

Chasselas

スイス レマン湖畔 シャスラ種ワインのご紹介

● シャスラ・ワインおよび本カタログに関するお問い合わせ先
〒135-0062 東京都江東区東雲一丁目9番17-713号
スイスワインのシャスラ 辻 秀典(株式会社情報技研)
TEL. 090-8775-1533
FAX. 03-5548-5532
E-Mail: hide@hide.net

くても切るべき枝がわかるという。
「毎年自分で剪定しないと、僕が理想とするぶどうにならない。これだけは他人に任せられないんだ」
サンサフォランの土壌は、石灰質が支配的でミネラルも多い。この土壌で育つシャスラには、香りと味にどんな特徴が出るのかを伺ってみた。しかし、レイヴラ氏は、ソムリエのように香りについてあれこれ表現するのが苦手だという。「シャスラはニュートラルなワインだから、他の品種のように、華やかな香りの表現がいろいろと出て来ない。そこをあえて表現するならば……」レイヴラ氏は、慎重にとばを探しているようだった。
「口にふくむ瞬間に爽やかな香りがあふれる。ワインの体軀はほつ

コルク栓は使わない 徹底したこだわり

そりしている。味わいは繊細で洗練されていて、ピンと一筋筋が通っている。多層的でしかも調和がとれている。あえて具体的に言うなら、パイナップルやアーモンド、ハーブティーや蜂蜜、ほのかな焚火の香り。そして微かな発泡」
苦手といいつつも、造り手本人の表現の、なんと豊かなことだろう。

昔の人の知恵から学ぶことと、自らのフィーリングを信じること。レイヴラ氏のバランス感覚は、醸造においても発揮されている。

「うちでは、ステンレスと琺瑯のタンクで醗酵を行っている。アルコール醗酵は、通常2週間程度で終わってしまふけれど、僕は2〜3ヵ月かけて、毎日様子をみながらゆっくり醗酵させている。初期段階では醗酵がとても激しくなるので、かなり低めの温度でブレイキをかけて、その後は段階別に温度を上げている」
ここでも、20年以上それぞれのタンクを他人に任せることなく、毎日自分で世話してきた経験が生きてくる。アルコール醗酵後のマロラクティック醗酵も、タンクごとのワインの状態を考慮し、行うか行わないかを決定する。ちなみに

2011年のシャスラは、80%がマロラクティック醗酵を経ているという。レイヴラ氏は、あくまで培養酵母を使用する。
「こんな小さなワイナリーものの、醗酵においてリスクは冒せないよ」

実にまっとうな考えだ。また、レイヴラ氏が愛情を込めて生み出したシャスラにコルク栓は使われない。「せっかくの自信作を、コルク臭というリスクに邪魔されたくないんだ。スイスではスクリュューキャッ

プが主流になってきているしね」苗木から大切に育てられたぶどう。そのぶどうから時間をかけて、丁寧に生み出されたワイン。それは飲み手のグラスに注がれることまで考えて造られているのだ。



レイヴラ氏の畑での仕事ぶりを、地元の新聞は「盆栽のようにぶどうを剪定する造り手」と評している

2011 シャスラ AOC ラヴォー サンサフォラン
グラン・クリュ レ・ブラッサンジュ

AOC Lavaux St-Saphorin
Grand Cru Les Blessings

¥3,800(税込)

ご紹介する
ワイン



レ・ブラッサンジュというブランド名は、父親が初めて購入したワイナリーの名前だという。彼も高品質のワインを生産するために収穫量を減らしているが、減らしすぎるのもよくないという。「シャスラは、1本の木から1キロのぶどうを収穫し、そこから1本のワインを造るというのが昔からの伝統なんだ。減らしすぎるとアルコール度数が高くなり甘みが出てしまう。かといって増やしてしまうと、薄っぺらになり繊細な香りが消える。僕は昔の人が経験から得た、このベストの割合を守ろうと思っている」

SAPIDITÉ IMMÉMORIALE DU PAYS D'ICI
LE RAISIN MIMÉTIQUE, ZELIG DES TERROIRS



ピエール＝リュック・レイヴラ

Pierre-Luc Leyvraz

ラヴォー地区、デザレーの西隣にあるサンサフォランの畑を見下ろす標高550メートルの高台に、シェーブルの村がある。人口は2000人ほど。春の訪れを感じる夕刻、ピエール＝リュック・レイヴラ醸造所を訪ねた。オーナーのレイヴラ氏は、栽培から醸造まで、全てを一人でこなす職人肌の造り手だ。彼の目がゆきわたる規模の醸造所で、所有畑は32ヘクタールとコンパクト。畑はサンサフォランの急斜面のあちこちに10区画に分かれて点在している。栽培しているぶどうは、3分の2がシャスラだ。

ぶどう栽培から醸造まで、すべての工程を
ひとりで言い、完璧を目指す、職人肌の造り手



他人に任せると、枝振りに差が出る
自分で剪定しないと、理想のぶどうにならない

ピエール＝ リュック・レイヴラ

子供の頃から畑仕事を手伝っていたが、両親は彼に家業を継いで欲しいとは一度も言わなかったそう。しかしワイン醸造専門大学に進学して、この仕事こそが天職だと思ったという。「この仕事は、好きでないとできない。それに、ある種の感性が必要だ。誰にでもできる仕事ではない」

前年の剪定を すべて覚えている

醸造所を興したのは、レイヴラ氏の父親だった。彼自身も16歳頃からワイン造りに興味を持ち、父の後を継いだ。レイヴラ氏が父から学んだこと。それは技術よりも、精神的なことだったという。「常に前向きに物事を考えること。自然現象を無条件に受け入れること。災害に遭遇しても冷静さを保ち次のチャンスを待つこと。長期的に物事を考えること。土壌や樹木など自然に敬意を払うこと。愛情をもって仕事をする事。」

こういった一番大切なことを父から学んだんだ」
レイヴラ氏の畑での仕事ぶりを、地元の新聞は「盆栽のようにぶどうを剪定する造り手」と評している。その通り、彼は一本一本のぶどうを自ら剪定している。今ではアシスタントを一人雇っているが、苗を植えるのも剪定するのも、伸びた蔓をまとめて結ぶのも、すべて彼自身が確認しているのである。3万本あるぶどうを、前の年にどう剪定したかは、彼の頭に全てインプットされている。だから、ぶどうの前に佇むと、理屈で考えな

