

CHAMPAGNE

DU TERROIR AU VIN

シャンパーニュ

テロワールからワインまで



VIGNERONS ET MAISONS



Champagne, du terroir au vin

Crédits photos : Photos collection CIVC : Couverture : Jean-Philippe Baltel/Sipa Press - Pages 4 et 5 : Michel Guillard, Carte Empreinte Studio - Pages 6 et 7 : Fulvio Roiter, Philippe Maille, Michel Guillard, Olivier Frimat, Visuel Impact - Pages 8 et 9 : CIVC, Yvon Monet - Pages 10 et 11 : Michel Guillard, Alain Cornu - Pages 12 et 13 : CIVC, Frédéric Hadengue - Pages 14 et 15 : CIVC, Michel Guillard, John Hodder - Pages 16 et 17 : John Hodder, Jean-Philippe Kahn, dessins INAO - Pages 18 et 19 : CIVC, John Hodder, Alain Cornu - Pages 20 et 21 : John Hodder, Fulvio Roiter - Pages 22 et 23 : John Hodder, Alain Cornu, schéma CIVC - Pages 24 et 25 : Alain Cornu - Rohrscheid - Pages 26 et 27 : Alain Cornu, Gérard Rondeau - Pages 28 et 29 : Hervé Chevron, Alain Cornu, Patrick Guérin - Pages 30 et 31 : Alain Cornu, Michel Guillard, Rohrscheid - Pages 32 et 33 : Alain Cornu, Philippe Maille, Piper Heidsieck - Pages 34 et 35 : Alain Cornu, Huyghens-Danrigal, Kumasegawa - Pages 36 et 37 : Visuel Impact, Eric Cuvillier/Jacques de Marillac - Création graphique, mise en page et impression : EMPREINTE Studio à Epernay - Imprimé en France en février 2010 pour le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne. Tous droits réservés © CIVC.

禁無断転載：本書のコピー、スキャン、デジタル化等の無断複製は著作権法上での例外を除き禁じられています。本書を代行業者等の第三者に依頼してスキャンやデジタル化することは、たとえ個人や家庭内での利用でも著作権法違反です。



CHAMPAGNE

DU TERROIR AU VIN

シャンパーニュ
テロワールからワインまで

SOMMAIRE

目次

- 4-5 ・ シャンパーニュ地方の概況、地理的な位置 — SITUATION GÉOGRAPHIQUE
- 6-7 ・ 気候 — CLIMAT
- 8-9 ・ 土壌(表土と下層土) — SOL ET SOUS-SOL
- 10-11 ・ ブドウの品種(セパージュ) — CÉPAGES
 - 12 ・ マサルセレクションとクローン選抜 — SÉLECTIONS MASSALE ET CLONALE
 - 13 ・ 植樹 — PLANTATION
- 14-15 ・ 持続可能なブドウ栽培 — VITICULTURE DURABLE
- 16-17 ・ 剪定 — TAILLE
- 18-19 ・ 畑での作業 — TRAVAUX EN VERT
- 20-21 ・ 収穫 — VENDANGE
- 22-23 ・ 压榨 — PRESSURAGE
 - 24 ・ デブルバージュ — DÉBOURBAGE
 - 25 ・ アルコール発酵 — FERMENTATION ALCOOLIQUE
 - 26 ・ マロラクティック発酵—クラリフィケーション(清澄)
— FERMENTATION MALOLACTIQUE - CLARIFICATION
- 27 ・ アサンブラージュ — ASSEMBLAGE
- 28-29 ・ ティラージュ(瓶内二次発酵のための瓶詰め)と泡の誕生
— TIRAGE EN BOUTEILLE ET PRISE DE MOUSSE
- 30 ・ リー(澀)と共に行う熟成 — MATURATION SUR LIES
- 32 ・ ルミュアージュ(動瓶) — REMUAGE
- 33 ・ デゴルジュマン(澀抜き) — DÉGORGEMENT
- 34 ・ ドザージュ — DOSAGE
- 35 ・ 打栓—ボワネッタージュ—ミラージュ — BOUCHAGE - POIGNETTAGE - MIRAGE
- 36-37 ・ 出荷前のキャップシールとラベル貼り — HABILLAGE
- 38-39 ・ 用語解説 — LEXIQUE

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

シャンパーニュ地方の概況、地理的な位置

シャンパーニュ地方のブドウの栽培地域は、1927年制定の法律、原産地統制名称(AOC)により、栽培の範囲が限定されています。全体で約34,000ヘクタールで、パリから東へ約150kmに位置しており、319のクリュ(村)があります。これらのクリュは5つの県、マルヌ県(67%)、オーブ県(23%)、エーヌ県(9%)、オート・マルヌ県とセーヌ・エ・マルヌ県にまたがっています。

ブドウ畑は、4つの大きな地域に分かれています。モンターニュ・ド・ランス、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ、コート・デ・ブラン、コート・デ・バルです。全体で約281,000のパーセル(区画)が存在し、その平均面積は12アール(0.12ヘクタール)です。

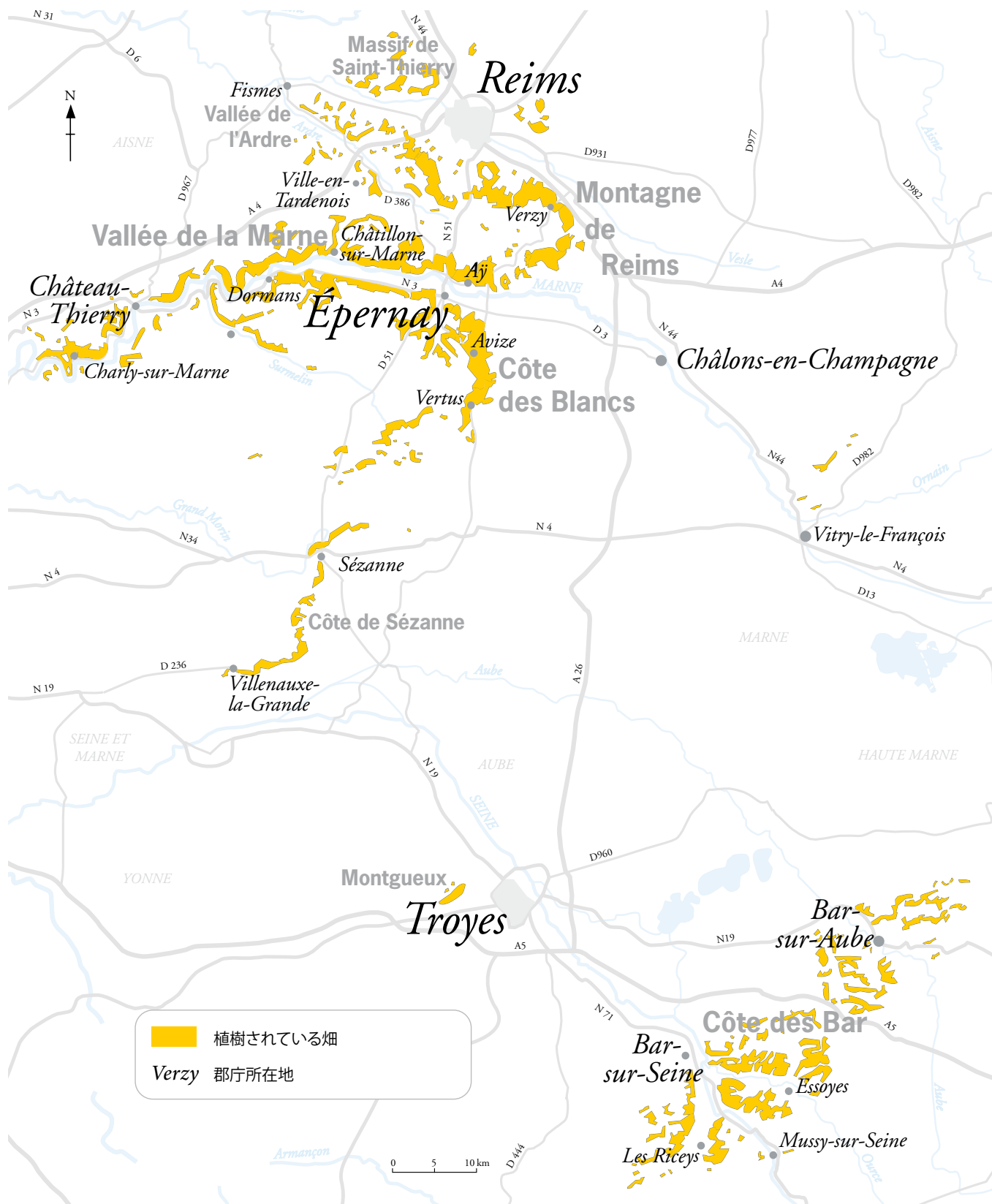
17の村が歴史的に“グラン・クリュ”の名称を享受し、44の村が“プルミエ・クリュ”と呼ばれています。

シャンパーニュ地方のテロワールは、大きく分けて3つの構成要素(気候、土壌、斜面)から成り立っています。それぞれの畑が独特の特徴をもつマイクロ・テロワールのモザイク模様をつくり、ブドウ栽培にたずさわる15,000人のヴィニユロンたちのノウハウが、それぞれの土地の特徴を最大限に引き出しています。



LA CHAMPAGNE VITICOLE

シャンパーニュ地方のブドウ畑



シャンパーニュ地方のブドウ畑は、標高90mから300mの丘陵地にあります。斜面はほとんどが南向き、東南向き、東向きで、平均傾度は12度、なかには60度近い斜面の畑もあります。

シャンパーニュ地方のテロワールは適度な傾斜があり、ゆるやかな起伏に富んでいるためブドウの樹の間隔を離して植えることができ、適度な排水性があります。

CLIMAT

気候



冬のヴィルドマンジュ村

シャンパーニュ地方は、フランスのブドウ栽培地としての北限に位置しています。北のランスは北緯49.5度に位置し、南のバル・シュール・セヌは北緯48度にあります。これがシャンパーニュ地方に二つの気候の影響を恩恵としてもたらしています。

大陸性気候は霜をもたらし、これが冬にはブドウ畑に壊滅的被害を与えることもあります。一方で夏には恵まれた日照をもたらします。

海洋からの影響は、気温を一定の低温に保ち、季節ごとの平均気温の差をわずかなものにしてしています。常に一定量の水分をもたらし、その地中の水温も年間を通じてほとんど変動がありません。



春のプルソー村周辺



夏のクラマン村とシュイイー村の畑



年間の平均気温は11℃。年間の平均日照時間は1680時間。しかし、この日照時間は2100時間か、それ以上にまでなることもあります。(例えば1976年、2003年の場合)

この二つの気候の影響が安定した適度の降水量をもたらし、ブドウの品質保持のために理想的な水分補給となっています。降水量はシャンパーニュ地方年間平均で約700mmですが、地区により600mmから900mmの幅があります。

年間を通して、ブドウ畑は気象の変化にさらされます。気温がマイナス10℃以下になる日は平均で1.1日、場所によっては3日になるところもあり、冬の霜がブドウの株を枯死させることがあります。春は、ブドウの花芽や葉芽が遅霜の被害にあうこともあります。たとえば2003年には、遅霜のために見込み収穫量の48%が減収になりました。6月に降水量が多かったり低温だったりすると、開花やその後の結実の問題がおき花や粒が落ちる、結実後ブドウの粒が発育しないなどの結実不良がおきます。

夏にはしばしば激しい雷雨があり、ブドウ畑の中に雨水による細い溝ができることがあります。雨はときに霜をとめない、ブドウの株と房に大きな被害を与えることもあります。(2000年には31回の霜のため3000ヘクタール分の収量減となった)



秋のオーヴィレール村

SOL ET SOUS-SOL

土壌（表土と下層土）

白亜質土壌



白亜質土壌の中に掘られたカーヴ

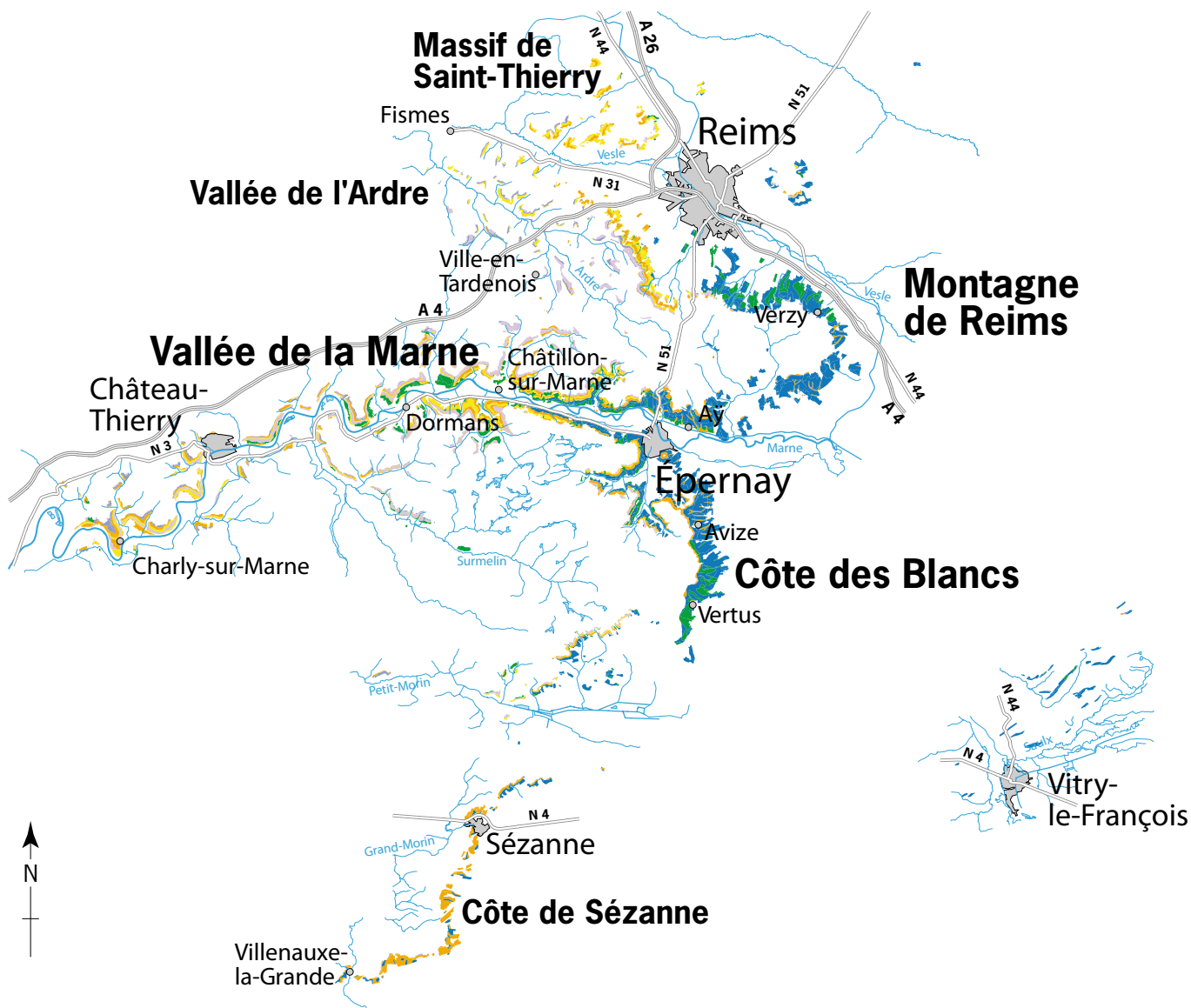
下層土はほとんどが石灰質です。表土75%も石灰質です。白亜質土壌（チョーク）、泥灰土質土壌（マール）も含まれます。このタイプの下層土は水はけがよく、シャンパーニュ地方のワインに特別なミネラル感をもたらします。

コート・デ・ブラン、コート・ド・セザンヌ、ヴィトリー・ル・フランソワのブドウ畑の表土は、白亜質です。モンターニュ・ド・ランスでは、白亜質は下層にあります。ヴァレ・ド・ラ・マルヌ（シャティヨン・シュール・マルヌの西側）とランスの周囲の小さい丘（サン・ティエリー、ヴァレ・ド・アルドル、モンターニュ・ウエスト）は泥灰岩質で、粘土質または砂地質を含んでいます。コート・デ・パール（パール・シュール・オーブとパール・シュール・セーヌ）は基本的に泥灰質です。

シャンパーニュ地方の白亜質土壌は、古代海洋微生物（コッコリス）や、ベレムニット（古代の海洋軟体生物）の化石を含むのが特徴です。この多孔性の土壌は、保水性も高く（1立方メートルあたり300リットルから400リットル）なっており、最も乾燥の激しい夏にもブドウに十分な水分を補給します。

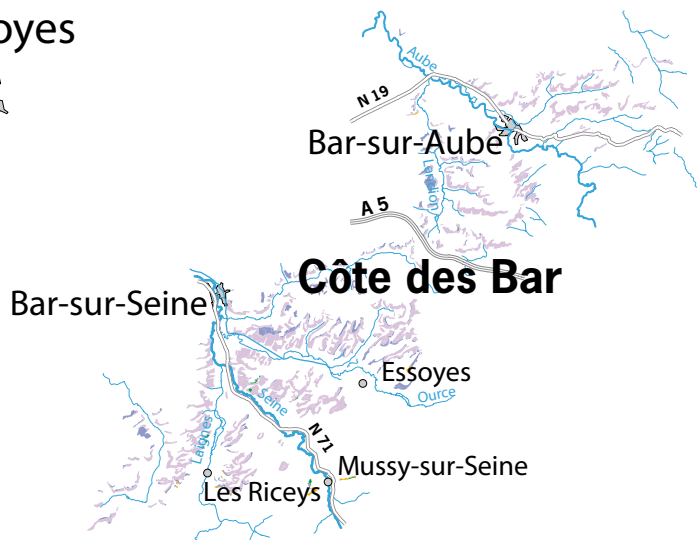
白亜質土壌は、スポンジ状態で水を蓄えています。それによりブドウの株は水分を吸収するため根を深く下ろさねばならず、水分が適度に制約されます。この水分制約こそが、ブドウの酸、糖分、アロマ成分の絶妙なバランスを生み出すのです。

シャンパーニュ地方における
ブドウ畑の土壌



土壌

-  白亜質（チョーク）/Craies
-  硬質と軟質の石灰質、石灰砂質
/Calcaires durs et tendres, sables calcaires
-  泥灰質（粘土石灰質）/Marnes (argiles calcaires)
-  粘土質と粘土泥土 /Argiles et limons argileux
-  珪質砂土 /Sables siliceux
-  斜面の堆積土（複合岩）/Dépôts des versants (roches composites)



CÉPAGES

ブドウ品種(セパージュ)

モンティニー・スー・シャティオン村のブドウ畑

この地に最適なブドウ品種は、シャンパーニュ地方のテロワールの特性に基づいて選別されました。そして、1927年7月22日の法律により、ブドウの許可品種が確定しました。

ピノ・ノワール(黒ブドウ)、ムニエ(黒ブドウ)、シャルドネ(白ブドウ)が、大部分を占めています。そして、僅かではありますがアルバンヌ、プチ・メリエ、ピノ・ブラン、ピノ・グリ(すべて白ブドウ)も、認可されています。その栽培面積は全面積の0.3%以下です。

ブドウ品種の選択、植樹密度、接木方法、剪定などのブドウの栽培技術はブドウの生理学的特性と自然条件の制約に基づいて生み出されました。



【ピノ・ノワール】

- ①栽培面積：39%
- ②主な栽培地域：モンターニュ・ド・ランス
コート・デ・パール
- ③適したテロワール
品種の特性 } 石灰質土壌と冷涼な気候
- ④ワインの特徴：赤系フルーツのアロマ
ボディと力強さをもたらす
歴然とした個性 など



【ムニエ】

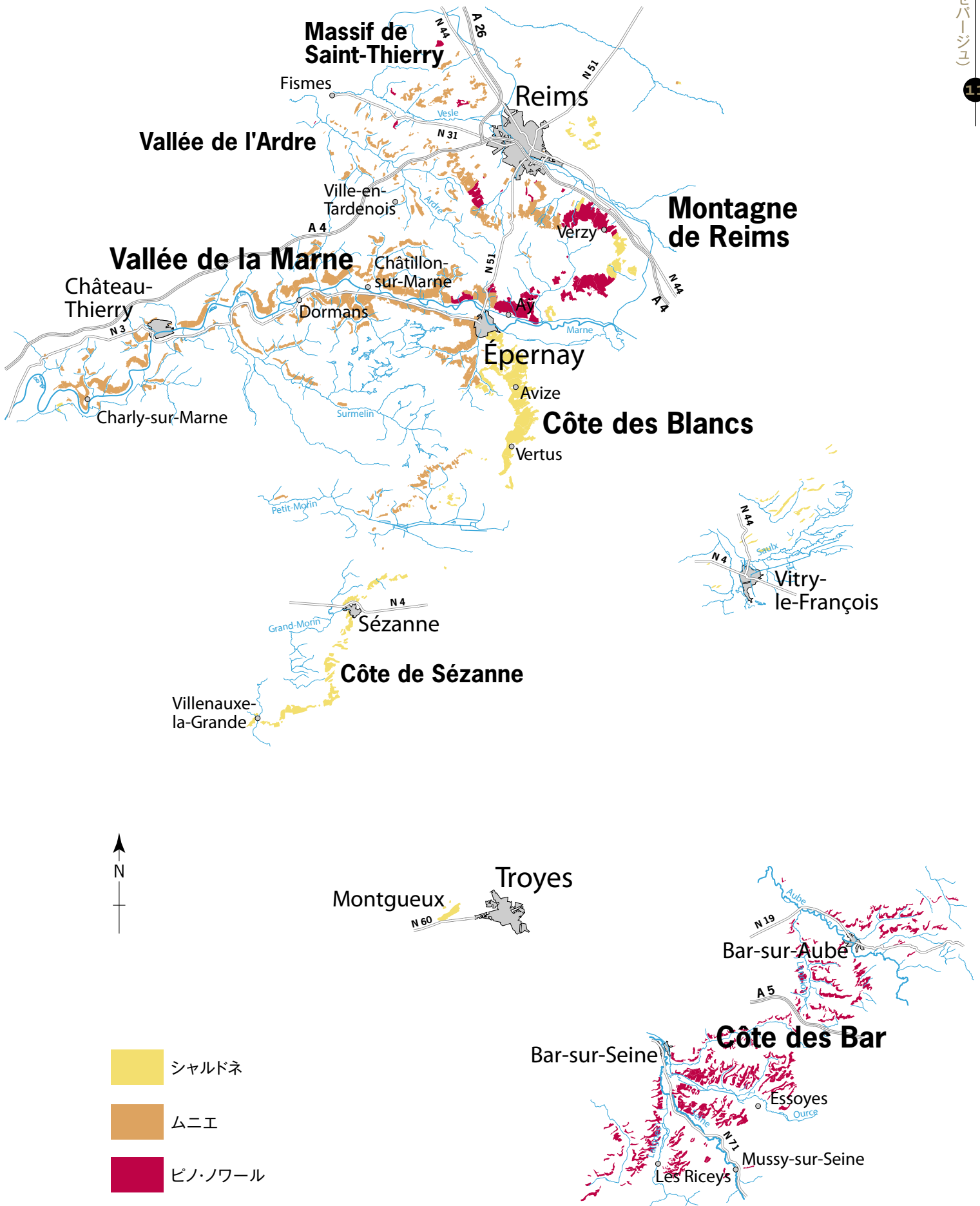
- ①栽培面積：33%
- ②主な栽培地域：ヴァレ・ド・ラ・マルヌ
- ③適したテロワール
品種の特性 } 石灰質土壌と冷涼な気候
シャルドネ・ピノ・ノワール
に比べより厳しい気象条件
に耐える
頑健で発芽が遅いため、遅
霜の被害に遭いにくい
- ④ワインの特徴：しなやかで果実味が豊か
熟成が早く、口当たりが
まろやか



【シャルドネ】

- ①栽培面積：28%
- ②主な栽培地域：コート・デ・ブラン
- ③適したテロワール
品種の特性 } 繊細なアロマ
花や柑橘系のアロマ
豊かなミネラル感と酸
より長期の熟成向き

シャンパーニュ地方の畑ごとの主要なブドウ品種(セパージュ)



SÉLECTIONS MASSALE ET CLONALE

マサルセレクションとクローン選抜

シャンパーニュ地方全体で最高のブドウをつける株を選び出し、また、最良の衛生条件のクローンを選抜したことにより、シャンパーニュ地方の人々は最良のブドウの株を入手することができました。

フィロキセラの危機（19世紀末から20世紀初頭にかけて起こった）以来、接ぎ木には、フランス産の品種とアメリカ産の品種を交配して生まれた台木を使っています。テロワールとブドウ品種の最高の適合を求めて選ばれた台木です。なかでも41B番は、あらゆる状況に適応し、特に白亜質の土壤に適しておりシャンパーニュ地方で最も使用されています（総面積の81%に植えられている）。SO4番は、石灰分が中程度の土壤に適合し、3309C番は、石灰分が少ない土壤に適した台木です。

数十年に及ぶ選抜作業を繰り返した結果、シャンパーニュ地方の3つのブドウ品種の約50のクローンが許可されました。シャンパーニュ地方ワイン生産同業委員会（CIVC）がこれを管理、栽培し、証明書付きの接ぎ木として配布しています。



オメガ接木

PLANTATION

植樹



苗床のブドウの苗木

ブドウの樹の改植（または新植）は、申告の対象です。

一定期間の畑を休ませて準備を整えた後、ブドウの植樹は5月末までに行われねばなりません（鉢植えの場合は7月末まで）。

シャンパーニュ原産地統制名称（AOC）を名乗るブドウを生産できるのは、3回目の葉が出てから、つまり植樹後2年たったブドウの株からです。

畝間は、最大1.5mと限定しています。また、1畝におけるブドウの株と株の間隔は、0.9mから1.5mと決められています。畝の間隔と、株の間隔の合計は、2.5m以下でなければなりません。その結果、植樹密度は平均で1ヘクタール当たり8000株となります。このように高密度にする目的は、ブドウの品質を高めるためです。株が多ければ多いほど、養分を求めてブドウの樹同士が競合し、1株あたりのブドウの実のつき方が少なくなり、結果としてより高い品質のブドウを得ることができるのです。植樹密度を高くすることにより、より良い結実のための光合成が行なえるような葉の大きさになります。

ヨーロッパ連合（EU）はメンバー国に対して年単位の割り当て量規制をすることにより、ブドウの新しい植え付けを厳しく監督しています。EUからのこの割り当て量は、フランスでは、農業省がそれぞれのブドウの栽培地域に配分します。シャンパーニュ地方への年間の割り当て量は全面積の1%を超えない程度です。



杭の設置

VITICULTURE DURABLE

持続可能なブドウ栽培

草地を残しているブドウ畑

2000年代初めにシャンパーニュ産業の環境に与える影響分析が実施され、4つの大きな課題が明確になりました。

病虫害予防剤使用量の縮小と

健康と環境を維持するためのリスク管理の課題

20年以上前からシャンパーニュ業界は、植物の病害予防剤使用の影響を完全に管理するための研究開発に多額の投資をしてきました。

この研究開発によって、ブドウの病虫害予防剤の使用量を大幅に減少させ、安全な範囲にとどめることができるようになりました。現在、シャンパーニュ地方で使用されている防除剤の50%はバイオロジック農法として認可されているものです。特に殺虫剤のほぼ全面廃止に成功しています。害虫の性的な錯乱を引き起こして害虫を防ぐという技術をいち早く導入し、この分野で、シャンパーニュ地方はヨーロッパにおけるリーダー的役割を担っています。

テロワールと生物多様性と景観を保護し、その価値を高める

ブドウ栽培の土壌

土壌を様々な原因による劣化から保護することは、常にシャンパーニュ生産者の大きな関心事でした。

土壌を物理的に守ることと同時に、化学的、生物学的に保護することにも配慮しています。このようにシャンパーニュ生産にたずさわる人々により、その文化遺産を守り、価値を高めるために多くのイニシアティブがとられました。(ブドウ栽培丘陵地における水利施設の整備、土壌とブドウへの減農薬の推進、意思決定に必要な補助ツール、アドバイス・カードの作成、ブドウの樹と雑草の共生など)

20年以上前から実施されてきた様々な測定(土中のミミズの数、微生物相)により、土壌が生物学的に大幅に活性化していることが分かっています。



生物多様性と景観

シャンパーニュ地方には、自然環境維持を図りつつ生物多様性を保護すべきエコロジックな重要区域が多くあります。シャンパーニュ生産者は、ブドウ畑に雑草を残し、小灌木の生垣を増やすなど、自然に近い景観をつくりながら、ブドウ畑のある丘陵の保水環境整備を進めています。

水の使用、廃水、副産物、廃棄物の徹底した管理 水の使用量および使用量の管理

生産者は水の使用量を減少させるため様々な工夫をしています。たとえば施設の構想段階での計画(外装、コーティング材の選択)、清掃方法の改善、水のリサイクル、節水など。今後の展望は、压榨所、発酵用のタンク貯蔵施設など全ての作業場での衛生管理を高いレベルで維持しながらも、水の使用量を減らして行くことです。

廃水の管理

カーヴの衛生管理には頻繁な清掃が必要ですが、排水には有機物が含まれてしまいます。現在、清掃による廃水とシャンパーニュ生産に伴う液体副産物の92%が処理または、再利用されています。これを100%に到達させることが今後の目標です。

副産物と廃棄物の管理

他の産業同様に、シャンパーニュ地方のブドウ栽培とワインの生産は廃棄物と副産物を生み出しますが、これらはすべて価値ある他の製品の材料となります。ブドウの搾りかす(マール)はすべて認可された蒸留所に

届けられます。搾りかすは、ここで分離と抽出の様々な過程を経て多様な分野で利用できる化合物となります。(工業用またはモーターの燃料用のエタノール、ブドウの種のオイル、ポリフェノール、抗酸化剤、自然の染料色素、さらに農産食品の分野、化粧品や健康関連の分野で使うことが可能な酒石酸など)

また、シャンパーニュ関連事業は、年間約1万トンの工業廃棄物を生み出しています。(金属、木材、ガラス、プラスチック、紙製またはボール紙の包装材など)現在は、これらの工業廃棄物の75%が再利用のために分別されていますが、出来るだけ早期に100%に近づけることを目標としています。

エネルギー問題と気候問題への挑戦

エネルギー問題と気候問題は、人類にとって近年最大の問題です。シャンパーニュ地方は、法的規制施行以前に既にイニシアティブをとっていました。即ち、2003年より二酸化炭素の測定と評価を始め、シャンパーニュ地方の二酸化炭素の測定評価を実施し、次世代に向けて温暖化対策をスタートしました。

シャンパーニュ地方でのCO2削減計画は、現在5項目をベースに16の研究開発のプログラムがあり、40以上の活動が計画され、その一部はすでに始まっています。主なプログラムは、施設・ブドウの栽培やワイン醸造・物流や人の移動・動産の購入、さらには、関連産業全体に及んでいます。

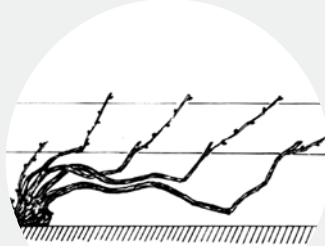
TAILLE

剪定

16



シャブリ方式剪定前

シャブリ方式剪定後
ワイヤーに結ばれた状態

コルドン方式剪定前

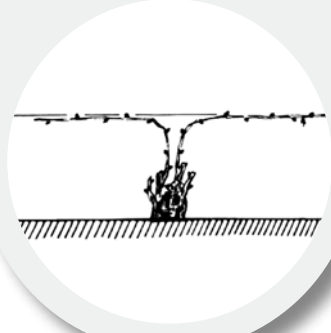
コルドン方式剪定後
ワイヤーに結ばれた状態

剪定は収穫後、最初に行う作業で、樹液が花芽にしっかり運ばれるように、ブドウの樹の活力と土壌の肥沃さのバランスをとるために行います。また剪定は、葉が密集するのを防ぎ、光合成を促進し、ブドウの房の風通しをよくするためにも行われます。ブドウの葉が落ち始めるとすぐに開始し、ブドウの樹の冬眠を妨げないために、12月中旬から1月中旬までを除き、3月まで続けられます。しかし、4枚の葉が広がる前に、終了していなければなりません。これにより枝を定期的に若返らせることで、ブドウの樹の成長を管理します。



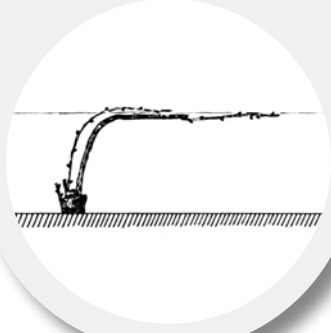
グイヨー方式剪定前

グイヨー方式剪定後
ワイヤーに結ばれた状態



ヴァレ・ド・ラ・マルヌ方式剪定前

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ方式剪定後
ワイヤーに結ばれた状態



グイヨードゥーブル方式の剪定

剪定はブドウ畑での作業の基本的なもので、手作業でおこないます。剪定については特定の教育を受け、免状を取得していなければなりません。シャンパーニュ地方では、1938年以來、剪定は詳細にわたって厳密に規定されています。

シャンパーニュ地方で認可されている剪定方式

- シャブリ方式：長い主枝に長く剪定する
- コルドン方式とパーマネントコルドン方式：一本だけの長い主枝に短く剪定する
- グイヨー方式：短い主枝に長く剪定する
サンプル（シングル）、ドゥーブル（ダブル）または非対称の方式がある
- ヴァレ・ド・ラ・マルヌ方式（ムニエのみ）：短い主枝に長い剪定

どの場合でも、ブドウの樹は1区画で、平均で1㎡あたり平均18芽を超えてはなりません。

剪定に続いて、3月末から4月初旬にかけて必ず開花の前にリアージュ（誘引）と呼ばれる作業を行います。これは、枝を支柱間に張られたワイヤーに結ぶことで、ブドウの樹が無秩序に成長しないようにするためです。

このように整えられた後、ブドウの樹の成長が始まり、緑あふれるブドウ畑での作業に続きます。

TRAVAUX EN VERT

緑ゆたかな畑での作業

“発芽”の後、ブドウ畑では収穫量を管理し品質を高めるための様々な作業が続きます。

摘芽は通常5月中旬に手作業で行い、その目的は実がなる新梢の成長のため余分な若芽を取り除くことです。

ブドウ畑に張られたワイヤーには上下2種類あり、約30cm離れています。下のワイヤーは、結果母枝を支え、上のワイヤーは新梢を支えます。上のワイヤーはルルヴァー（リフター）と呼ばれ、新梢が50cm位に伸びてから房が固まる前に、上方に引き上げなくてはなりません。引き離し機を設置することで、この引上げ作業の機械化を普及させることができますが、シャンパーニュ地方では今でも手作業で行われています。

ワイヤーが引き上げられると、パリサージュを始めることができます。パリサージュとは新梢と新梢を離して、留め具で固定する作業です。（夏の剪定前の誘引）



摘芽



パリサージュ作業中のブドウ畑



ロニャージュ前のブドウ畑

パリサージュの目的は、葉の茂りを均等に広げ、葉への日照を最大にし、また風通しをよくすることにより腐敗を防ぐことです。これは一般的に手作業で行われ、シャンパーニュ地方のブドウ栽培においては基本的な作業です。というのは、シャンパーニュ地方では植樹密度が高いため、茂った葉が重なりあってしまうため、畝の間隔いっぱい、また樹高一杯（1.3m）に葉を広げるにはこの作業が必要です。

新梢が成長するにしたがって、夏の初めから収穫までの間、ロニャージュ（夏の剪定）をしなければなりません。これは手作業でも機械でも行われます。ロニャージュは、枝の繁茂を防ぎ、結実に対して樹勢が優ることがないようにし、枝が伸びるための養分が房に行きわたるように行われます。

現在のブドウの樹への主な作業表
（単位：ヘクタールあたりの時間数）


	シャブリ方式の剪定	コルドン・ド・ロワイヨ方式の剪定
全体の剪定	210	170
リアージュ（開花前の誘引）	90	60
摘芽	40	40
パリサージュ（夏の剪定前の誘引）	70	80
ロニャージュ（夏の剪定）	110	120



ロニャージュの作業

VENDANGE

収穫



収穫開始日を決めるためにシャンパーニュのブドウ畑には、450のチェックポイントがあります。このシステムは1956年に設置され、ブドウを最良な状態で摘み取れる様に収穫日を確定します。ブドウの房が色づき始めたところから、週2回ブドウの房を採取し測定を開始します。チェック項目は、ヴェレゾン（色づき）の度合い、房の平均的重量、糖度と酸度、ボトリチス（灰色カビ病）の罹病率などです。

シャンパーニュ地方ワイン生産同業委員会（CIVC）が毎年これらのデータをもとに、コミューン（村）ごと、セバージュ（ブドウ品種）ごと、ブドウの成熟度により収穫日を決定します。これらのデータは国立原産地名産品質統制局（INAO）との合意により、1ヘクタール当たりのブドウの収量制限決定の基となり、また、醸造後の最低アルコール度を決定する際の指標となります。

シャンパーニュ地方のワイン造りには、リザーヴワインというユニークな方法があります。霜や雹などにより収量が少なかった年や、ブドウの品質が低い年のために優良な年の原酒の一部を取り置いておく方法です。

収穫をやりやすくするために、あらかじめ葉落としをする場合もあります。収穫は必ず手摘みで行います。規定により、ブドウの房をそのまま圧搾することが義務付けられており、収穫に機械を使用することは厳しく禁じられています。



手摘みによる収穫の様子（ブドウが重さで傷まないように小さい籠を使う）

収穫時期の約3週間、シャンパーニュ地方では10万人以上の収穫人を迎えます。ブドウを摘み取る人、籠（かご）を持ち運ぶ人、搬出や圧搾をする人、一年間のブドウ栽培の最高潮のときです。

手摘みされたブドウは、ブドウを出来るだけ傷つけないように小さな籠に入れられます（写真上）。さらに収穫用のケースに移されますが、その容量は最大50kgと定められています。そのケースには、通気性を保ち、また万が一果汁が流れ出た際にも底に果汁が溜まらないように、底と側面に多数の穴が開けられています。その後、ブドウは速やかに約1900の認定圧搾所に送られます。ブドウの運搬時間を最小にするために、シャンパーニュ地方全域に散在しています。



50kg容量のケース



圧搾所へのブドウの運搬

PRESSURAGE

圧搾



1987年全ての圧搾所に20項目以上の認可基準が課されました。その基準項目は、圧搾やデブルバージュの比率、圧搾機の一泊あたりの稼働制限、圧搾機のタイプ、圧搾方法、亜硫酸塩添加の管理、衛生条件などに及んでいます。

圧搾所に運ばれたブドウは、すぐに重量を測定し登録簿に記載されます。ブドウは“マール”というシャンパーニュ地方独特の単位で管理されます(1マール=4000kg/伝統的圧搾機1台分の重量単位)。そのマールは、クリュ(村)ごと、品種ごと、さらには搾汁後ヴィニロン(ブドウの栽培者)が貯蔵するか、またはメゾンに売却されるかによって、細かく仕分けされます。そして同時に行われる想定アルコール度の検査結果と共に帳簿に記載されます。

原酒となる白ワインを醸造する際、シャンパーニュ地方のブドウの3分の2は黒ブドウであるため、次の5つの原則を遵守してはなりません。

- ①収穫後出来るだけ早く圧搾すること
- ②除梗せずブドウの房全体を圧搾すること
- ③圧搾はゆるやかに段階的に行うこと
- ④規定の搾汁量を厳守すること
- ⑤一番搾り(キュヴェ)と二番搾り(タイユ)を分別すること

1マール(ブドウ4000kg)から果汁(ムー)は、2550リットルしか搾汁することができません。最初に搾汁された果汁2050リットルが“キュヴェ”と呼ばれ、次の500リットルが“タイユ”と呼ばれます。キュヴェとタイユにはそれぞれ特徴があります。キュヴェは、糖分や酸(酒石酸とリンゴ酸)が豊富なピュア果汁で、繊細で微妙なニュアンスに富んだアロマを持ちフレッシュな口当たりの熟成に適したワインとなります。タイユは、糖分はキュヴェ同様豊かであるものの酸が比較的少なく、しかしミネラル(特にカリウム)と色素がより多く、凝縮したアロマを持っています。若いときには果実味が豊かであるが、長い熟成には向かないワインとなります。



ルトルースの作業

現在使用されている圧搾機の容量はブドウ2000kgから12000kgと様々です。1980年代の終わり頃まで、シャンパーニュ地方では手動の伝統的縦型圧搾機しか使用されていませんでした。このタイプの圧搾機は、現在でも全台数の28%を占めています。しかし“ルトルース”(1回の圧搾ごとにブドウをほぐす作業)が機械化されたことにより、様々なプログラムでの自動制御運転可能な水平型の圧搾機(バルーン型、傾斜板型、回転式型)の発展につながりました。

ただし、マセラシオンによるロゼ・シャンパーニュの醸造の際には、圧搾の前に除梗した黒ブドウを希望の色がでるまでタンクに漬け込まなければなりません。(年によって24時間から72時間)

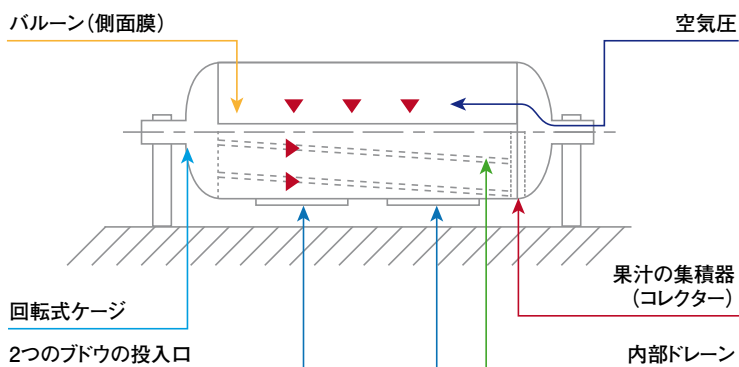
マールを入れ替える度に、圧搾機は空にして水で洗浄しなければなりません。“持続可能な”ブドウ栽培の方法として、圧搾の後の“エイネス”(搾りかす。マールとも呼ばれる)は蒸留所に送らねばならず、ワイン製造工程で出た廃水(圧搾機やブドウ運搬用のケース、タンクなどの洗浄に使用された水)は、環境に影響を及ぼさないように回収され処理されます。



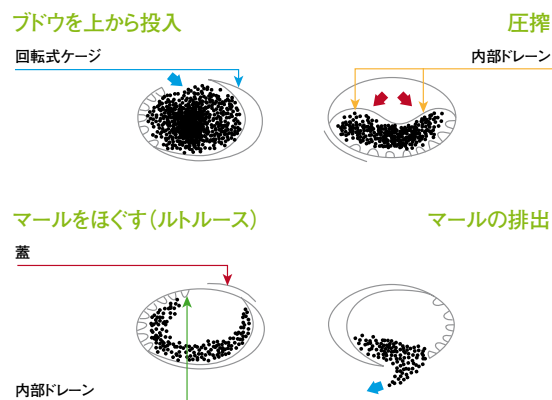
シャルドネの断面



ピノ・ノワールの断面



バルーン型水平圧搾機の基本的機能(横断面)



バルーン型水平圧搾機の稼働の様子(縦断面)

DÉBOURBAGE

デブルバージュ



亜硫酸塩添加

圧搾機から流れ出る果汁は、シャンパーニュ地方で“ブロン”と呼ばれるタンクに集められます。亜硫酸塩（酸化防止剤）添加は、圧搾機から果汁が出てくるとすぐに行います。ブドウの品種によって、またはブドウの衛生状態や果汁（ムー）のどの部分か（タイユかキュヴェ）によって添加量は1ヘクトリットル当たり6gから10gと変わります。

亜硫酸塩（酸化防止剤）には、殺菌力、防腐力があり、酵母や好ましくないバクテリアの増殖を抑えます。また、その抗酸化力により、醸造中ワインの物理的、化学的な特性と感覚的な特徴を維持します。

デブルバージュ

デブルバージュは、不純物を沈殿させて澄ませる作業です。

この作業の目的は、澄んだ果汁のみを発酵させてフルーティーで自然なアロマのワインにすることです。

まず、ブドウが本来持っている酵素、または添加された酵素により、凝結した綿状浮遊物が形成されます。この綿状の小片は、果汁中に他の粒子や小片（果皮の破片や種など）とともにタンクの底に沈殿します。12時間から24時間後に澄んだ果汁を得ることができます。底に貯まるかす（ブルブ、全量の1%から4%）は申告を義務付けられており、蒸留所へ送るよう規定されています。

清澄の後、得られた果汁（ムー）は醸造所へ送られます。

FERMENTATION ALCOOLIQUE

アルコール発酵

キュヴリー（アルコール発酵用タンクが設置された建物）

アルコール発酵

大部分の醸造者は、アルコール発酵にステンスタックを使用しています。しかし木の樽（オークの小樽またはフードルと呼ばれる大樽）を使って行うこともできます。ステンスタックは、温度制御付きで、容量は25リットルから数百リットルのものまで多様です。タンクにはクリュ（村名）、ブドウ品種、収穫年、キュヴェ（一番割り）かタイユ（二番絞り）かが明記されています。

ダブルバージュされたムー（果汁）は必要があれば補糖しますが、発酵終了時点でアルコール度が11%を超えてはなりません。

液状または乾燥した選抜酵母（サッカロミセス・セレヴィシエ）を添加することによって、発酵プロセスをほぼ完全にコントロールすることが可能です。酵母が果汁の糖を分解して、アルコールと炭酸ガスに変えます。酵母が生み出した高級アルコール、エステルなどの分子が、ワインのアロマや風味を作りだします。発酵は約15日間続きますが、その間温度が上昇するので、高温によるアロマの消失や発酵停止のリスクを避けるために、18度から20度に温度調節することが不可欠です。

アルコール発酵中は、温度調節と体積管理が日々欠かせません。



シャンパーニュ地方のセラーのフードル（大樽）

FERMENTATION MALOLACTIQUE

マロラクティック発酵

CLARIFICATION

クラリフィケーション(清澄)

マロラクティック発酵

マロラクティック発酵を行う場合は、アルコール発酵に続いて行います。

マロラクティック発酵とはオエノコッカス (*Oenococcus*) 属のバクテリアが、リンゴ酸を乳酸に変化させる発酵で、様々な化合物を生み出し、ワインの官能的特性を変化させます。マロラクティック発酵の一番の働きはワインの酸を減少させることです。シェフ・ド・カーヴ(醸造責任者)は、どのような味わいのワインを目指すかにより、マロラクティック発酵を選択するかを判断します。シャンパーニュ地方では、マロラクティック発酵はほとんどの場合行われていますが、なかには全く行わない、あるいは一部だけ行う造り手もいます。

マロラクティック発酵を行う場合、セラーの温度を18℃程度に保ち、厳選された凍結乾燥バクテリアをタンク内のワインに加えます。マロラクティック発酵は、酸の量を管理しながら4週間から6週間行われ、発酵終了後、ワインは澱引き、清澄されます。

クラリフィケーション(清澄)

清澄作業は、コラーゼやカゼインなどによる清澄や、フィルターによる濾過(珪藻土、プレート、膜、カートリッジ)あるいは遠心分離のいずれかの方法で行われます。清澄作業によりワインに含まれる固体粒子や小片がとり除かれ、シャンパーニュの原酒となるワインが生まれます。ワインはこのときから“ヴァン・クレール(澄んだワイン)”と呼ばれます。この時も、ブドウ品種、収穫年、クリュ(村)またはパーセル(区画)、キュヴェ(一番搾り)のワイン、タイユ(二番搾り)のワインなどによって分類され、アサンブラージュの準備が整います。これらのワインを、シャンパーニュ地方では“キュヴェ”と呼びます。



ASSEMBLAGE

アサンブラージュ

ヴァン・クレール（澄んだワイン）のテイasting

アサンブラージュとは、異なるクリュ（村）、異なるブドウ品種、異なる収穫年のワインが持つ多様なアロマなどの官能的特性をブレンドすることにより、ベースとなるワインを超越するシャンパーニュを創り出す、アートともいえる作業です。アサンブラージュを行うヴィニュロンやシェフ・ド・カーヴ（醸造責任者）は、独自のヴィジョンに基づき、各々の個性を反映したシャンパーニュをつくり、また毎年同じスタイルのシャンパーニュをつくるため努力しています。

一般的には数十のクリュ（村）のヴァン・クレール、複数年のヴァン・クレール、また様々なブドウ品種のヴァン・クレールをアサンブラージュします。アサンブラージュには、テロワールとテイastingについての深い知識と経験が必要です。また同時に、創造性と完璧な感覚的記憶力、さらにはワインが将来どのような熟成をしてゆくのかを見極める力も持っていなければなりません。アサンブラージュに続き瓶内二次発酵による泡の誕生とリー（澱）を伴う熟成が、長い時間の経過を経てシャンパーニュの特徴を大きく変化させていくからです。

アサンブラージュの段階で醸造責任者は、どんなタイプのワインをつくるかを決定します。ノン・ヴィンテージ（リザーヴワインを加える）、またはヴィンテージ（すばらしい作柄だった年の場合、その年独自の風味を表現するワインを造るためリザーヴワインを加えない）、アサンブラージュによるロゼ（シャンパーニュ産の赤ワインを一定の割合で加える）、ブラン・ド・ブラン（白ブドウのみを使用）、ブラン・ド・ノワール（黒ブドウのみを使用）、モノクリュ（一つの村のブドウのみを使用）などです。

アサンブラージュされたワインは、瓶詰めをする前に冷温で安定化させます。長期（マイナス4℃で一週間）、短期（酒石酸の結晶を加え攪拌する）、あるいは継続方式があります。この安定化作業が、後にボトルの中での酒石酸の結晶化を防ぐことになります。この作業によりさらに清澄され、ワインは澄みきった状態になります。



TIRAGE EN BOUTEILLE

ティラージュ (瓶内二次発酵のための瓶詰め)

瓶内二次発酵によって泡が誕生し、スティル・ワインが発泡ワインに変わります。

ティラージュ(瓶内二次発酵のための瓶詰め)は、収穫の翌年1月1日以降に行うことが法律で義務付けられています。ティラージュの際、糖、酵母、ルミアージュ(動瓶)用の清澄剤をワインに溶かして(リキュール・ド・ティラージュ)添加します。糖の種類は砂糖大根(ビート)またはさとうきびから作られたもので、1リットルのワインに20gから24gの割合で添加されます。それによって、瓶内の気圧は5から6気圧になります。

酵母種(ルヴァン)は選択された酵母(ルヴェール)を培養したもので、あらかじめワインの中になじませておきます。清澄剤(ベントナイトまたはベントナイト・アルギネート=アルギン酸塩の混合物)は、後のルミアージュの際、瓶内で酵母が沈殿してできた澱を重くして取り除きやすくします。



シャンパーニュに使用される様々なサイズのボトル ハーフボトルからナビュコドノール(15リットル)

ET PRISE DE MOUSSE

そして泡の誕生

機械化される前の瓶詰め作業の様子

ハーフボトル【375ml】からジェロボアムのボトル【3L】までトランスヴァージー（他のボトルへの移し替え）は規定により禁止されています。これらの大きさのシャンパーニュは、醸造されたボトルのまま市場に出されなければなりません。シャンパーニュのボトルはガラス製でなければならず、強い気圧と運搬に耐えるように特別な仕様基準をクリアしています。瓶詰めの後、ボトルは“ピデュル”と呼ばれるポリエチレン製の栓と王冠によって完全に閉じられます。ボトルはその後カーヴに降ろされ、“シュール・ラット”という方式で横木の上に1列ごと横にして並べられ、1段ずつ積み重ねられます。現在、一般的には金属性のパレットケースに貯蔵しています。

ティラージュ後の打栓に王冠でなくコルク栓を用いているところが今も数社あります。

第二次発酵は6週間から8週間続きます。この間に酵母は糖分を分解してアルコール、炭酸ガス、さらにエステル、高級アルコールを生み出し、ワインの感覚的特徴をつくりだします。



ボトルを交互に寝かせて積む

MATURATION SUR LIES

リー(酵母の澱)と共に行う熟成

瓶詰めされたシャンパーニュは、暗いカーヴの中で長い期間熟成されます。シャンパーニュ醸造の鍵となるこの段階において常に約12℃に保たれるカーヴの果たす役割は重要です。

規定により、ティラージュ後ノン・ヴィンテージ・シャンパーニュはカーヴで最低15ヶ月間(そのうち最低12ヶ月間は瓶内澱熟成)、ヴィンテージ・シャンパーニュは、3年間熟成させなければなりません。実際には多くの生産者が自主的に瓶内澱熟成の期間を数年間延長しています。

リー(酵母の澱)はボトル内で増殖し、働き終わった酵母です。泡が生まれた後、酵母は少しずつ死滅、沈殿、澱となり、さらに自己分解がはじまります。自己分解とは澱の含有物が壊れ分子を放出することで、これらの分子がワインの分子と相互に作用し、ゆっくり変化していくことです。



横木をかませて積まれたボトル



また、ティラージュの際に使用された栓を通過して、ごく微量の酸素がボトルに入り込み、同時に少量の炭酸ガスが漏れます。このように栓の密閉性は絶対的なものではありません。

栓の種類によって熟成の速さが変わります。

瓶内澱熟成の間、澱の自己分解とゆっくりとした酸化が進みます。この2つの現象が結びついて、第3のアロマと呼ばれる香りが生まれます。第3のアロマは、若いシャンパーニュでは花やフルーツの香りであり、熟成するに従って熟したフルーツ、火を通したフルーツ、ドライフルーツ、スーボワ(森の下草)、焙煎香などの香り変わっていきます。

REMUAGE

ルミューージュ(動瓶)

瓶内澱熟成後は、澱を取り除いてシャンパーニュを透明にもどす必要があります。ルミューージュの目的は、デゴルジュマン(澱抜き)の準備として、沈殿物(澱とルミューージュのための清澄剤)を瓶口に集めることです。

澱を瓶口に集めるには、熟成時に横に寝かされていたボトルを左右に回しながら少しずつ瓶口を下にして倒立させて(シュール・ポワント)いかなければなりません。

この作業をルミューージュ(動瓶)と呼びます。

動瓶士(ルミューアー)は、1日に約4万本を扱うことができます。しかし今日、ピュピートルと呼ばれる木製の台を使用し手作業でルミューージュを行うケースは稀になりました。現在ほとんどの動瓶は機械化されています。ボトル500本入りの金属製ケースごとルミューージュできる装置(ジャイロパレット)が導入され、約6週間の手作業が約1週間に短縮できるようになりました。手作業でも機械でも、ワインの品質は全く変わりません。

その後、ボトルは瓶口に澱を溜めた状態で貯蔵され、次の段階であるデゴルジュマンの時を待ちます。

DÉGORGEMENT

デゴルジュマン（澱抜き）



ピュピートルに差したボトル

デゴルジュマンとは、ルミュアージュによって瓶口に集められた澱を取り除く作業です。

デゴルジュマンをするためには、まずボトルの瓶口を -27°C の溶液に浸します。これにより瓶口に集められた澱が凍って塊になります。この状態で栓を開けると内部の気圧により、この氷塊が弾き出されます。このとき失われる気圧とワインはごく少量です。

栓が王冠の場合はこの作業も機械化が可能です。デゴルジュマンの際にごく少量の酸素が瓶内に入り、このとき添加されるドザージュ（加糖）のためのリキュールと共に、シャンパーニュ特有のアロマがさらに成熟していきます。

現在でも大きなボトルの場合、または特別なキュヴェの場合は、“ア・ラ・ヴォレ”と呼ばれる手作業でデゴルジュマンを行うことがあります。“ア・ラ・ヴォレ”の場合には澱を氷結させない状態のまま、ボトルの瓶口を下にして持ち、瓶内の気圧によって吹き出るワインができるだけ少なくなるよう、ボトルを上に向けつつばやく栓を開け、澱を外に弾き出します。



ジャイロパレット（自動ルミュアージュ装置）



デゴルジュマン・ア・ラ・ヴォレ



ルミュアージュ前のボトルの内部の澱

DOSAGE

ドザージュ

ドザージュは、少量のリキュールを添加することです。シェフド・カーヴ（醸造責任者）が、意図するシャンパーニュのスタイルに仕上げるためのひと手間です。ボトル内のワインと同じワインを使うこともできますし、または、木樽、ステンレスタンク、マグナム・ボトルで貯蔵されていたリザーヴワインを選んでアロマをさらに豊かにすることもできます。

ドザージュのためのリキュールは“門出のリキュール”と呼ばれ、多くの場合蔗糖をワインに溶かしたものです。その割合は、ワイン1リットルに対し糖分500gから750gとなっています。

ドザージュに使われる糖分の量は、ワインのタイプによって異なります。

- ・ドゥー： 1リットル当たり糖分50g以上
 - ・ドゥミ・セック： 1リットル当たり糖分32gから50g
 - ・セック： 1リットル当たり糖分17gから32g
 - ・エクストラ・ドライ： 1リットル当たり糖分12gから17g
 - ・ブリュット： 1リットル当たり糖分12g以下
 - ・エクストラ・ブリュット： 1リットル当たり糖分0gから6g
- 3g以下、あるいは全く加糖をしていないワインには“ブリュット・ナチュール”、“パ・ドゼ”、“ドザージュ・ゼロ”の表示をすることができます。

BOUCHAGE

打栓

POIGNETTAGE

ポワネッタージュ

MIRAGE

ミラーージュ

規定によりシャンパーニュと記載されたコルク栓

ドザージュの後、すみやかにワインは打栓されます。現在使用されている多くのコルク栓は、三層構造になっており、コルクの集積材の上に二枚の輪切り状コルクを接着しています。ワインに接触する部分は、“ミロワール（鏡）”と呼ばれます。コルク栓には、必ずシャンパーニュの名称が記載されていなければならず、ヴィンテージ・シャンパーニュの場合は収穫年も記載されていなければなりません。

コルク栓はキノコ型ではなく元々は筒型です。（上部写真参照）そのコルク栓を瓶口に圧縮して入れ、薄板（ブラック）を上から重ね、すべてをミュズレ（コルクワイヤー＝針金製の栓おさえ）で固定します。

その後、ワインとリキュールが均一になるように、ボトルを十分に揺らします（ポワネッタージュ）。最後に、ボトルを光に透かして透明性の検査（ミラーージュ）をし、出荷するまで味がなじむように数ヶ月間カーヴで貯蔵します。

コルク栓の密閉性はティラージュの栓と同様に、完璧なものではありません。シャンパーニュはデゴルジュマン後も少量の酸素によって熟成が続きます。



打栓



リキュール・ド・ドザージュの添加

HABILLAGE

出荷前のキャップシールとラベル貼り



出荷前の最後の段階は、ボトルを美しく整えることです。コルク栓とコルクワイヤーの上からキャップシールでカバーし、コルレットとよばれるシールでボトルに固定します。ボトルの表と裏にはラベルを貼ります。ラベルには、法で定められた記載義務事項の他、消費者向けの情報も記載できます。

●記載義務事項

- ・シャンパーニュ原産地名称（シャンパーニュという文字は銘柄名の半分以上、2倍以下と規定されている）
- ・糖分の含有量またはドザージュ表示（ブリュット、ドゥミ・セック、セックなど）
- ・ブランド名
- ・アルコール度（% vol. = 容量パーセンテージ）
- ・容量（l、cl、ml）
- ・醸造者名または醸造会社名、その本社の所在地であるコミューン（村）名と

CHAMPAGNE
BRUT

Martin-Huguenot

Elaboré par Martin-Huguenot, Epernay, France.

La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant. Contient des sulfites.

75 cl

09/21111-01

12% vol.




“FRANCE”の文字（さらにワインが本社ではない場所で生産された場合は、その生産地のコミューン名）


・CIVCが交付する登録番号は、醸造家の職業上のカテゴリーを示すイニシャルで始まる（RMはレコルタン・マニピュラン、NMはネゴシアン・マニピュラン、CMはコーペラティヴ・ド・マニピュラシオン、RCはレコルタン・コーペラトゥール、SRはソシエテ・ド・レコルタン、MAはマルク・ダシュトゥール＝プライベート・ブランド）

・ロットの識別番号（ボトルに直接記載しても良い）

・アレルギーの原因となる成分の記載（無水亜硫酸、亜硫酸塩や二酸化硫黄など）

・安全のための記載「妊娠中のアルコールの飲料の摂取は、それが少量であっても、子どもの健康に重大な影響をもたらすことがあります」という記述、または妊婦の飲酒禁止のロゴマーク （この記載は一部の国でのみ義務付けられている）

●任意記載事項

・“point vert” （包装材のリサイクルに協力している印）

・必要な場合は、ヴィンテージ（収穫年）またはキュヴェの特性（ブラン・ド・ブラン、ロゼ、ブラン・ド・ノワールなど）

・ブドウの品種に関する情報、デゴルジュマンの日付、感覚的な風味の特性、ワインと相性の良い料理など

熟成（マチュラシオンとヴィエイスマン）

シャンパーニュは、その成分とその醸造方法により、熟成に適したワインといえます。熟成はタンク内で始まり、アルコール発酵とマロラクティック発酵の後さらに瓶内で続きます。

リザーヴワインはタンクで貯蔵され、その期間は10年に及ぶこともあります。低温で酸素を避け、澱と共に保存されることにより熟成が長く続きます。

ボトルに詰められてからの熟成には次の2種類があります。

・醸造者の元での瓶内澱熟成（マチュラシオン）

ティラージュ（瓶詰め）の後の瓶内澱熟成は醸造者の元で続きます。デゴルジュマンは、出荷する数ヶ月前に行われます。

・澱抜き及びドザージュ後の熟成（ヴィエイスマン）

デゴルジュマンとドザージュをした後、最終的なコルク栓をつけた状態で醸造者のエノテーク（オールドヴィンテージの貯蔵庫）、または流通業者や消費者の元で熟成が続きます。この二種類の熟成は、醸造者が目指したシャンパーニュの風味をそれぞれの形で発展させます。





CHAMPAGNE

DU TERROIR AU VIN

シャンパーニュ テロワールからワインまで

LEXIQUE

用語解説

AIGNES／エイネス：シャンパーニュ地方で、压榨の際の残存物（ブドウの皮、花梗、種など）をいう。マール（marcs）とも呼ばれる。

AOC／製品が原産地の特徴を備えた真正のものであることを証明する原産地統制名称。

ARÔMES TERTIAIRES／アロマ・テルティエール：（第3アロマ）発酵後のワインが熟成する際に生まれるアロマ。

AUTOLYSE／オートリーズ：瓶内二次発酵後死滅した酵母の自己分解。

BELEMNITE／ベレムニット：ジュラ紀から白亜紀にかけて繁栄した海洋軟体生物のことで、その化石が含まれていることがシャンパーニュ地方の白亜質土壌の特徴。

BELON／ブロン：シャンパーニュ地方で、压榨機から出てくる果汁（ムー）を受容するタンク。

CAPSULE COURONNE／キャプシュル・クロナヌ：ティラージュの際、使用される王冠。瓶口と接する部分には密閉性を強化するパッキングがついている。ティラージュからデゴルジュマンまでの仮の栓。王冠の内側には瓶内の澱を集めやすくするための“ビデュル”と呼ばれるプラスチック製の栓がついている。

CIVC／Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne：シャンパーニュ地方ワイン生産同業委員会。半官半民の団体。シャンパーニュ地方のヴィニキュロンとメゾンの共通の利益を守っている。

COCCOLITE／コッコリット：コッコリス。古代の海に生息した微生物由来の堆石岩。石灰岩の主要鉱物であるカルサイト（方解石）のバリエーションのひとつ。白亜質土壌の大部分には、コッコリスが含まれている。

COLLAGE／コラージュ：清澄剤を添加してワインを清澄させること。

COULURE／クリュール：花やブドウの粒が落ちてしまうこと。収穫の減少につながる。

CRU／クリュ：シャンパーニュ地方でブドウを栽培するコミューン（村）のこと。

CRYPTOGAMIQUE／クリプトガミック：寄生カビによって引き起こされる病気の総称。（例：ウドンコ病、ペト病）

CUVÉE／キュヴェ：シャンパーニュ地方では二つの意味がある。
1. 4000kgのブドウから、压榨により得られるムー（果汁）の最初の2050リットル。
2. 第一次発酵で得られたヴァン・クレール（原酒）をアサンブラージュしてできたワイン。

DÉBOURREMENT／デブールモン：発芽。春にブドウの樹に花芽、葉芽がつくこと。

ÉBOURGEONNAGE／エブルジョナージュ：摘芽。実をつけない花芽、葉芽を手作業で取り除く作業。

ESTER／エステル：酸とアルコールの結合により生まれる化学成分。エステルは、ワインのアロマを発展させる。

FERMENTATION ALCOOLIQUE／アルコール発酵：酵母が、ブドウの果汁中の糖分をほぼ同量のエタノールと炭酸ガスに変化させる生化学的プロセス。同時に生成される様々な複合物（高級アルコール、エステル）はワインのアロマや風味となる。

FERMENTATION MALOLACTIQUE／マロラクティック発酵：リンゴ酸が乳酸菌の働きによって乳酸へ変化させる発酵工程のこと。

FLACONNAGES／フラコナージュ（ボトルの種類）：シャンパーニュ地方のボトルの総称。

カール（200ml）、ドゥミ（375ml）、レギュラーサイズ（750ml）、マグナム（1.5リットル）、ジェロポアム（3リットル）、マチュザレム（6リットル）、サルマナザール（9リットル）、バルタザール（12リットル）、ナビュコドノゾール（15リットル）。

FOURRIÈRE／フーリエール：ブドウ畑の両端の土地。必ず草地でなければならない。

GOULOTTE／グーロット（小さな樋）：圧搾機からブロン（搾汁の受容器）へ、ムー（ブドウの果汁）を流す管、樋。

GREFFON／グルフオン：フィロキセラに抵抗力のある木に接木されて、蕾をつけたブドウの苗。

KIESELGUHR／キーセルグール：珪藻土。ワインの濾過に使用される粉末状の珪石。

LEVURAGE／ルヴュラージュ：果汁（ムー）またはワインに、酵母（酵母種）を添加すること。

LIÉS／澱（リー）：糖分解を終えた酵母。一次発酵後タンクや樽に、二次発酵後瓶内に沈殿する。

LIQUEUR DE TIRAGE／リキュール・ド・ティラージュ（ティラージュの際に使われるリキュール）：シャンパーニュ原酒に酵母と糖分を加えたもの。泡を作り出すために添加される。

LIQUEUR D'EXPÉDITION (dite aussi DE DOSAGE)／リキュール・デクスベティション（リキュール・ド・ドザージュ）：門出のリキュール（またはドザージュのリキュール）。シャンパーニュの原酒に蔗糖を加えたもの。デゴルジュマンの後に添加される。この糖の含有量が、ワインの甘辛度を決める。（プリュット、セック、ドゥミ・セックなど）

MARC／マール：シャンパーニュ地方では2つの意味がある。

1. 伝統的な圧搾機の容量、ブドウ4000kgのこと。
2. 圧搾後の残存物（ブドウの皮、花梗、種など）。

MILDIU／ミルデュ（ペト病）：寄生菌類によるブドウの病気。

MILLERANDAGE／ミルランダージュ（結実不良）：ブドウの粒が成長せず、小さいままであったり落ちたりする。

MINÉRAL／ミネラル：鉱物を思い起こさせるアロマの総称（白亜質土壌、砂岩、テュフォーなど）。

OÏDIUM／オイディウム（ウドンコ病）：寄生菌類によるブドウの病気。

PHOTOSYNTHÈSE／フォトサンテーズ：光合成。葉緑素をもつ植物が、太陽光を利用して有機物を合成するプロセス。

PROFIL ORGANOLEPTIQUE D'UN VIN／プロフィール オルガノレプティック：テイスティングによって知覚できるワインの官能的（視覚的・嗅覚的・触覚的）特性。

RÉSERVE INDIVIDUELLE／レゼルヴ・アンディヴィジュエル（個人貯蔵分）：CIVCによって設けられた規定。ブドウの収穫が過剰で品質が優れている年には、ヴィニユロンに収穫の一部をリザーヴワインとして貯蔵することを義務付けている。このリザーヴワインは、CIVCの決定により、不作年をしのぐために使われる。このリザーヴには3つのメリットがある。まず、ヴィニユロンにとって、ブドウ栽培における予想外の出来事に対処するために必要である。第二に、過剰生産あるいは不作の場合に起こる損害を縮小するために経済的な調整方法となっている。第三に、リザーヴワインはストックされたワインの品質を高める役割を果たしている。

RETROUSSE／ルトルース：キュヴェ（一番搾り）とタイユ（二番搾り）の圧搾の間に、圧搾されたブドウをほぐすこと。伝統的な圧搾機の場合は手で、水平式圧搾機の場合は機械が回転することで行われる。圧搾機内のつぶされたブドウを一旦ほぐし、果汁が抽出されやすいようにする。

SELECTION CLONALE／クローンの選抜：参照対象となった何千本ものブドウの苗の成長について科学的かつ持続的な分析を続けた結果得たクローンで、健康で高品質の品種を手に入れることができる。

TAILLE／タイユ：

シャンパーニュ地方では2つの意味がある。

1. ブドウの樹の活動バランスを整え、ブドウの品質を高めるために枝を短く切る、冬の剪定のこと。
2. マールの圧搾後、キュヴェの抽出に続いて得られる500リットルのムー（果汁）のこと。

TIRAGE／ティラージュ：瓶内二次発酵のための瓶詰め。

VÉRAISON／ヴェレゾン：ブドウの色づき（シャンパーニュでは8月ごろ）。

VIGNERONS ET MAISONS



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE CHAMPAGNE
INFO@CHAMPAGNE.FR - WWW.CHAMPAGNE.FR

CHAMPAGNE, BUREAU DU JAPON

シャンパーニュ地方ワイン生産同業委員会 (CIVC) 日本事務局
川村玲子オフィス有限公司

107-0052 東京都港区赤坂8-13-13-503

8-13-13-503 Akasaka Minato-ku Tokyo 107-0052
TEL 03-3405-8035 FAX 03-3405-8098

E-mail info@champagne.jp <http://www.champagne.jp>