

Alain Navarre

アラン・ナヴァール



" L'effervescence de l'assemblage, des assemblages pour l'effervescence "

「アサンブラージュによる泡、泡のた
めのアサンブラージュ」

イマジネーション溢れるナヴァール家の最高傑作、「ジェネレーション・キャトル」をご紹介します。

シャンパンの醸造は、秋に収穫したぶどうを発酵させてワインを造り、翌年春、そのワインに、前年以前に仕込んでタンクで貯蔵していたワイン（ヴァン・ド・レゼルヴ）をブレンドし、瓶内2次発酵を誘発する酵母等を添加してビン詰めすることが基本となります。

優良なRMの場合、収穫年ももちろん、品種、区画、収穫日等の違いごとに別々のタンクでワインを貯蔵しており、ビン詰め時のブレンドは、それぞれのタンクごとに試飲を重ね、各ワインの特性を吟味した上で行われます。造り手の腕や感性が最も出やすい、シャンパン造りのハイライトのひとつです。

とはいえ、「品質や味わいができるだけ毎年均一になるように」というシャンパンの基本概念がありますし、さらに、通常は「商品ラインナップ」が決まっていますので、このタンクとこのタンクはスタンダード・ブリュットに、このシャルドネはブラン・ド・ブランに、というように、あらかじめいくつもの有力な判断基準が存在します。

「ジェネレーション・キャトル」は、この毎年のビン詰め時におけるブレンドの判断基準を、「2000本分、最高品質のシャンパンを造ること」一点のみに求めた、他ではまず聞かない、珍しいコンセプトの作品です。

「アラン・ナヴァール」は、「ヴァレ・ド・ラ・マルヌ」の都シャトー・ティエリから東に12km、パシー・シュル・マルヌ村に1899年に設立された「ダニエル・デュボワ」のデュボワ家にアランが婿入りして世代交代する形で、1986年に設立されたRMです。2019年より、「モエ・エ・シャンドン」で修行したエノログ（醸造技師）である娘のマルジョリーが夫のアルノーと共に運営しています。

「他の多くのワイン産地は、絶えず変化し続けながら、ワインの品質を高めていっているように感じます。シャンパーニュは伝統色がとても強い地域なので、なおさら意識的に、従来の常識や価値観にとらわれない発想をしなければならないと思います。大事なことはただひとつ、より美味しいシャンパンを造ること、です」。

「ジェネレーション・キャトル」は「4世代」という意味で、代々ぶどう栽培を営んできた彼らの先祖に敬意を表したものであると同時に、「(常識や価値観などは時代とともに変化するが、) 本当の美味しさは、世代を超えて不変のものである」という意味が込められています。

その年のビン詰め時点における最高品質のワインを、将来にわたって最高品質のシャンパンになるように選抜してブレンドするため、品種構成や畑の区画等は毎年変わります。

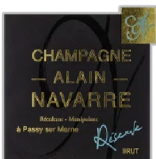
外観も斬新で、シャンパンでは極めて珍しい「12面体ボトル」を採用しており、超高級仕様のミズレは、「黒地に金文字のIV」「金地に黒文字のIV」の2パターンで展開されています。

所在村	Passy-sur-Marne
所有畑面積	10.06ha
醸造家	Marjorie Navarre
趣味	バイク、狩猟
継承年	2019年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培（除草剤、殺虫剤は一切使用しない）。2020年に「HVE (Haute Valeur Environnementale)」の最高段階「レベル3」および「Viticulture Durable en Champagne」の認証取得。パシー・シュル・マルヌの斜面畑の冷涼気候と風通しの良さを活かした「シャブリ方式」の仕立てによって、ぶどうを真に完熟させる
醸造	テット・ド・キュヴェ（フリーランジュース）のみを使用。ステンレスタンクによる清潔な醸造。一部を樽発酵・樽熟成
販売先	フランス国内90%（2000人以上の個人のシャンパン愛好家、レストラン、ワインショップ）、輸出10%（イギリス、EU各国、スウェーデン）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Gault & Millau」、「Vins Saveurs」等
Web	https://www.champagne-navarre.fr/

Brut Réserve

ブリュット・レゼルヴ

パシー・シュル・マルヌ村の真南向き斜面畑より、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネが3分の1ずつのブレンド。粘土石灰質土壌。平均樹齢約35年のVV。ステンレスタンクで醸造。48ヶ月間ビン熟成。ドザージュは7g/l。





Brut Prestige

ブリュット プレスティージュ

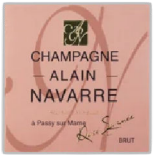
パシー・シュル・マルヌ村の0.5ha相当の最優良区画より、ピノ・ノワール50%、シャルドネ50%のブレンド。粘土石灰質土壌。平均樹齢約35年のVV。4~5年間ビン熟成。ステンレスタンクで醸造。ドザージュは6g/l。重厚ボトル。このシャンパンは、2014年9月27日にヴェネツィアで行われた、ジョージ・クルーニーさんの結婚式のオフィシャル・シャンパンに選ばれました。



Florentine Demi-Sec

フロランティース ドミ・セック

パシー・シュル・マルヌ村の0.5ha相当の最優良区画より、ピノ・ノワール50%、シャルドネ50%のブレンド。粘土石灰質土壌。平均樹齢約35年のVV。4~5年間ビン熟成。ステンレスタンクで醸造。ドザージュは33g/l。重厚ボトル。作品名の「フロランティース」は、現在彼らの畑がある場所が、かつてパシー・シュル・マルヌ城のフロランタン庭園だったことに由来するものです。



Rosé de Saignée

ロゼ・ド・セニエ

パシー・シュル・マルヌ村およびトレルー・シュル・マルヌ村の真南向き斜面畑より。ピノ・ムニエ100%のブラン・ド・ノワール。セニエ法によるロゼ。粘土石灰質土壌。平均樹齢約40年のVV。70%をエナメル製タンクで、30%を228リットルの樽で醸造。30ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは5g/l。



Génération IV

ジェネレーション・キャトル

パシー・シュル・マルヌ村およびトレルー・シュル・マルヌ村の真南向き斜面畑より。粘土石灰質土壌。平均樹齢約35年のVV。ピノ・ムニエ100%のブラン・ド・ノワール。ステンレスタンクで醸造。4年間ビン熟成。ドザージュはゼロ。作品名の「ジェネレーション・キャトル」は「4世代」の意味です。正12面体特別仕様ボトル。超高級仕様のミズレは、「黒地に金文字のIV」「金地に黒文字のIV」の2パターンございます。



l'Unik

リュニック

パシー・シュル・マルヌ村の最優良区画からのシャルドネ100%。平均樹齢40年のVV。3分の1を300リットルの樽で発酵&熟成。コルクで4~5年間ビン熟成。ドザージュは6.4g/l。メタリックキャップ仕様。特製1本箱入り。年間1500本の限定生産作品で、バックラベルに1枚1枚手書きされたシリアルナンバーが入っています。作品名の「リュニック」は「唯一の、他に存在しない」という意味で、趣向を極めたこの作品に対する造り手のプライドが込められています。2018年度「生産者コンクール」金賞受賞。2018年度「フェミニナリーズ・コンクール」金賞受賞。