

Swiss Chasselas



by Club Concierge

— スイス シャスラ種ワインの魅力 —



Swiss
Chasselas



和食と出会い、その魅力をさらに開花

食通が最後に辿り着く

スイスの白ワイン「シヤスラ」

写真 宮山直之

文 岩本順子

協力 スイス・ヴォー州ワイン生産者協会



栽培ぶどうのなかで最古の品種のひとつと言われる「シャスラ」は、17世紀半ばの古文書に登場します。以来、スイスではこの白品種のぶどうから絶えることなくワインが造られてきました。アルプス山脈のダイナミックな景観を前にした、スイス・リヴィエラの異名を持つヴォー州ラヴォー地区は、シャスラの故郷とされています。

レマン湖の恵みを存分に享受するラヴォー地区のぶどう畑は、2007年に世界遺産に登録されました。この畑で育つシャスラは、アルプスの澄んだ空気のような純粹さ、レマン湖の水のような清らかさ、そして太陽、湖の反射光、石垣に蓄えられる熱の「3つの太陽」のたいなる恵みを体現する偉大なワインです。

この地のシャスラは、可憐な白い花

のデリケートな香り、ライムやグレープフルーツなどの柑橘類、もぎたてのりんごや洋梨のようなみずみずしい風味、そしてミネラルリッチな味わいを持った辛口ワインに仕上がります。湧き水のような清冽さと、からだに沁み入るかのごとき滋養味に溢れるシャスラは、味わう人々をワインの原点に立ち返らせてくれるとともに、ワインを味わうことの喜びを再発見させてくれます。

2013年には「和食」が世界無形文化遺産に登録されました。現在、トッポクラスのシャスラの生産者たちは、2つの世界遺産の産物、すなわち「シャスラ」と「和食」のマリアージュに注目しています。シャスラが和食の素材のもつ美味しさを引き立てることを見出したからです。

パトリック・フォンジャラ

ラヴォー地区エペスの地で16世紀以来の
伝統を守るスイス最古の家族経営の醸造所



Mr. Patrick Fonjallaz

パトリック・フォンジャラ氏

フォンジャラ家のドメーヌは、チャールズ・チャップリン氏が公式訪問したことでも知られています。パトリックさんは当時小学生。チャップリン氏との会話を今でも鮮明に覚えておられます。

パトリック・フォンジャラ氏は、家族経営の醸造所としてはスイス最古、創業1552年のドメーヌの13代目にあたります。エペスの高台にある、醸造所を兼ねるフォンジャラ邸からは、山側にグラン・クリュ畑エペスを、レマン湖側に、グラン・クリュ畑カラマンを眺望します。この夏も、パトリックさんは、カラマンの畑に、日本の国旗を掲げて歓待してくださいました。

もう6週間、雨が一滴も降っていないにもかかわらず、他の畑同様、カラマンもぶどうの葉が青々と生い茂り、結実したシャスラは涼しげに見えました。「土と下草はカラカラに乾いているでしょう。でもぶどうは乾燥をものともしない。これは根が地中深いところまで生えていて、地下水を吸い上げているからなのですよ」とパトリックさん。樹齢40年のシャスラの根は、地下4メートルくらいまで伸びているのだそうです。



グラン・クリュ畑カラマンも中世に修道士たちが開墾しました。広さはわずか16ヘクタール。スイス最小のアペラシオンです。東にデザレー、北と西をエペスに囲まれ、レマン湖の恩恵を十分に授かる畑は、デザレーの約3分の1の広さしかないのです。そのため生産本数は少なく、すぐに品薄になってしまいます。

ラヴォー地区の中でも、デザレーとカラマンの2つの畑は、非常に稀な複雑な土質構成を持つのだそうです。デザレーとカラマンのシャスラが珍重されるのは、土壌に秘密があります。カラマンの土壌で支配的なのが石灰質を含む粘土土壌です。

パトリックさんも偉大なワインは土壌と気候が造り出すとおっしゃいます。なかでも石灰質を含む土壌と朝晩の寒暖差が重要なのだそうです。日中は暑くても、夜間が冷涼であれば、凝縮感のあるぶどうが育つのです。

LAVAUX

Calamin

GRAND CRU

2013

*Patrick
Fonjallaz*

ラヴォー カラマン
グラン・クリュ 2013 (白)

カラマンのシャスラは、フローラル香に加え、ほのかにナッティな香りが重なります。ビターオレンジやグレープフルーツを連想させるほろ苦い風味も魅力的、くっきりとした輪郭を持つ生き活きと美しい酸味が長期熟成の可能性を保証します。収穫量が極端に少なかったと言う 2013 年産には、そのぶん凝縮感が感じられます。前菜だけでなく、グリルなどのメインディッシュにも無理なく合わせられる、力強さを秘めたシャスラです。

商品名	価格(消費税別途)
1本	6,500円
1ケース(6本入り)	39,000円

●AOC●シャスラ100%●容量/700ml●アルコール度数/12.0%(果実酒)●送料900円(税込/一部地域は別途料金/1ケースご購入の場合は送料無料)●ギフトBOX700円(税込)●お届けは約5日後(在庫切れの場合、お時間をいただく場合がございます)●輸入・販売元/クラブ・コンシェルジュ株式会社



※クラブ・コンシェルジュでは、未成年者への酒類の販売をお断わりさせていただきます。



上左／19世紀末に造られた、32,000リットルの大樽はヴォー州最大のもの。老朽化し、使えなくなった今も、セラーで大切に保存されています。上右／カラマンの畑に掲げてくださった日の丸。下左／お天気が良かったのでテラスでテイスティング。右は息子さん。下右／テイスティングの後、ドメヌの経営陣も集合し、木陰にセッティングされたダイニングテーブルでランチ。

ラヴォー地域では、9月に対岸のアルプスの山々に雪が積もれば、高品質のワインができると言われるそうです。寒波が早く訪れると、夜の温度が格段に下がるからです。ぶどう栽培には、風も重要な要素です。「ラヴォー地区では、湖の温度と畑の温度差から、テルミツクと言う風が生まれます。この風はぶどうを乾かし、カビ菌などの病気から守ってくれるのですよ」そうパトリックさんはおっしゃいます。

フォンジャラ家の2013年の収穫量は、非常に少なかったそうです。1981年以来、最も収穫量が少なかったヴィンテージだそうで、とりわけ生産量の少ないカラマンは、限られた顧客にしか出荷されていません。パトリックさんのシャスラも大型の木樽で1年近く熟成してから出荷されます。

フォンジャラ家のドメヌスは、晩年をラヴォー地区で過ごしたチャールズ・チャップリン氏が公式訪問したことで知られています。日本のあるテレビ局がチャップリン氏の晩年についての番組を報道して以来、ラヴォー地区は、日本からの観光客が増え、チャップリン氏が愛したシャスラを味わうために、パトリックさんのドメヌスにも、多くの日本人が訪れるようになりました。

訪れた日はお天気が良く、心地よいテルミツクも吹いてくるので、テラスでテイスティングをすることになりました。

した。パトリックさんのシャスラのコレクションは幅広く、カラマンだけでなく、エペスやデザレーでもぶどうを栽培しておられます。また、シャスラに次いでヴィオニエが大好きだというパトリックさんは、10年前からこの北ローヌ地方の高貴な白品種を栽培しておられ、この他にも、シャルドネやソーヴィニヨンブランを栽培しておられます。「私が知名度の高いフランス品種を栽培しているのは、ひとつの戦略なのです。私のフランス品種のワインを高く評価してもらえたら、シャスラも評価してもらえるチャンスがあります。シャスラはまだ、世界のジャーナリストから正當に評価されていませんからね」そうパトリックさんはおっしゃいます。

戸外できりと冷やしたシャスラを味わうのは至福のひとつです。パトリックさんは、庭の木陰にダイニングテーブルをセッティングしてください、そこでランチをいただきながら、試飲を続けました。2014年産のデザレーも、エペスも味わい豊かでしたが、カラマンの凝縮感もそれに匹敵します。また、パスリエは甘口デザートワインでありながら、ボルドーのソーテルヌとは全く異なる、天使の羽のような軽やかさ。まるで舌の上で踊るような軽快な飲み心地で、フォアグラのテリーヌにぴったり。一方のカラマンは、前菜にもメインディッシュにもお伴できる頼もしいワインです。

Passerillé DE LAVAUX

2013

Patrick
Fonjallaz

パスリエド・ラヴォー 2013 デザートワイン (白)

パスリエは干しぶどう状に乾燥させたシャスラの、濃厚な果汁から得られる希少なワインです。ぶどうはラヴォー地区産。通常より早めに収穫し、風の通るセラーでゆっくり乾燥させます。毎年生産されておらず、2011年ヴィンテージに続いてリリースされたのは2013年産。2011年産と同様、甘さと酸味のバランスが絶妙。カリンやアプリコットのコンポートの風味。フォアグラや青カビチーズなどに見事にマリージュします。

商品名	価格(消費税別途)
1本	7,500円
1ケース(6本入り)	45,000円

●AOC●シャスラ100%●容量/375ml●アルコール度数/12.5%(果実酒)●送料900円(税込/一部地域は別途料金/1ケースご購入の場合は送料無料)●ギフトBOX700円(税込)●お届けは約5日後(在庫切れの場合、お時間をいただく場合がございます)●輸入・販売元/クラブ・コンシェルジュ株式会社



※クラブ・コンシェルジュでは、未成年者への酒類の販売をお断わりさせていただきます。