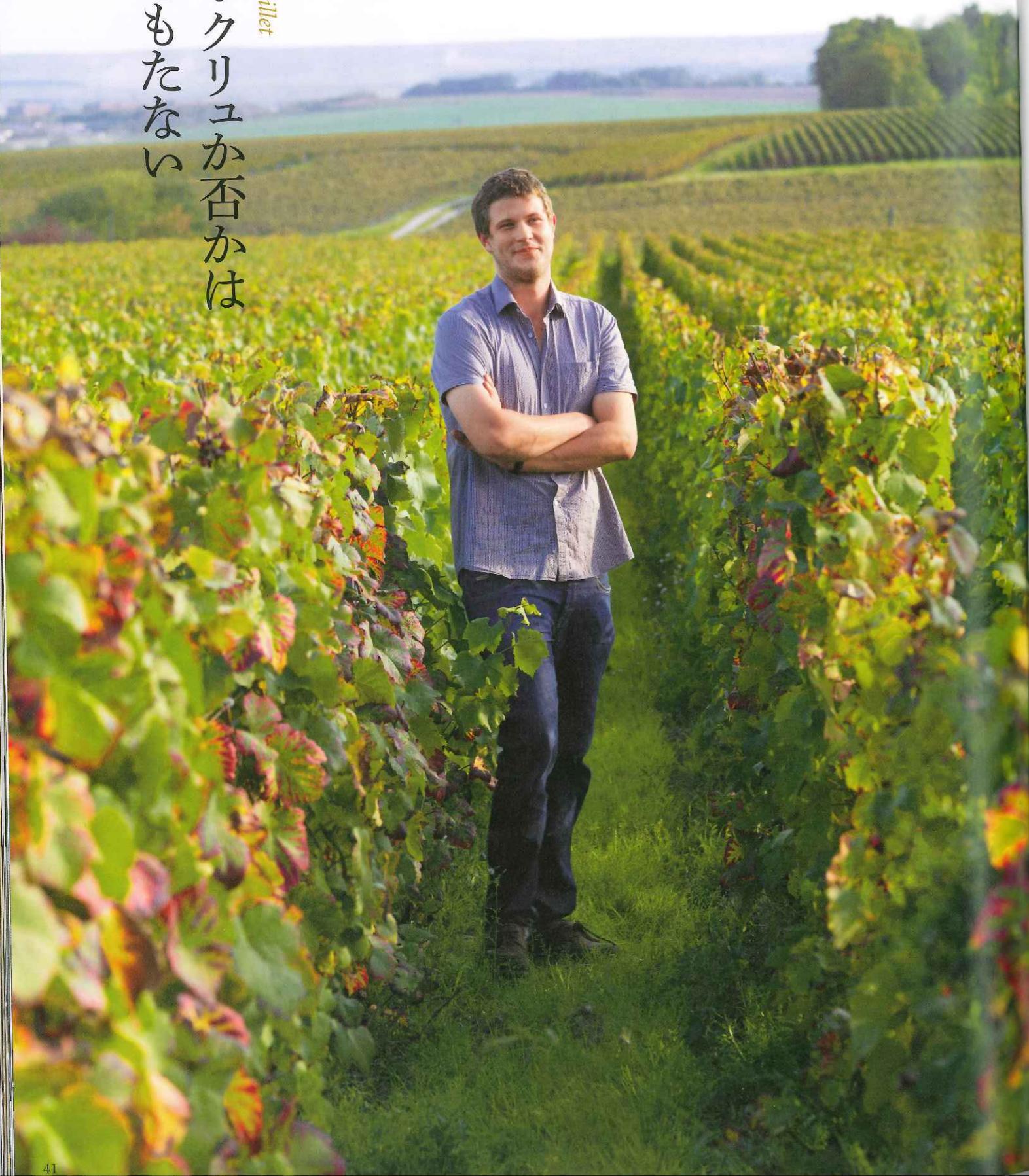
そしてアレクサンドルは、区画ごとに醸造をし、さらに単一区画でのシャンパニユ造りに挑戦を始めた。砂と石灰質の土壤に、樹齢50年、自根のピノ・ムニエが植わるレ・バール、同じような土壤だがこちらは樹齢55年のピノ・ノワールが植えられているオゾリゾー、赤っぽい砂と粘

れで、彼の話を聞く。「家族の元に帰ってきて、まず最初にたのは除草剤を止めること。冬の間、羊を畠に放して草を食べさせた。去年から馬を1頭飼い、それを使っての耕作もしている。それに土壤学者のクロード・ブルギニヨンに来てもらつて、土壤の分析をお願いした。メルフィの土壤なんて誰もよく知らないかったからからね」。

そしてアレクサンドルは、区画ごとに醸造をし、さらに単一区画でのシャンパニユ造りに挑戦を始めた。砂と石灰質の土壤に、樹齢50年、自根のピノ・ムニエが植わるレ・バール、同じような土壤だがこちらは樹齢55年のピノ・ノワールが植えられているオゾリゾー、赤っぽい砂と粘

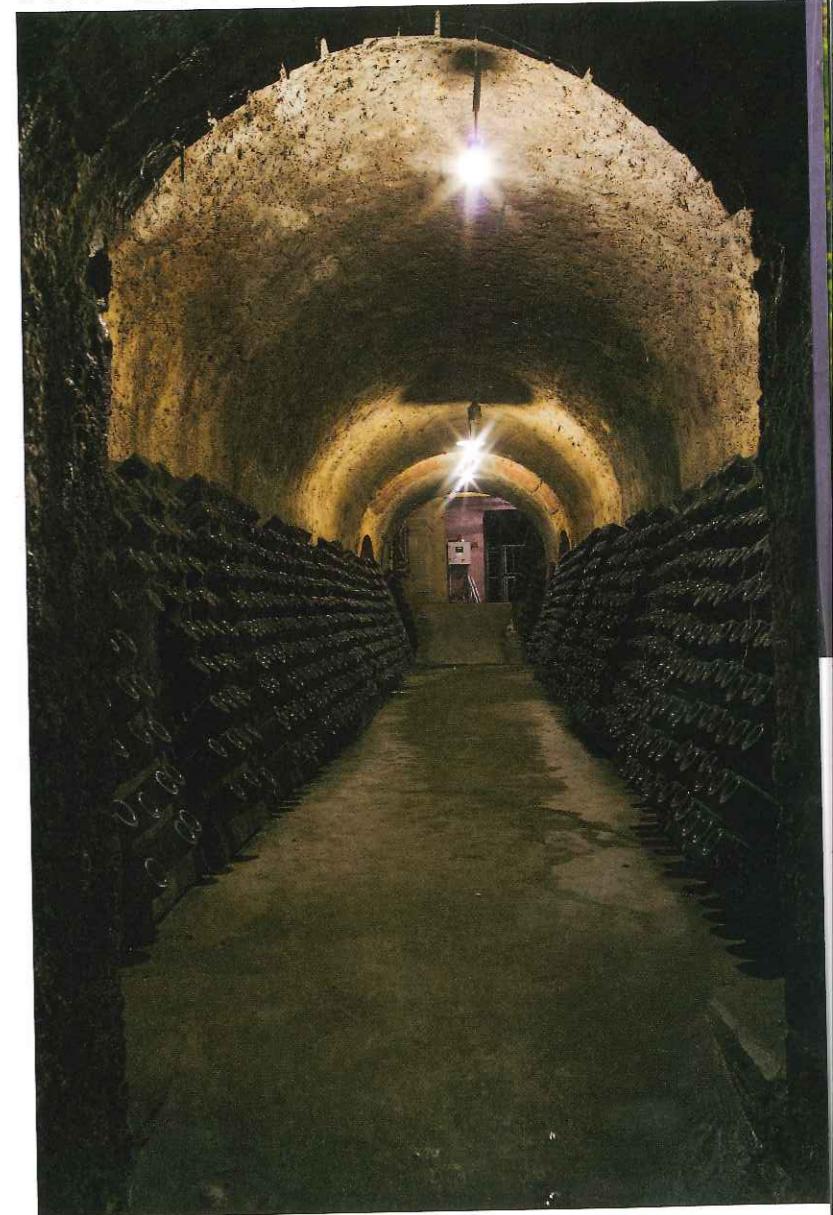
# グラン・クリュか否かは 意味をもたない

• Chartogne Taillet



シャルトニー・タイエが  
あるのはランスの北西、  
格付け84%のメルフィ。  
人口650人。左ページの畑は  
南にランスを臨む  
シュマン・ド・ランス。

半地下状態のセラーで、  
手回しルミュアージュ中のボトル。  
モノ・バーセルのキュヴェは、  
06年レ・バールで980本、  
07年オリゾーで536本と極少量。



土の土壤で、樹齢40年のシャルドンが植わるシュマン・ド・ランスなど。師匠のアンセルムも単一区画のリュー・ディ・シリーズをリリース始めたが、弟子の方もそれに倣つたわけだ。

とはいっても、セロスのリュー・ディ

はいずれもグラン・クリュの単一区

画。ブルミエ・クリュにもならない

格付け84パーセントのメルフィイで、

单一区画のシャンパンを造ることに

どれだけの価値があるだろう。「メ

ルフィイはモンターニュ・ド・ランス

を南に眺める南向き斜面だ。17世紀

から19世紀のシャンパーニュ地方に

ついて書かれた文献調べたら、昔はメルフィイのブドウが高く売られていたことがわかった。格付けブルミエ・クリュにもなれなかつたのは、戦争で畑が荒廃していたから。メルフィイのポテンシャルはこんなものじゃないはずさ」。

ラファエル・ベレシュやデルフィニス・ブラールも言っていたが、シャンパーニュ地方の格付けで重要な視されたのは、テロワールよりもむしろ圧搾場への近さ。だからモンターニュ・ド・ランス北部の平地にあるシルリーやほとんどの森の中のルーヴォワがなぜかグラン・クリュ

になつてゐる。そもそも格付けが単位ということ自体なんとも大雑把で、グラン・クリュのメニルにだって、それに相応しい区画があれば、そうではない区画もあるだろう。また反対に、わずか84パーセントのクリュであつても、その中に優れた区画がある可能性もゼロではない。もつとも、アレクサンドルの話を聞いてみると、純粹なテロワールの表現法として、単一区画、单一品種、単一年のシャンパンを造つてゐるに過ぎず、これはまたあの、ローズ・ド・ジャヌスのセドリック・ブシャールを思い出させるではないか。

そうしてできた最初の作品、2006年のレ・バールはたつたの980本。アタックが柔らかくクリーミーなのでガス圧を尋ねると、5気圧だという。シャンパーニュにて泡はさして重要ではないといふ態度もセロスやブシャールに通じる。ア・ラ・ヴォレでデゴルジュマントしたばかりのボトルだから、多分に還元状態にあつたことを差し引く必要があるが、その集中度や味わいのふくらみ、そして複雑性には、何か期待させてくれるものがある。

最後に彼が見せてくれた写真は、ヘクタールあたり4万本に密植した自根の畑。やりたいことがありすぎて着地点がいつたいどこなのかわからない。そんな危うさも受けるが、そこが彼のよさでもあるのだ。