

ワイナート7月号 シャンパニュ通になる!  
Magazine for Wine Lovers

# Wineart

Number

39

July  
2007

Sparkling Wine

世界の  
スパークリング  
ワイン巡り

Rose Wine

ベスト  
ロゼワインを  
探せ!

Bordeaux Primeur 2006

ボルドー・プリムール  
2006  
テイスティング

Negociants in Burgundy

ブルゴーニュの  
ネゴシアン新世代

Wine Guide

ワインガイド

458本

## 特集

ワンランク上の

Choice for Champagne Connoisseurs

# シャンパーニュ 選び

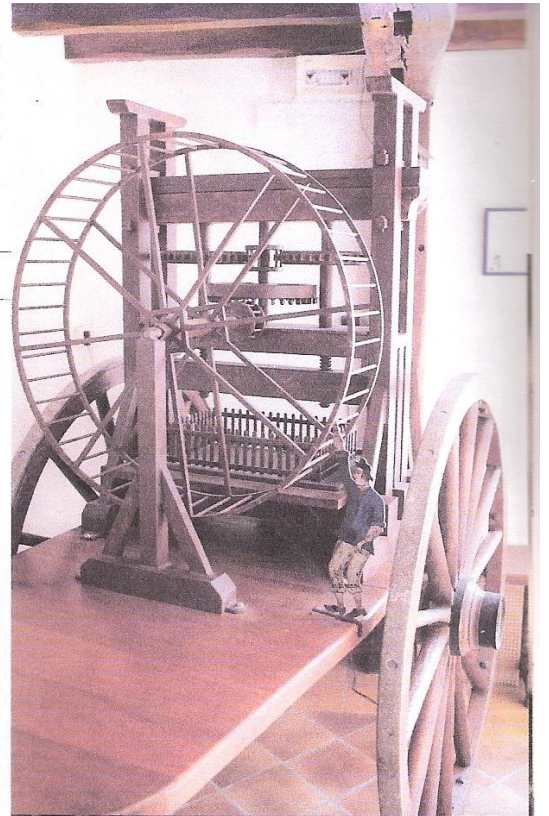
Dauby  
ドビ



その8

グラン・クリュ アイ

ギ・ドビは13歳から畑で働き、15歳でボメリーのミュティニーにある畑の労働者になった。夜は他の土地で、人の嫌がる危険な斜面の畑を耕作して資金を蓄え、後継者のない畑を少しずつ買い取り、ミュティニーでは自ら開墾、植栽して、RMを築いた。右はアンリ4世が所有していたプレスの模型。



フランソワ1世は自らのことを「アイの領主」と呼び、アンリ4世はアイの村に自分自身のブドウ压榨機を所有していた。16世紀前半以降、フランス王宮で飲まれていたのは、アイのワインだった。

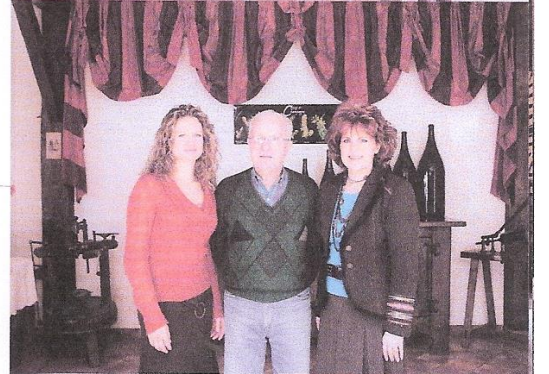
「アルコール分は多くないが、ガスコーニュのワインより健康によいアイのワインは……繊細かつ微妙な要素からなり、飲んでおいしく、消化も容易ですぐに滋養になるため、しばしば王侯たちの日常的な飲み物となっている」(ル・ボミエ、1588年)。「シャンパーニュのワインの中でアイのワインが品質と完成度の点でもっとも優れている」(医師ラ・フランボワジュール、1600年)。「国王たちが飲むのに相応しい」(アンリ4世の侍医デュ・シエヌヌ、1606年)。アイの名声を今に伝える言葉は数多い。

シャンパーニュ地方の地名を見てもわかる。エペルネ、アヴネイ、アンボネイ、ヴェルズネイといった町の名前の最後の二文字はAYで終わる。エペルネはアプレニアイ(アイの次)、アヴネイはアヴァン・アイ(アイの前)という意味だ。アイの卓越した評価に皆があやかるうとした結果であろう。

16世紀のアイは、薄い色をした赤ワインだっただろう。17世紀終わりには白ワインもあつただろう。アイ村からブドウの形で十分の一税を徴収していた



1929年生まれのギ・ドビによって、53年に設立された。



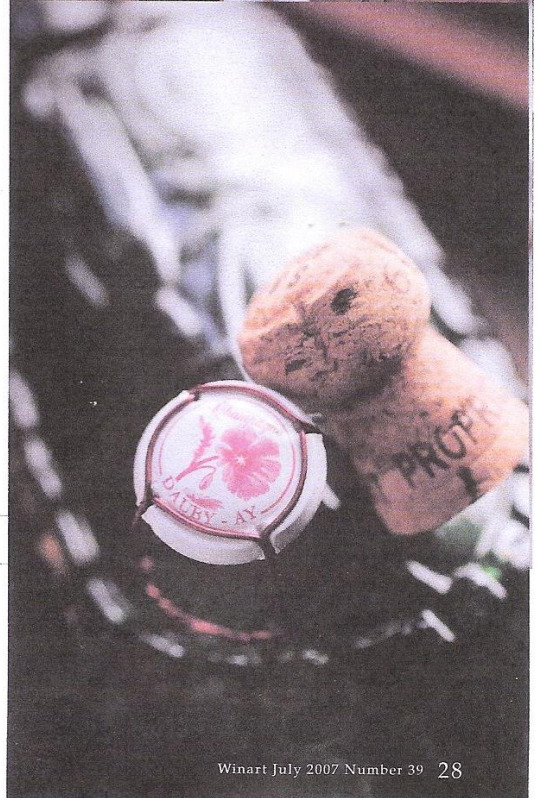
のがオーヴィレール大修道院であり、大修道院が採用したのがドン・ペリニヨンであり、彼が完成させたのが黒ブドウから白ワインを造る方法だったからだ。そして現在のアイは、もちろん発泡性のワインだ。

時代は変わり、ワインのスタイルは変わっても、アイのテロワールと、そこに植えられた品種は変わらない。だからアイのワインの本質は変わらない。

悠然とした広がりや安定感。まろやかさの中にある芯の強さ。堅牢でいて硬質感のない構造。滔々と流れる大河のような余韻。まさに王のワインと言える風格を備えるのが、アイだ。かつて今も、アイのピノ・ノワールのワインは特別な存在だ。

アイでこれから注目してみたいのが、ドビだ。ただし、現在のドビは若干凡庸だ。神経質なシャルドネをブレンドして、アイの豊かさを抹殺してし、野性味のあるマレイユ・シユール・アイをブレンドして、アイの気品を消している。ドザージュも多すぎる。

しかし今年の9月、アイ100%、ピノ・ノワール100%のワインが6000本ほど登場する。これが本当に凄い。試作品であるノン・ドゼは、圧倒的なミネラルに支えられた雄大な存在感と密度感が素晴らしく、まさにアイそのもののピュアな表現だ。



Special Feature

Choice for Champagne Connoisseurs

グラン・クリュの  
王たるアイの  
威厳と風格の  
味わいを求めて



# キュヴェ・フロール

Cuvée Flore

Special Feature

Choice for Champagne Connoisseurs

フロールとは、現在25歳になる、ギ・ドピの孫の名前。彼女は環境エンジニアであり、アヴィーズの醸造学校で自然環境について教鞭をとる。彼女の影響で畑からは除草剤を廃止、以降ピオディナミへと転換していく予定。キュヴェ・フロールはアイのPN70%、マレイユ・シュール・アイのCh30%。注目はその後ろに見える、サンプルのラベルが貼られたアイのブランド・ノワール。本年9月の登場が待ち遠しい。