

「どうしてそれじゃ、いけないの?」。ワインと食の新エンタテインメントマガジン。

Wineott?

[ワインott?]

vol. 7 2014
January

定価 980 円(税込み)

2014年に飲むべきは

格好つけない シャンパーニュ

COVER

ヨンア

現地取材

ジャック・セロス、
エルヴェ・ジェスタンほか

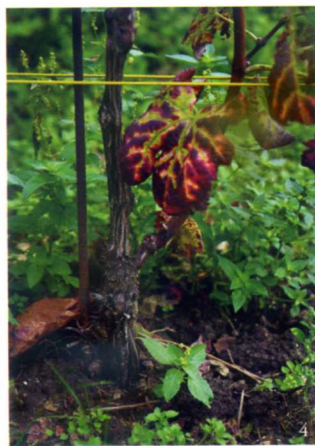
好評連載

ワインott?式ワインレッスン

連載 ハンサム・ワイン食堂
相葉裕樹

2500円以下

バリュー・ワイン・コンクール
本誌と読者テイスターが
選んだ61本



ニコラ・マイヤール
レ・フラン・ド・ピエ
ブラン・ド・ノワール
エクストラブリュット

Nicolas Maillart
Les Francs de Pied Blanc de Noir Extra Brut

自根

DATA

Nicolas Maillart
5 rue de Villers aux Noeuds - 51500 Ecueil
+33 (0)3 26 49 77 89



砂

質土壌は、シャンパーニュでは高くは評価されません。砂では、つまりあの真っ白なチヨークがなければ、シャンパーニュらしい「酸や冷やかな硬質感が出ないからです。」

しかし砂質土壌でしか不可能なことがあります。それが自根。フィロキセラは砂が嫌いだからです。

マイヤールがピノ・ノワールを自根で植えたのは、当主ニコラの父の代、1973年のこと。「接ぎ木したブドウは病気にかかりやすい。そしてピノ・ノワールは土に触れると幹から根を生やして自分で水を吸おうとする。そうしていったん根が生えると、台木の根は死んでしまう。父はこれを見て、なすべきことを常識として理解しました。知識でも理論でもない。農民の智慧です。」

酸やミネラルうんぬん以前に、自根の自然感はどう次元が違います。砂質土壌から生まれるマイヤールの他のワインは、ふわっとソフトで香り高い軽快なタイプですが、自根のキュヴェ、レ・フラン・ド・ピエは、大地のエネルギーをみっちり詰めたんだような、マグマ的で、デーモンッシュとも表現できる、恐ろしい迫力と存在感と深み。太くて熱い味がドスーンと身体を貫いて下に落ちていく自根感覚に慣れてしまうと、普通のシャンパーニュでは物足りなくなってしまう。