

écume エキューム

Écume(エキューム) Jean-François Gamet(ジャン=フランソワ・ガメ)

すべては私の祖父母の代から始まりました。彼らは共に葡萄栽培農家からヴィニュロンとして新たな挑戦を目指していたのです。ヴァレ・ド・ラ・マルヌで自社ワインを造るため、右岸の Fleury-la-Rivière(フルーリー=ラ=リヴィエール)ではピノ・ムニエ用に、左岸の Mardeuil(マルダイユ)ではピノ・ノワール用に最初の圧搾機を購入しました。

祖父母のシャンパーニュは少しずつ拡大していきました。古い写真に二人の初めてのスペイン旅行が記録されています。バカンスの間、二人はバルセロナ北東にある海岸リゾート地、コスタ・ブラヴァに航海に出かけました。私たちのカーヴは始新世の砂と石灰岩から成る地層、フルーリー=ラ=リヴィエールとマルダイユに位置しています。19世紀に掘削された石灰岩の地下カーヴは第一次世界大戦の際には病院としても使用されていました。現在ではシャンパーニュの醸造と熟成、貯蔵に利用されています。

1960年代、それは喜びと解放の時代です。ビッグサイズ的眼鏡、トラペーズドレス、サファリジャケットを私たちにもたしらしてくれた時代、芸術家たちが創造性とインスピレーションの海に浸かっていた時代です。

秘密のリキュール 現在、多くのシャンパーニュに用いられるドサージュのためのリキュールは時に黒色を帯びていたり透明だったりします。これは数世紀に渡るシャンパーニュの歴史とワイン造りにおける大事な要素です。

私は祖父母の最初のヴィンテージとなる希少なシャンパーニュを用いて糖度の低い門出のリキュールを造りました。時間軸の異なる香りの流れをワインに与えたいのです。



インスピレーション それはすなわち想像力と新しい味わいの発見です。

私は祖父母から受け継いだシンプルなワイン造りを実践しています。それは決して最新の設備や容器を使うような贅沢なワイン造りではありませんが、大きな意味を持っています。

空調を必要としない涼しい地下カーヴでヴィンテージによって酸化防止剤の使用有無も変えることが出来ます。

私は誰も排除しないワイン造りに胸を張ってきたいのです。

なヒノキの樹の下から始まりました。

オレゴンの森を流れる川を散歩して、オーストラリアの海岸線をアデレードからケアンズまで旅しました。

日本では複雑で香味の高い味覚を理解する決定的な分岐点となりました。2年間、文化、言語、ガストロノミーを学びました。家族、そしてシャンパーニュの地から離れた私の旅は様々な価値観のバランス、感覚の探求でした。

私がリリースする初めてのシャンパーニュは私の旅の記憶と物語、そして私があなたに送るワインのプロフィールに基づいて描かれています。ワインを通じてお会いしましょう。

“ワインにとっての大きな器は、人間で言うところの大都会のようなものです。そこでは生命は騒がしく急ぎ立てられ、悪意や病にさらされているのです。

ワインも人間も同じように、小さな世界の中にいることで穏やかに長生きするのです”

(Jules Guyot ジュール・グイヨ 1807-1872)



前作では 3 品種をブレンドしていましたが、今回は品種のアイデンティティをより明確にするため、シャルドネとピノ・ノワールを別々のキュヴェとして瓶詰めしています。

NV(2023) Brut Nature Blanc de Chardonnay

ブリュット・ナチュラル ブランド・シャルドネ 参考上代¥12,000(税込み¥13,200)

葡萄:シャルドネ 100%

畑・土壌:0.40ha マルドゥイユ村 Chapotte、Carré du Midi の区画 粘土石灰質の土壌

醸造・熟成:海外での経験、インスピレーションを反映させ、何者でもない独立した存在のシャンパーニュを目指します。プヌマティック空圧式プレスで 4 時間かけて圧搾。重力で樽に移す。天然酵母、10℃で 3 カ月間発酵。MLF 発酵。3 年古樽で 11 カ月熟成させ 2024 年 8 月にティラージュ。2026 年にデゴルジュマン。ドザージュ無し。

SO2 は圧搾時のみ使用。

ジャン＝フランソワは、このシャルドネを「よりブルゴーニュ的なプロフィール」と表現しています。

NV(2023) Brut Nature Blanc de Pinot Noir

ブリュット・ナチュラル ブランド・ピノ・ノワール 参考上代¥12,000(税込み¥13,200)

葡萄:ピノ・ノワール 100%

畑・土壌:0.40ha シャンムリー村、エキユイユ村 Les Monts des Chetiens、Les Hautes Vignes、La Pucelle の区画 粘土、砂、石灰質の土壌

醸造・熟成:海外での経験、インスピレーションを反映させ、何者でもない独立した存在のシャンパーニュを目指します。プヌマティック空圧式プレスで 5 時間かけて圧搾。重力で樽に移す。天然酵母、10℃で 3 カ月間発酵。MLF 発酵。3 年古樽で 11 カ月熟成させ 2024 年 8 月にティラージュ。2026 年にデゴルジュマン。ドザージュ無し。

ジャン＝フランソワは、このシャルドネを「よりクラシックでエレガント」と表現しています。

ワイン自体がすでに十分な複雑さを備えているため、ドザージュは必要ないと判断。果実、酸、澱、樽熟成が生み出した個性をそのまま伝える、ノンドザージュのシャンパーニュです。