



大越基裕氏が解説する シャンパーニュ デュヴァル＝ルロワ

I. 近年のヴィンテージに対する傾向と対策

2016年7月、コート・デ・ブラン ヴェルテュ村にデュヴァル＝ルロワを訪問しました。今年、ブルゴーニュやシャンパーニュは天候に恵まれず、収量も少ない年となりました。ここ数年は気候の変動が大きく、温暖化の影響を感じることも頻繁にあり、遅霜や雷雨、雹の影響なども毎年のようにどこかの地域で起こっています。特にフランスの北部ワイン産地では、天候が安定しない年が続いており、そのような現状の中でも、素晴らしいシャンパーニュを造り続けるデュヴァル＝ルロワではどのような対策を行っているのか、そしてその醸造のごだわりについて、シャンパーニュ地方でも珍しい女性醸造長のサンドリーヌ・ロジェット＝ジャルダン氏に話を聞きました。



I-1. 気候変動

まず温暖化については、その影響を如実に感じているとのこと。シャンパーニュのような冷涼な産地では、畑でブドウの糖度を十分に上げることが難しく、アルコール度数を確保するためシャブトリザシオン（発酵前の補糖）が必要不可欠でした。しかし、近年は何も行わなくてもアルコール度数が優に10%を超える年が多くなってきており、より充実した味わいのブドウが収穫できているとのこと。同時に懸念もあり、このまま昨今のような温暖化が続けば、メゾンが求めている酸味のレベルが保てないと考えられることや遅霜や雹などの不安定な天候が続けば、深刻な収量減少に直面することも予想されるなど、気候の変化の影響をまさに少しずつ実感しているそうです。

I-2. マロラクティック発酵

デュヴァル＝ルロワでは、すべてのキュヴェで100%マロラクティック発酵を行なっています。基本的にシャンパーニュ地方のブドウは酸度が高く、ストラクチャーのしっかりした味わいになるのですが、デュヴァル＝ルロワはメゾンのスタイルとして、滑らかな口当たりを求めています。マロラクティック発酵はフレッシュなリンゴ酸を柔らかい乳酸に変え、その恩恵としてより滑らかな口

当たりや柔らかさを提供します。ただし、総酸度が大きく減少してしまうとフレッシュ感を損なう恐れもあります。現在のところ、そのような問題にはまだ直面していないようですが、注意深く見ていかなければならないとサンドリーヌは話してくれました。

I-3. 樽の使用について

またデュヴァル＝ルロワは、樽の使用を積極的に取り入れているメゾンとしても定評があります。樽を使うとワインと空気がじっくり触れ合い、アロマはより複雑になり、テクスチャーもより良くなります。さらに樽内でシュールリーすることにより酵母の自己溶解による旨味や風味の抽出が可能になり、バターっぽいリッチな風味が得られます。近年の気候の傾向では樽で熟成したワインもステンレスタンクで醸造したワインとアッサンブラージュすることでバランスを取るようにしているそうです。

I-4. 自然環境を生かした特性

コート・デ・ブランのシャルドネをたくさん使える環境にあることで、マロラクティック発酵や樽の使用を行いながらフィネスとエレガンスがあるシャンパーニュを求めていることはデュヴァル＝ルロワの特性といえるでしょう。今後も、消費者の記憶に残るフィネスとエレガンスを持ち、食前のみならず食事中も楽しめるシャンパーニュを自然と共存し、目指していくとのことでした。

II. お肉と楽しむシャンパーニュ

シャンパーニュをゆっくりと傾けるのに絶好の季節です。食前酒としてだけでなく、食中にも楽しむことができるのは、シャンパーニュのもう一つの魅力です。今回のテーマであるお肉を使った料理には、温かいメインディッシュが多いですが、冷製にしたり、シャンパーニュの飲み方をひと工夫するだけで、より美味しくお肉とのリアージュが楽しめ、皆様のシャンパーニュライフがもっと充実いたします！

II-1. 鶏肉 x フルール・ド・シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ NV

長期の瓶熟成による豊富な旨味と複雑でイースティなニュアンスは、シャンパーニュの特徴です。そして、この特性がお肉と合わせるポイントとなります。お肉は焼くことで、旨味と魅力的な香ばしい風味を備えます。前菜なら焼いた鶏肉を冷製のサラダ仕立てにし、柑橘類のヴィネガーで、メインディッシュなら、軽くサクサクとした食感のチキンカツにレモンをかけるとデュヴァル＝ルロワ・フルール・ド・シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ NVのフレッシュな柑橘類のアロマと食パンのようなイーストの風味、シャルドネを主体としたライトで余韻の長い持ち味とよい相性です。どちらのお料理ともフレッシュさがキーになります。前菜となら5℃くらいの温度で、メインのチキンカツとなら8℃くらいまで温度をあげて、どちらも小ぶりの白ワイングラスで楽しんでみてください。味わいが壊れることなく、上質なワインのように楽しむことができます。

CODE
8859

**デュヴァル＝ルロワ
フルール・ド・シャンパーニュ
ブルミエ・クリュ NV**

Duval-Leroy
Fleur de Champagne
Premier Cru

希望小売価格 **¥7,500**

品種：シャルドネ 70%、
ピノ・ノワール 30%

Alc. 12.0%

ドザージュ 8g/L

冷製
チキンサラダに
柑橘酢を

チキンカツ
レモン添え

II-2. 鴨肉 x ロゼ・ブリュット・プレスティージュ・ブルミエ・クリュ NV

ロゼには赤ワインがブレンドされ、またデュヴァル＝ルロワ・ロゼ・ブリュット・プレスティージュ・ブルミエ・クリュ NVにはピノ・ノワールが70%も入っていますので、タンニンの影響によってストラクチャーのしっかりした余韻があり、風味にも赤系のベリーのニュアンスと香ばしさが残ります。この場合は、特に赤身のお肉との相性を楽しむことができます。上質のピノ・ノワールと同じようにローストした鴨肉とのリアージュをお勧めします。ロティした後に、醤油や生姜を加えた出汁に漬込んで冷製に仕上げ、少し冷やしたロゼ・シャンパーニュを合わせると、おつまみとしても最高です。また鴨とクレソンの鍋を土鍋で作ると火がゆっくり入るので、お肉の柔らかさを保てます。その柔らかなお肉をポン酢でいただければ、デュヴァル＝ルロワの特徴でもある滑らかな口当たりとロゼ・シャンパーニュの風味がよくマッチします。フルール・ド・シャンパーニュと同じく、小ぶりのワイングラスに入れて10℃前後でぜひ。

CODE
8061

**デュヴァル＝ルロワ
ロゼ・ブリュット・プレスティージュ
ブルミエ・クリュ NV**

Duval-Leroy
Rose Brut Prestige
Premier Cru

希望小売価格 **¥9,800**

品種：ピノ・ノワール 70%、
シャルドネ 30%

Alc. 12.0%

ドザージュ 10g/L

鴨の冷製
焼き浸し
生姜風味

鴨とクレソンの
土鍋仕立て

*価格はすべて消費税別；容量は別途記載のあるもの以外すべて750ml；ヴィンテージに続く(S)はスクリーキャップ使用です。



A Visit to Champagne de Maison Duval-Leroy

I. Trends in recent vintages in Champagne

In July 2016, I visited Duval-Leroy in the village of Vertus in Côte de Blancs. This year, Burgundy and Champagne experienced challenging weather which significantly reduced yields. In recent years there have been noticeable changes in the climate, with the impact of global warming evident in the effects of late frosts, thunderstorms, hail and more occurring in different areas nearly every year. In the northern wine regions of France the weather was unstill and unsettled when I arrived, and in the circumstances I wondered what kind of countermeasures Duval-Leroy used to ensure they continue to make wonderful champagne. I talked with Chef de Cave Sandrine Logette-Jardin, a rare female winemaker in Champagne.



1. Climate change

First of all, concerning global warming, she feels that the influence of climate change is clearly being felt. Previously in cool winemaking regions like Champagne, it was difficult to raise the sugar content of the grapes sufficiently in the vineyard, and chaptalisation (the addition of sugar before fermentation) was indispensable to ensure an adequate level of alcohol. However, in recent years, even though they haven't changed anything, the number of years in which the alcohol content exceeds 10% is growing, and more fruity grapes are being harvested. At the same time, there are fears that if the warming continues like this, they may not be able to maintain the acid level that the Maison expects. Also, unstable weather such as late frosts and hail continues to increase, having a serious effect on yield quantities. It seems that they are confronted with the impact of climate change just a little at a time.

2. Malolactic fermentation

Duval-Leroy uses 100% malolactic fermentation for all their cuvees. Basically the grapes of the Champagne region have high acidity, which provides a strong structure, but Duval-Leroy aims for a smooth mouthfeel as the Maison's style. Malolactic fermentation turns fresh malic

acid into soft lactic acid, to provide a smoother taste and softness. However, if the acidity level decreases significantly, it may impair the freshness. Currently, they are not facing this problem, but Sandrine told us that they are watching carefully.

3. On the use of barrels

Duval-Leroy also has a reputation as a Maison which pro-actively uses barrels. Using a barrel, the wine and the air interact more gently, the aroma becomes more complex and the texture refined. Furthermore, sur lie in the barrel makes it possible to extract the umami and flavours as the yeast dissolves, giving a rich butter-like flavour. With the recent climate trends, at assemblage they try to find a balance between wine aged in barrels and wine fermented in stainless steel tanks.

4. Characters that leverage the natural environment

The character of Duval-Leroy Champagne shows in the finesse and elegance from using malolactic fermentation and barrels, and a predominance of Chardonnay from Côte de Blancs. Their focus on coexisting with nature creates enjoyable champagnes with finesse and elegance that stay in the memory of wine lovers, to be enjoyed not only before, but also during meals.

II. Enjoying Champagne with meat dishes

It is a great season to drink a leisurely glass of Champagne. An additional attraction of Champagne is that you can enjoy it not only as an aperitif, but also during the meal. There are many meat-based main dishes that make an excellent match, with tasty chilled meats providing an especially delicious pairing, to enhance everyone's Champagne life even further!

Motohiro Okashi

After retiring as chef-sommelier at Ginza Ecrin in 2013, Okashi-san has been active in various wine-related fields, including as a wine journalist and professional wine taster.



1. Chicken & Fleur de Champagne Premier Cru NV

This Champagne displays deep umami with complex attractive nuances from long-term bottle ageing, characters you can match with your selection of meat. Meats that are baked have charming fragrant flavours. If you are looking for an appetizer, try chilled baked chicken salad with citrus vinaigrette. If it's a main dish, squeeze lemon on lightly crisped chicken cutlets, and serve with Duval-Leroy Fleur de Champagne Premier Cru NV. Chardonnay-based, its light, fresh citrus aromas, bread-like yeast flavours and long-lasting richness make for a great match.

With an appetizer, serve the Champagne at temperature of around 5°C. For the chicken cutlet as a main dish, raise the temperature slightly to about 8°C. Serve both in a small white wine glass so you can enjoy it like a fine wine without losing the flavours.

CODE
8859



Duval-Leroy Fleur de Champagne Premier Cru NV

RRP: **¥7,500**

Varietals: Chardonnay 70%,
Pinot Noir 30%

Alc.: 12.0%

Dosage: 8 g/L



Cold chicken
salad
with citrus
vinaigrette

Chicken cutlet
with lemon

2. Duck & Rose Brut Prestige Premier Cru NV

Since Duval-Leroy Rose Brut Prestige Premier Cru NV is made with 70% Pinot Noir, it has excellent structure and a long finish due to the influence of tannins, yet is nuanced and fragrant, showing red berry flavours.

It is a great wine to match with red-coloured meat. I recommend roasted duck just as I would with a fine Pinot Noir. After roasting, finish the dish by immersing the duck in a soy and ginger soup. Serve the soup lightly chilled for a perfect match.

Or, try a duck and watercress nabe (hotpot) cooked over low heat until the duck meat is tender. The tender duck served with ponzu is a great match for the characteristic smooth mouthfeel and flavours of Duval-Leroy Rose Champagne. Like the Fleur de Champagne, serve it in a small wine glass at around 10°C.

CODE
8061



Duval-Leroy Rose Brut Prestige Premier Cru NV

RRP: **¥9,800**

Varietals: Pinot Noir 70%,
Chardonnay 30%

Alc.: 12.0%

Dosage: 10 g/L



Cold grilled
ginger duck

Duck &
watercress
hotpot