

マイワインクラブ×アカデミー・デュ・ヴァン 第4回 スパークリング・ワインを知る



今日まなぶこと

- スパーリング・ワインの概要、製造法について学ぶ。
- 世界のスパークリング・ワインの産地を知る。
- シャンパーニュについて詳しく学ぶ。
- スパークリング・ワインのテイasting方法、抜栓方法を知る。

スパークリング・ワインとは？



シャンパーニュの製法を確立した修道僧、
ドン・ペリニョンの像

<写真提供：アカデミー・デュ・ヴァン 遠藤 利三郎>

◆華やかな泡を含むワイン

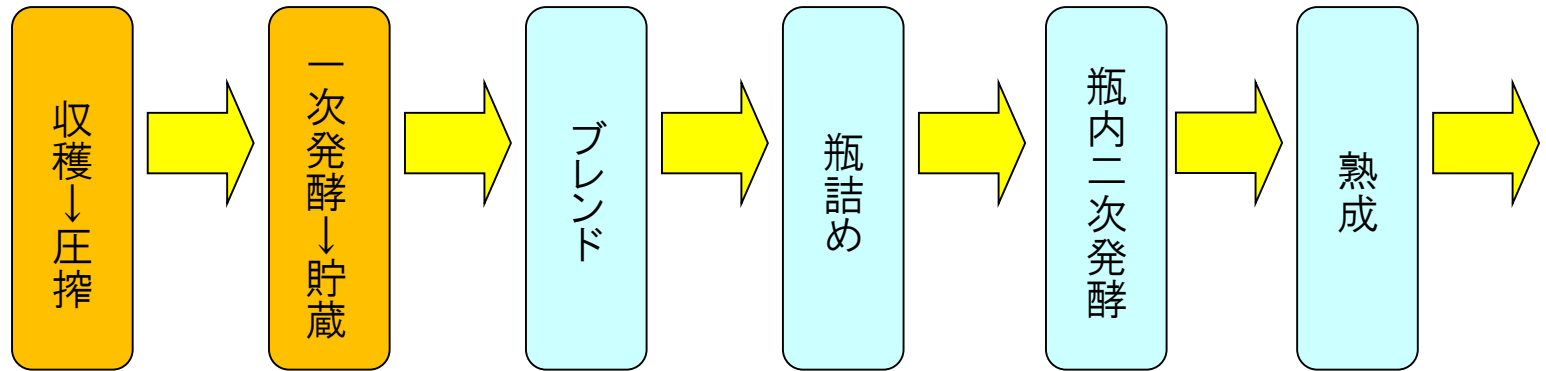
- ガス圧3気圧以上
- 白／(赤)／ロゼ、辛口～甘口など多彩なスタイル
- 祝祭の場にふさわしい酒

◆スモール・イズ・ナット・ビューティフル？

- 製造費用、広告・宣伝費用がかかるため、有名生産者の大半は大規模

スパークリング・ワインの製法

伝統的醸造法(シャンパーニュ方式)

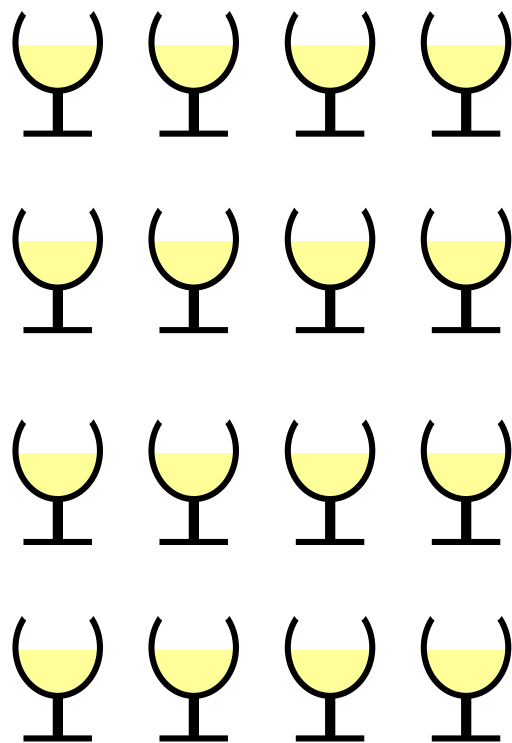
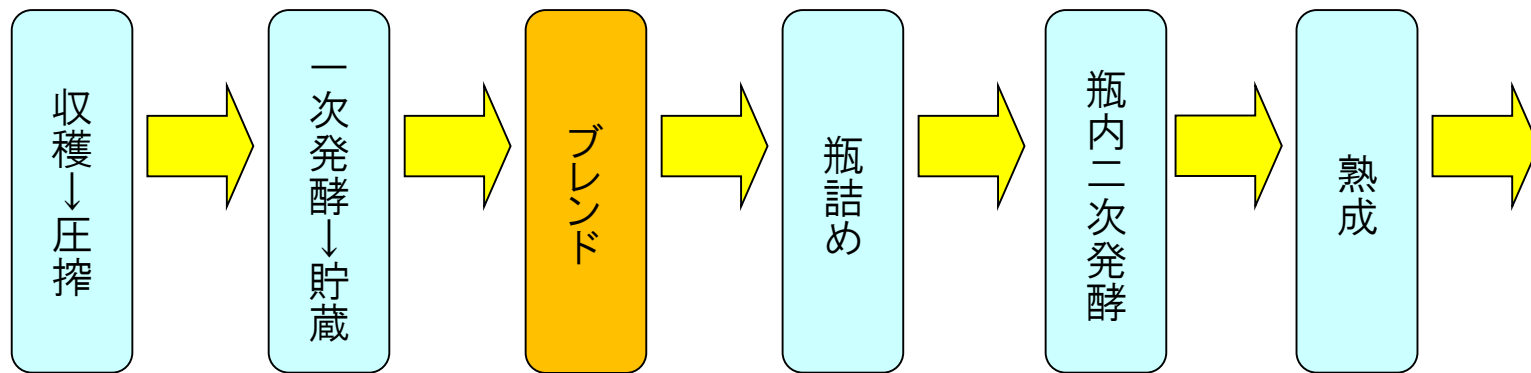


ベースワイン造り(第一次発酵)

- 品種／畑別に収穫し、圧搾
- 品種／畑別にアルコール発酵をし、比較的
低アルコールのスティルワインを得る
- 白ワイン生産にも黒ブドウが用いられる

スパークリング・ワインの製法

伝統的醸造法(シャンパーニュ方式)



ブレンド (アッサンブラージュ)

☆複数の品種

☆複数の畑

☆複数の収穫年

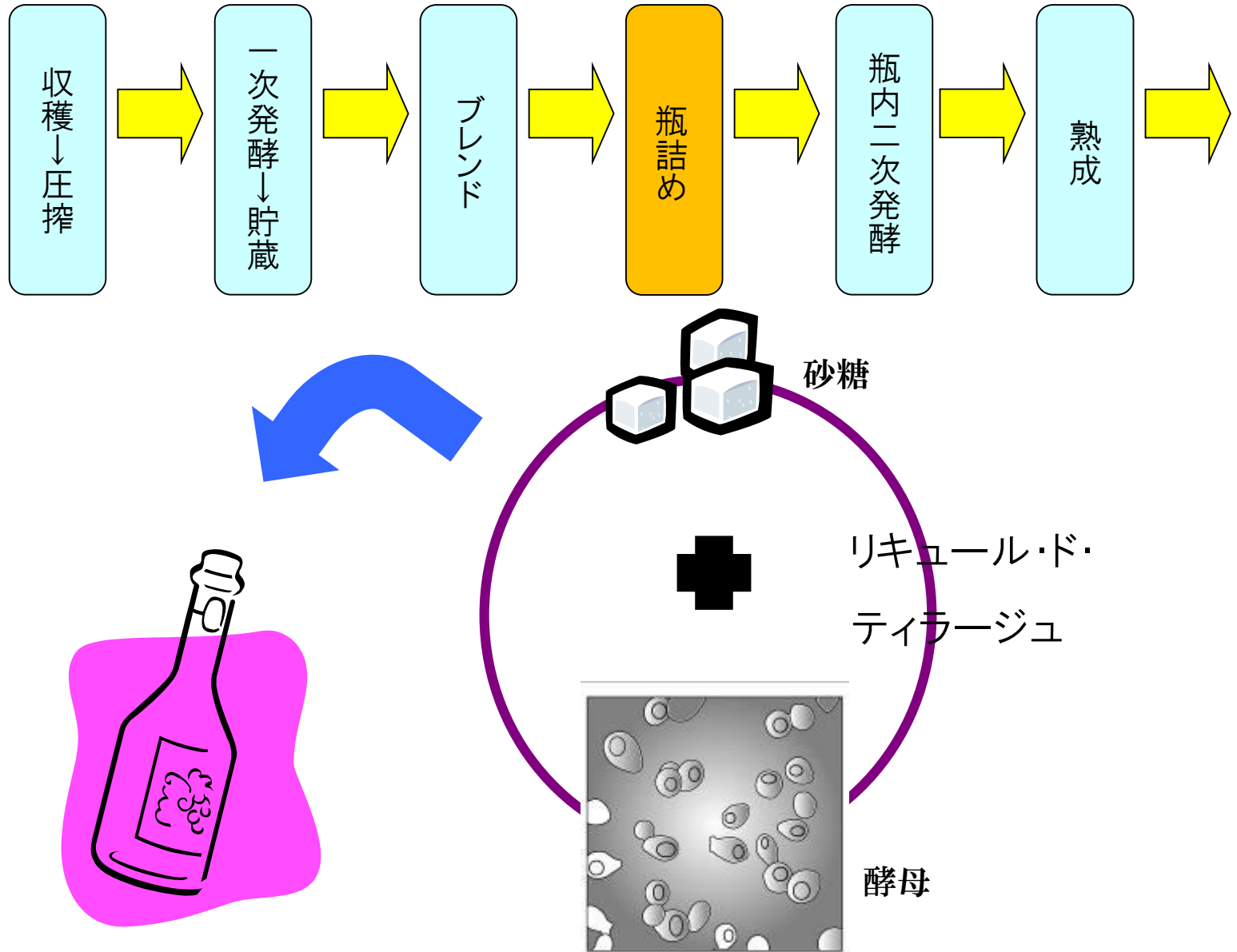


品質安定

ハウス・スタイルの維持

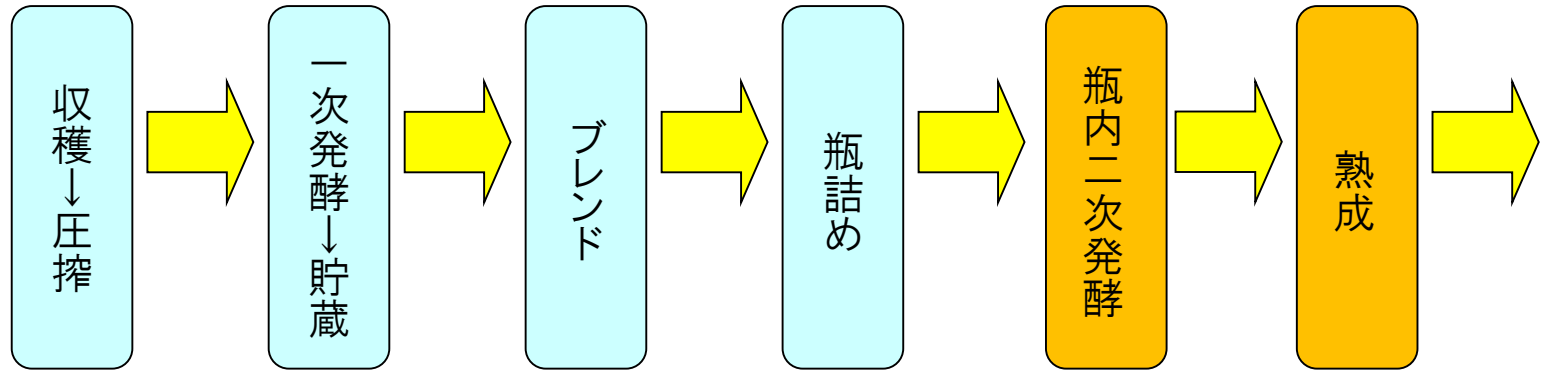
スパークリング・ワインの製法

伝統的醸造法(シャンパーニュ方式)



スパークリング・ワインの製法

伝統的醸造法（シャンパーニュ方式）

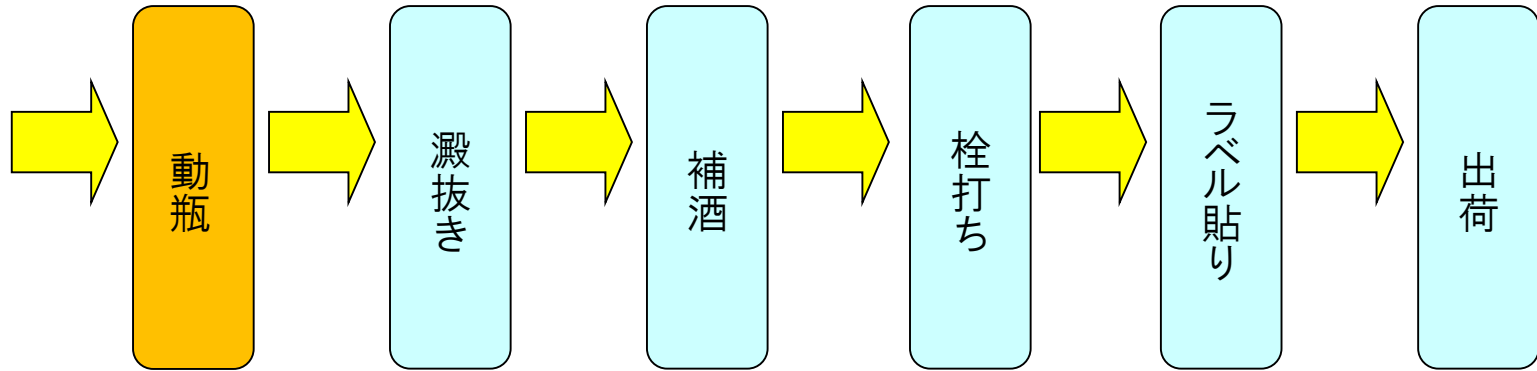


瓶内二次発酵後に生じた澱



スパークリング・ワインの製法

伝統的醸造法(シャンパーニュ方式)

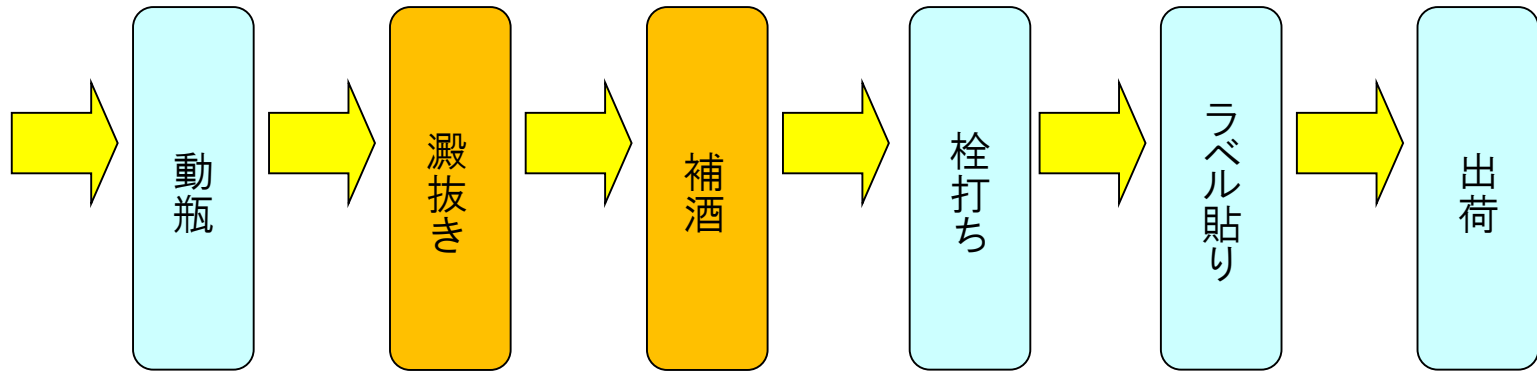


動瓶を自動で行うジロパレット

<写真提供: アカデミー・デュ・ヴァン 遠藤 利三郎(上)
ドイツワイン・インスティテュート(左)>

スパークリング・ワインの製法

伝統的醸造法（シャンパーニュ方式）

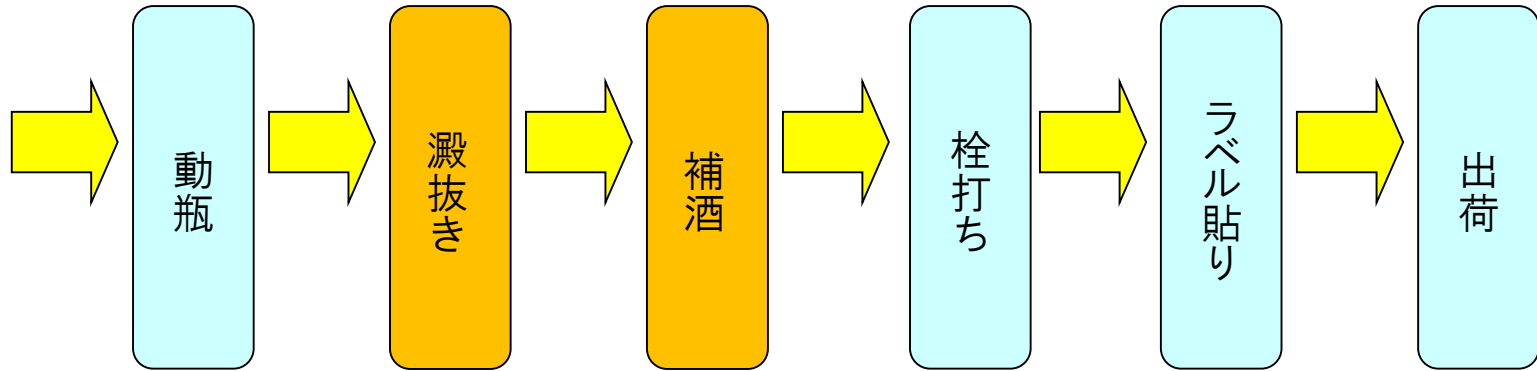


澱抜き（デゴルジュマン）

1. 瓶口を塩化カルシウム水溶液（マイナス20°C～25°C）に浸し、澱を凍らせる。
2. 仮栓（王冠）を外し、澱を取り除く（ガス圧で自然に出てくる）
3. リキュール・デクスペディション（門出のリキュール＝ワイン＋糖分）を加え、目減り分を補填するとともに、最終製品の甘辛を調整する。

スパークリング・ワインの製法

伝統的醸造法（シャンパーニュ方式）



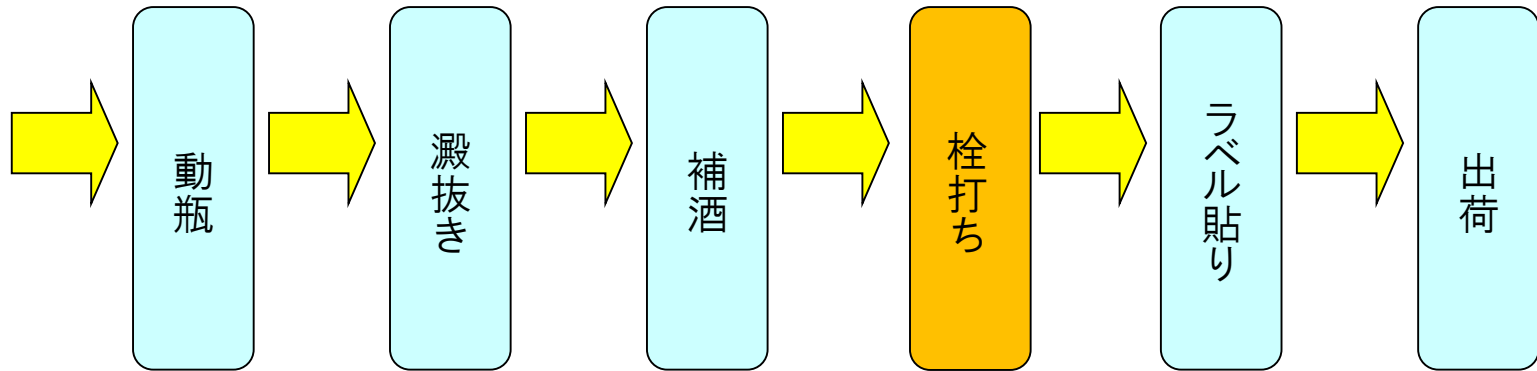
澱抜き（デゴルジュマン）の工程



写真提供 アカデミー・デュ・ヴァン 矢野恒

スパークリング・ワインの製法

伝統的醸造法（シャンパーニュ方式）



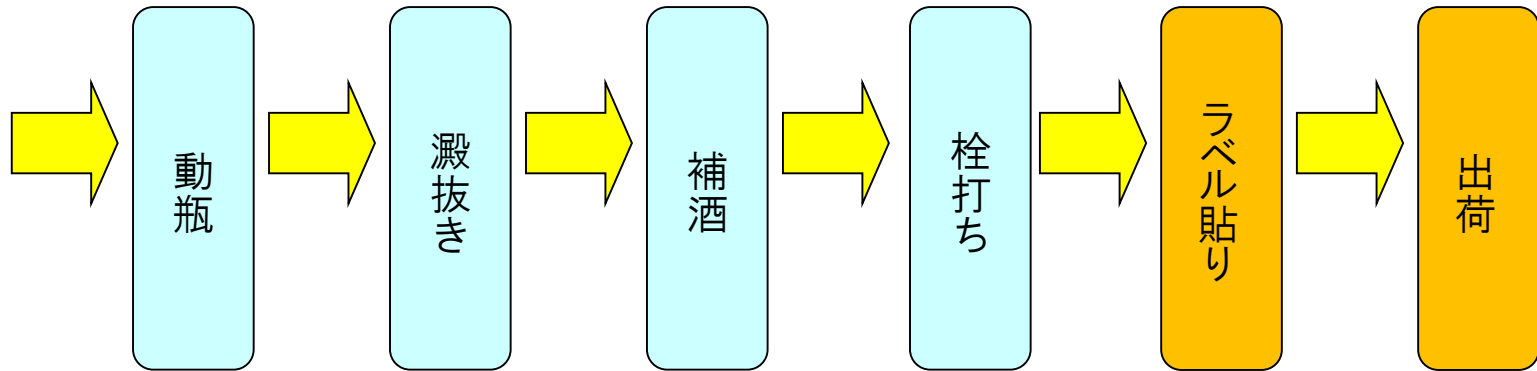
コルク栓を打つ工程



<写真提供： アカデミー・デュ・ヴァン 矢野 恒>

スパークリング・ワインの製法

伝統的醸造法(シャンパーニュ方式)



<写真提供: ドイツワイン・インスティテュート>



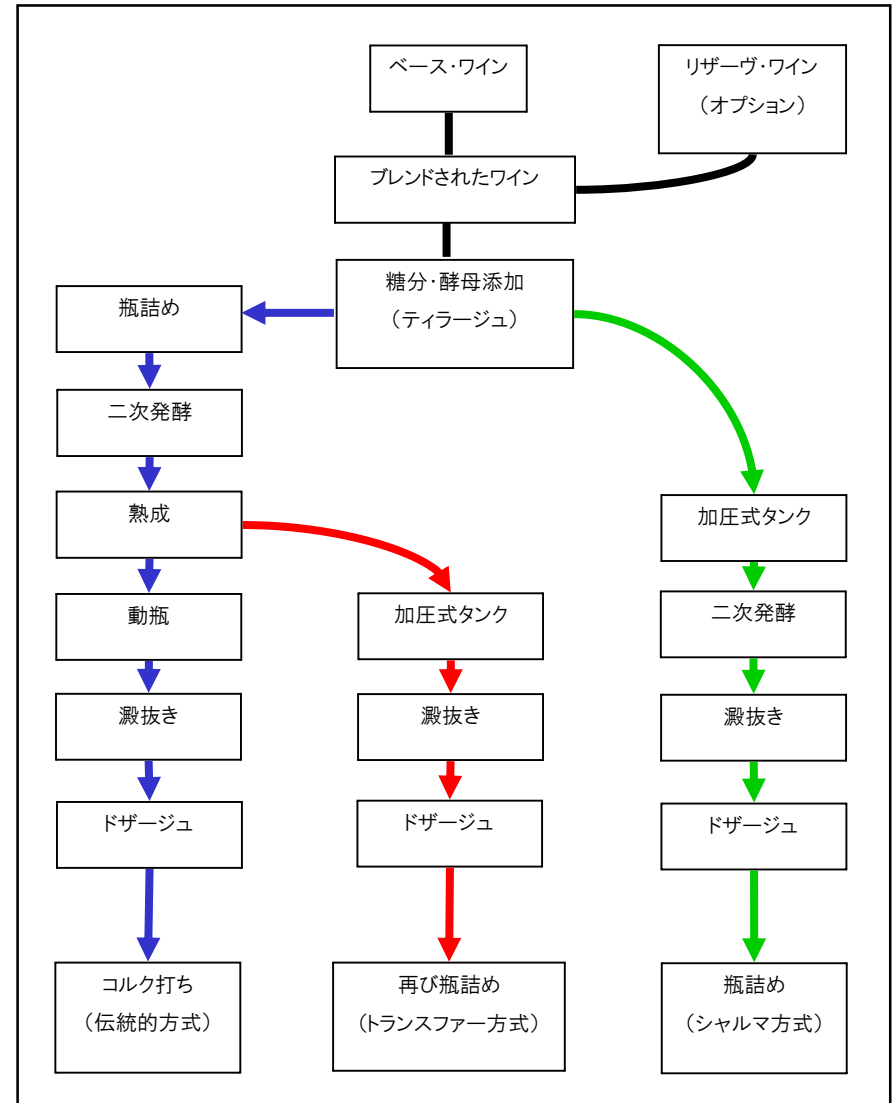
スパークリング・ワインの製法 その他の方式

- ◆シャルマ法
- ◆トランスファー法
- ◆田舎方式
- ◆炭酸ガス注入方式

シャルマ方式用
加圧タンク



<写真提供: Ruggeri>



世界のスパークリング・ワイン

国名	発泡性ワイン総称	具体例(原産地名など)
フランス	Vin Mousseux ヴァン・ムスー	Champagne シャンパーニュ Crémant de Bourgogne クレマン・ド・ブルゴーニュ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス
ドイツ	Schaumwein シャウムヴァイン	Deutscher Sekt ドイッチャー・ゼクト
イタリア	Spumante スプマンテ	Asti アステイ Franciacorta フランチャコルタ
スペイン	Espumoso エस्पモーゾ	Cava カバ
アメリカ、 オーストラリアなど	Sparkling Wine スパークリング・ワイン	

スパークリング・ワインのラベル表示用語

シャンパーニュの甘辛表示

表示名	味わいのタイプ	糖分量(ℓあたり)
Brut Nature ブリュット・ナチュラル / Pas Dosé パ・ドゼ / Dosage Zéro ドサーージュ・ゼロ	極辛口	3g未満
Extra Brut エクストラ・ブリュット	極辛口	0～6g
Brut ブリュット	辛口	12g未満
Extra Dry エクストラ・ドライ	やや辛口	12～17g
Sec セック	やや甘口	17～32g
Demi Sec ドウミ・セック	甘口	32～50g
Doux ドゥー	極甘口	50g超

シャンパーニュ地方



◆ 概要

- 伝統的醸造法で造られる本格的なスパークリングワインの産地
- フランス最北のワイン産地

シャンパーニュのシンボル ランスの大聖堂

<写真提供：アカデミー・デュ・ヴァン 遠藤 利三郎>

シャンパーニュの歴史

◆泡がなかったシャンパーニュ

- 紀元前1世紀:ローマ人がブドウ栽培とワイン造りを始める
- 中世後半:毛織物を扱う業者が、副業でワイン生産。修道院もブドウ畑を開墾していく
- 17世紀半ば:
スティル・ワインが生産されていた



ポーモン・デ・クレイェール<写真提供: モトックス>

シャンパーニュの歴史

◆ ドン・ペリニオンと「悪魔のワイン」

- 1668年:ドン・ペリニオンが修道院の醸造長に抜擢
 - ・密閉性の高いコルク栓の使用
 - ・アッサンブラージュの諸技術を開発・洗練
 - ・黒ブドウから透明な果汁を得る技術を開発
- 18世紀前:
 - 時の権力者に愛されたことで、シャンパーニュは特権的な地位を強固なものにした
- ~19世紀:「悪魔のワイン」と呼ばれるように

シャンパーニュの歴史

◆ 黄金時代の到来

- 19世紀: アルコール発酵のメカニズムが解明される。ガラス瓶の強度が向上される
- 19世紀初: 澱抜きの技術の開発
- 1860年代: シャンパーニュの黄金期
- 同時期から、辛口のワインが生産され始めるように

◆ 戦火と災厄の近代史

- 数回にわたる大戦、南の産地からの安価なブドウの流入、1902年から8年間続いた不作、フィロキセラ、世界恐慌
⇒ シャンパーニュの生産は大きく浮き沈みする

シャンパーニュの歴史

◆ 不安定な需給バランス

- 第二次世界大戦後：
シャンパーニュの需給バランスが不安定になる
⇒大手の生産者は国内の依存を減らすために輸出に注力するようになる
- 1989年：空前のシャンパーニュブーム
⇒需要に応えるため過剰な生産を行い品質は低下
- 1990年代前半：多くのメゾンが経営危機に陥り、売却や合併が繰り返された

大手生産者の系列化

- ・ 総生産量のうち約7割を20社程度の大手生産者が製造
- ・ 製造・貯蔵、マーケティングに巨額な費用がかかる
⇒大規模生産者が有利。大手シャンパーニュ生産者の多くは吸収や合併を繰り返し、徐々に系列化されてきた



大手メゾンのひとつ、
ランソン社の社屋
〈写真提供：ランソン〉

生産形態

◆ 生産形態の分類

生産形態名	省略記号	意味
ネゴシアン・マニピュラン Négociant-Manipulant	NM	原料の一部または全部を、栽培家から購入したブドウでまかなうネゴシアン的生産者
レコルタン・マニピュラン Récoltant-Manipulant	RM	自社畑産のブドウでシャンパーニュを造るドメーヌ的生産者
コオペラティヴ・ドウ・マニピュラ シオン Coopérative de Manipulation	CM	協同組合
マルク・ダシュトウール Marque d'Acheteur	MA	バイヤーズ・ブランドのシャンパーニュ

実践！ワイン通へのコツ

スパークリング・ワインのテイスティング

- ◆ 外観は泡粒に着目
一般に小さければ小さい程、高品質
 - ◆ 香りの評価は「焼いたパンの香り」に着目
酵母に由来する香りで、澱と共に18ヶ月以上の熟成で表出。この香りが強い程、「長期熟成を経ている＝高品質」
 - ◆ 味わいの評価も泡に着目
口中の泡の「キメが細かい」「クリーミー」は長期熟成の証、高品質の証と考えられる
-

実践！ワイン通へのコツ スパークリング・ワインの抜栓



- ◆音をたてずに静かに抜くこと
- ◆瓶は必ず斜めに寝かせて抜くこと