

Vitteaut-Alberti

ヴィトー アルベルティ

5 つ星生産者のこだわりを受け継ぐクレマン ド ブルゴーニュ



このクレマン・ド・ブルゴーニュは、ロバート・パーカーがバイヤーズ・ガイドで最高の 5 つ星生産者として高く評価してきたメゾン・コラン・ドレジェが元々生産していました。ブルゴーニュ最高の白ワイン生産者として名高く、シャサーニュ・モンラッシェに本拠地を置いてワインを生産していましたが、コラン夫妻の引退後、ルシアン・ヴィトーとマリア・アルベルティ夫妻が彼らの製法を受け継ぎ、クレマンの生産を担ってきました。

クレマン・ド・ブルゴーニュ誕生の地であるコート・シャロネーズ地区のリュリー村にメゾンを構えるヴィトー・アルベルティは、1951 年の創業以来、3 世代に渡り、トラディショナル方式で作るクレマンの醸造を専門としてきました。創設者のルシアン・ヴィトーと妻のマリア・アルベルティは、メゾン設立後の数々の困難を乗り越えて培ってきたノウハウを基に、良質なスパークリングワインを安定して供給するようになり、たちまち地元のレストランや個人客を魅了するようになりました。



1968 年、ヴィトーの息子、ジェラルドとその妻ダニエルがメゾンの経営に加わり、更なる品質向上に努めてきました。品質を追求するメゾンの明確な方針により、クレマンに対する正しい理解とメゾンへの愛着を持った顧客が着々と増え、年間販売量も大幅に伸びました。そしてより一層の品質向上を求め、1970 年代には、空圧式圧搾機による搾汁や自動式ラベル貼り、ボトルの密封装置などの最新設備を備えたセラーを建設しました。クレマン・ド・ブルゴーニュのアペラシオンが 1975 年に制定されたことを機に、ジェラルドとダニエルは、上質なクレマンの材料となるに相応しい上質な葡萄を質量ともに確保するため、新たに葡萄樹の植樹を行いました。

葡萄栽培は、リュット・レゾネ方式(減農薬農法)と、有機栽培の中間をとるようなアプローチで行われています。出来る限り農薬を使わず、人の手による干渉を最小限に留めた自然な葡萄の生育を促す栽培手法を実施しています。何よりも葡萄のクオリティを追求するため、設備投資を惜しまず、温度調節の可能な大型の発酵槽と、大型の空圧式圧搾機を導入しました。こういった努力が実を結び、2002 年以来、年間販売数は 30 万本に達し躍進を続けています。現在は、ジェラルドとダニエルの娘アニエスがビジネスに参画し、メゾンを訪れる人を温かく迎えています。売上は年々伸び、2004 年 6 月にはセラーとワイナリー、事務所を新設しました。



■テクニカル情報■

ワイナリー所在地:ブルゴーニュ地方/コート・シャロネーズ地区/リュリー村 アペラシオン:A.O.C. クレマン・ド・ブルゴーニュ

栽培品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、アリゴテ 畑の総面積:22 ヘクタール 醸造方法:瓶内二次発酵を含むトラディショナル方式

クレマンの収穫と圧搾:毎年ブルゴーニュの収穫は、クレマン用の葡萄の収穫で幕を開けます。クレマンは、その特性により、常にスティール・ワインよりも早い時期に収穫されます。最適な収穫時期は、葡萄が完熟を迎えた時で、この時、果実の味わいとフレッシュな酸が理想的なバランスに達します。生産工程の全ての段階でこの完璧なバランスを損なわないよう、細心の注意を払います。収穫日の決定は最も重要で、クレマンのフィネスは全て、この決定が左右します。昔ながらの手摘みで収穫を行うのがメゾンの伝統であり、今やアペラシオンの規定でもあります。葡萄の果皮が破れたり擦れたりして酸化しないよう最新の注意を払い、手作業で丁寧に籠に入れ、実が潰れないようベルト・コンベアで圧搾機まで運び、収穫から 1 時間以内に圧搾します。容量 50HL の空圧式圧搾機で段階的に空圧を上げ圧搾します。このような洗練された技術により、クレマンの品質を確かなものとしています。

クレマンの発酵とブレンド:クレマンの醸造は、全てリュリー村のワイナリーで行います。最初の発酵はアルコール発酵で、マストからベースワインを造り、厳しく温度管理されたステンレスの発酵槽で、品種の持ち味とアロマを引き出します。次のマロラクティック発酵で、ワインの味わいをより柔らかくしなやかにすると共に、ストラクチャーを安定させます。冬の間、ステンレスタンクでシュールリー熟成させることで、ワインの味わいに個性が生まれます。その後、品種・区画ごとに個別醸造したスティール・ワインのブレンドを行います。メゾンの持ち味である繊細なフィネス、芳醇な味わい、複雑味を最大限に引き出すべく、少量のリザーブワインをブレンドします。

瓶内二次発酵とデゴルジュマン:ワインに糖と酵母を加えて作る「リキュール・ド・ティラージュ」を、発酵を終えたベースワインに加えて瓶に入れ密封し、瓶内 2 次発酵が始まります。瓶内の気圧は約 6 気圧。冷暗な 15℃のセラーで少なくとも 12 カ月熟成させます。ワインは澱と共に熟成し、クレマン・ド・ブルゴーニュの個性が溢れる豊かなアロマが発展してゆきます。収穫年により 12~18 カ月の瓶内熟成を経て、ボトルはルミアージュ(動瓶)を施して熟成中に沈殿した澱を瓶口に集め、デゴルジュマンを行います。澱を集めた瓶口部分を急速冷凍させ、凍って塊となった澱を取り除きます。このデゴルジュマンを経て、クレマンはクリアな透明感と輝きを湛え、素晴らしい個性とエレガンスを増します。最後にコルクで打栓前に、濃縮果汁に糖を加えた「門出のリキュール」を加え、最終的な味わいを調整します。ヴィトー・アルベルティのクレマンは、デゴルジュマン後 4 年間はフレッシュな味わいが楽しめ、その後熟成を重ねることで、力強いブルボディの成熟した味わいがお楽しみいただけます。

NV Crémant de Bourgogne

上代価格 ¥3,600(税別)

クレマン ド ブルゴーニュ

JAN: 4543190112611

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ北部オート・コート・ド・ボース&コート・シャロネーズ (AOC クレマン・ド・ブルゴーニュ) (内訳:オート・コート・ド・ボース地区の葡萄を75%、コート・シャロネーズ地区の葡萄を25%使用)
品種:ピノ・ノワール 40%、シャルドネ 40%、アリゴテ 20% 平均樹齢:35年 味わい:ブリュット
アルコール:12% 醸造:容量 50hl の空圧式圧搾機で段階的に空気圧を上げて圧搾。搾汁後、清澄処理を施し、発酵槽で24時間安定させた後、酵母を加え20℃の温度で一次発酵。その後、室温15℃の冷涼なセラーで瓶内二次発酵。デゴルジュマンを施した後、少なくとも16~18ヵ月瓶内熟成。

■料理とのマリアージュ■ 食前酒に最適な味わいですが、食後のデザートと合わせて、また白身の肉、鶏肉とも抜群の相性です。

■テイasting・コメント■ 光輝く淡い黄金色の色調に、サテンの様な質感を湛えたキメ細やかな泡沫が感じられます。フローラルでフルーティなアロマに、軽やかな味わいとふっくらとした豊満さと芳醇な味わい、繊細なニュアンスを兼ね備えています。シャルドネのフィネス、ピノ・ノワールのフルーティな果実味、アリゴテの生き生きとした活力に満ちた味わいが見事に調和し、美しいハーモニーを奏でます。



NV Crémant de Bourgogne Rosé

上代価格 ¥3,800(税別)

クレマン ド ブルゴーニュ ロゼ

JAN: 4543190123723

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ北部オート・コート・ド・ボース地区 (AOC クレマン・ド・ブルゴーニュ)

品種:ピノ・ノワール 100% 味わい:ブリュット アルコール:12%

醸造:トラディショナル方式で醸造。容量 50hl の空圧式圧搾機で段階的に空気圧を上げて圧搾。搾汁後、清澄処理を施し、発酵槽で24時間安定させた後、酵母を加え20℃の温度で一次発酵。その後、室温15℃の冷涼なセラーで瓶内二次発酵。デゴルジュマンを施した後、少なくとも16~18ヵ月瓶内熟成。

■料理とのマリアージュ■ 表情豊かな味わいは食前酒に最適。チョコレートや赤い果実を使ったデザートと合わせても最高です。

■テイasting・コメント■ 色鮮やかなバラ色の色調に、繊細な泡沫。生き生きとした赤い果実のアロマが表情豊かに香ります。口に含むと芳醇でふくやかな味わいが広がり、熟れたアプリコット、赤スグリの実、ラズベリーのアロマと、繊細なフィネスが豊かに感じられます。ピノ・ノワールならではのピュアな味わいが特徴で、濃厚な果実味と洗練されたスタイルを兼ね備えています。

★ワイン・エンスージアスト 88点: 円熟した果実味とピュアさを湛えたスパークリング・ロゼ。ラズベリーやワイルドストロベリーの濃厚なアロマと柑橘類を想わせる生き生きとした酸が見事な調和をみせている。柔らかく、小さな泡が繊細でクリーミーな質感を生み、後味にビスケットやカシスキャンディのアロマが残る。《2021/12/31 掲載》



NV Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs

上代価格 ¥4,000(税別)

クレマン ド ブルゴーニュ ブランドブラン

JAN: 4543190132527

■テクニカル情報■ 産地:産地:ブルゴーニュ北部オート・コート・ド・ボース&コート・シャロネーズ (AOC クレマン・ド・ブルゴーニュ) 品種:シャルドネ 80%、アリゴテ 20% 味わい:ブリュット アルコール:12%

醸造:トラディショナル方式で醸造。容量 50hl の空圧式圧搾機で段階的に空気圧を上げて圧搾。搾汁後、清澄処理を施し、発酵槽で24時間安定させた後、酵母を加え20℃の温度で一次発酵。その後、室温15℃の冷涼なセラーで瓶内二次発酵。デゴルジュマンを施した後、少なくとも16~18ヵ月瓶内熟成。

■料理とのマリアージュ■ 上品で繊細なスタイルは、食前酒に最適。魚介類やお寿司とも抜群の相性です。

■テイasting・コメント■ 輝きのある黄金色を呈し、連なる繊細な泡がグラスの底から立ち上ります。柑橘類や花を想わせる繊細なアロマが香り立ち、柑橘類の生き生きとした果実味と洋梨の絶妙なアロマが見事な調和を生み出しています。仄かなハチミツやトースト香とともにミネラル感を湛えたフレッシュでピュアな味わいが口の中に広がります。エレガントさを纏った長い余韻が印象的。

★ワイン・エンスージアスト 90点: グレープフルーツや赤いリンゴのアロマが香り立ち、トーストしたアーモンドやビスコッティのニュアンスがアクセントを添えている。フルーティさとともにしっかりとしたストラクチャーが感じられる。口の中に染み渡るように広がるきめ細やかな泡とリッチでクリーミーな口当たりが特徴。バランスの良い爽やかなスパークリングワイン。《2021/12/31 掲載》

