



知られざるブルゴーニュ

# グラン・オーセロワを 発掘する

text & photographs by Takao MATSUURA/Paris, cooperation by Bourgogne Wine Board/BVBO

ブルゴーニュ北部の「グラン・オーセロワ地区」はシャブリ地区の名声の陰に隠れて、日本ではあまり注目されていない。これまで、やや冷涼な気候でブドウが完熟せず、濃度の足りないワインが数多く生産されたことが一因だが、この10年来、地球温暖化の影響を受けると同時に、若い栽培家が収穫率を切り詰めた丁寧な耕作を行うようになり、一時代前とは見違える見事なワインができるようになった。グラン・オーセロワのワインの未来を信じて情熱的にワイン造りに取り組む14のドメーヌの訪問を通して、グラン・オーセロワの今を伝える。

Grand Auxerrois

## La Bourgogne que l'on ne connaît pas Découvrir le Grand Auxerrois

Situé dans la partie septentrionale de la Bourgogne, le Grand Auxerrois est quelque peu éclipsé par la notoriété de Chablis. Il attire donc peu l'attention au Japon. Ce manque d'intérêt s'explique en partie parce que le Grand Auxerrois est parfois considéré comme un vignoble produisant des vins manquant de concentration du fait d'un climat assez froid empêchant les raisins d'arriver pleinement à maturité. Mais aujourd'hui, grâce aux bienfaits du réchauffement climatique et à des méthodes de viticulture plus minutieuses qui se caractérisent notamment par une réduction des rendements, cette région donne naissance à d'excellents vins qui tranchent avec les vins des générations précédentes. Nous allons vous faire découvrir le Grand Auxerrois en vous présentant des domaines qui produisent chacun leurs vins avec passion.

## SIMONNET FÈVRE ET FILS

### シモネ・フェーヴル・ エ・フィス

シャブリ

「シモネ・フェーヴル・エ・フィス」はクレマン、シャブリ、オーセロワ合わせて44種類のワインを販売している。アリゴテは、シャブリに近いシトリ村のブドウを使用。ミネラルと果実の心地いい味、ポリフェノールがバランスよく備わっている

ジャン・フィリップ・アルシャンボー氏は、イランシーは100%除梗し、しなやかなワインを目指す。特に、クリマ「パラディ」のブドウを使い、樽100%で1年半〜2年熟成する「イランシー・パラディ」は、ヴェーヌ・ロマネの繊細さを彷彿させる素晴らしい品質。コート・ド・ニュイ地区のピノ・ノワールに引けをとらない



スロン川沿いにある「シモネ・フェーヴル・エ・フィス」の地下カーヴを拡張し、グラン・オーセロワ地区のピノ・ノワールとシャルドネのみで造るクレマンの高級キュヴェの熟成を行っている。クレマンは生産全体の1/4約20万本、シロレットを使えば、最下作業は4〜5日で終わる

1840年創設の、シャブリ地区で最も古いネゴシアンの一つ。2003年にポーヌの「メゾン・ルイ・ラトゥール」が買収し、04年からモンブリエ大学で醸造学の国家資格を得たジャン・フィリップ・アルシャンボー氏が管理している。メインのシャブリに加えて、コート・ドセール、ブルゴーニュ・アリゴテ、サン・ブリ、イランシー、ブルゴーニュ・エビヌイユなど、グラン・オーセロワ地区のワイン生産でも存在感を増している。さらに、2013年にモルヴァン自然公園に近いスミュール・アン・ノソワ村に15ヘクタールのブドウ園を購入し、オーセロワ種を使ってIGP

コート・ド・ロソワの生産を始めたことでも注目されている。数量ベースで見るとシャブリ50パーセント、クレマン25パーセント、グラン・オーセロワ25パーセントで、グラン・オーセロワの扱いが最も多いネゴシアンの一つだ。かつては出来上がったワインを購入していたが、今はすべてブドウを買い取り、シトリ村の近代的な醸造所で発酵、熟成、瓶詰めまで一貫して行っている。経験豊かで老練なネゴシアンらしい、高い水準のワインをそろえており、消費者価格もイランシーを除き10ユーロ前後とリーズナブルだ。

## Simonnet-Febvre - Chablis

Fondée en 1840, Simonnet-Febvre est l'une des plus vieilles maisons de négoce de Chablis. Elle est devenue la propriété en 2003 de la Maison Beaunoise Louis Latour. En plus des Chablis, la production principale, Simonnet-Febvre produit de nombreux vins : Bourgogne Côtes d'Auxerre, Bourgogne Aligoté, Saint-Bris, Irancy, Bourgogne-Épineuil, etc. En termes de volumes, les Chablis représentent 50 % de la production. Les Crémant de Bourgogne 25 % et les vins du Grand Auxerrois 25 %. Simonnet-Febvre fait partie des négociants qui commercialisent le plus de vins du Grand Auxerrois. Autrefois, la Maison achetait des vins finis, mais aujourd'hui, elle n'achète que des raisins et procède elle-même aux opérations de vinification et de mise en bouteilles dans son chai moderne de Chitry. Les vins sont vendus autour de 10 euros la bouteille, exceptés les Irancy qui coûtent plus cher.