

レポート  
それぞれのシャンパン事情



6月本にポール・ロジェの社長に就任したローラン・ダルクール氏

を救ったのが、1997年に経営の采配を見込まれてスカウトされた、当時31歳のパトリック・ノワイエルだ。

元々、化学部門のエンジニアで1969年にポルチオのケミカル会社に就職したノワイエルだが、1971年にボージョレ、マコネを専門とするネゴシアン・モメサンと結婚したことからワインの世界に入ることになった。モメサン社で輸出部長を務めた後、1981年に社長に就任し、ボージョレの黄金期を築いたが、90年代から始まったボージョレワインの危機を乗り切らず1997年にボワセ・グループに買収され社を辞した。しかし、ブルゴーニュでのキャリアと実績に目を付けたヘッドハンターの誘いをうけてすぐにポール・ロジェに入ることになった。

ポール・ロジェに入り1年足らずで社長に就任し、社内の信頼を得て権力を掌握するとすぐに大きな決断をした。それまで、生産の要を担ってきたシェフ・ド・カーヴのジェームス・コフィネを更迭し、クリュグのシェフ・ド・カーヴだったドミニック・プティを新たに採用したのだ。1999年3月に行ったこの人事は15年のシャンパーニュのキャリアの中で最大のリスクを伴うものだったとパトリック・ノワイエルは振り返っている。しかし、重大な結果には至らず、逆にポール・ロジェ再生の大きな原動力となった。そして、「ドミニック・プティは現場に冷静と落ち着きをもたらし、スタッフの力を引き出しながらパーフェクトな製品作りを目指

す体勢を確立した。ポール・ロジェ成功の主要なファクターだ」と高い評価を与えている。

当初は、樽深の顔目クリュグのシェフ・ド・カーヴを務めたドミニック・プティがタンク派を自任するポール・ロジェのスタイルに適合できるかどうか不安視する声もあった。しかし見事ポール・ロジェの伝統を守り、洗練されたスタイルを確立することに成功したことは、現在の世界的な器るぎない評価をみれば明らかだろう。「彼はこれまで一度もクリュグの方が良いと言ったことはない」とパトリック・ノワイエルはあるインタビューのなかで証言している。

ドミニック・プティに全権の信頼を置いたパトリック・ノワイエルはプティの意見を全面的に取り入れ、2000年から生産設備を根底から更新するための工事を始めた。2000年、2004年、2008年、2010年、2012年と工事を進め、2013年に生産部門の全ての工事が終了した。地下を掘り抜き、10年余の歳月をかけたもので、文字通り全てが一新された。以前の醸造所しか知らない人は驚くだろう。30hlから150hlのステンレスタンク合計188個のキャパシティは1万9000hlに上る。25hl、33hlなど小さなタンクもある。これにより、酵母、品種毎に醸造できるようになった。

シャンパーニュ大連に直した古いカーヴも白とブルーのタイルを使って全面改装し、かつて使っていたセメントタンクは内部をセラミックで加工して貯蔵タンクとして使うようにした。これにより毎年、25～30%を取り置きブリュット・ノンミレジメのブレンドに使うリザーヴワインの

保管も余裕をもって対応できるようになった。

ポール・ロジェを巡る最近の話題で欠かせないのは、2011年に行われたウィリアム王子とケイト・ミドルトン妃の結婚式だろう。チャーチルとの関係もあり、ポール・ロジェは英国王室のお気に入りシャンパーニュであることは超えないが、英国王室御用達の榮譽(Royal Warrant)を持つシャンパーニュブランドは、チャールズ皇太子とダイアナ妃との結婚式に使われたボランジェを始め幾つかあり、様々なメディアが予想されるブランドを報じていた。そんな中で、今回の結婚式では夕食会ではローラン・バリエ、そしてウエストミンスター寺院で行われた結婚式後のレセプションではポール・ロジェのブリュット・レゼルヴ・マグナムが使われた。このニュースは世界を駆け回り、特にインターネットのブログで話題になった。この影響は予想を遙かに超えたもので、特に日本市場ではこのポール・ロジェのブリュット・レゼルヴを使って結婚式を挙げるのがブームとなりポール・ロジェの対日輸出は倍増したという。このほか輸出全体でも2011年は量が7%増、金額でも15%増加し、合計出荷量は160万本を突破し、そのプロモーション効果は計り知れないものだった。

ポール・ロジェはフランスの代表的なガイドブック、「ゴッド・デ・メイユール・ヴァン・ド・フランス」で2011年から最高の3つ星、また「ゴッド・ド・ペタンヌ&ドクソーヴ」でも今年最高の5つ星に昇格した。そして、今年英国王室からロワイヤル・ワラントの認可を再び得た。これを見届けてヴィネクスボ直後の6月24日に株主会でパトリック・ノワイエルは社長の座を去ることになった。後任の社長に暫名されたローラン・ダルクール氏はブルゴーニュ出身の49歳。経済会計管理高等専門学校、そしてフランスのマネージメントスクールでMBAを取得した後、ムルソーのロビトール・フレールで7年間輸出を担当した。

1994年にロビトール・フレールがタイヤン・グループからボワセ・グループに移ってから2年後、シャンパーニュ・ブリューノ・バイヤールに移籍し、2005年まで9年間、ブリューノ・バイヤール社長の片腕として働いた。ポール・ロジェに入社したのは2006年1月、輸出部長を務めていたクリスチャン・ポール・ロジェの後任として招かれた。身長2m、見上げるような長身だが、見下すような態度はなく、真面目でシンパシーを感じさせる人柄だ。



左からユベール・ド・ビエイ、ローラン・ダルケール、パトリック・ノワイエルの各氏

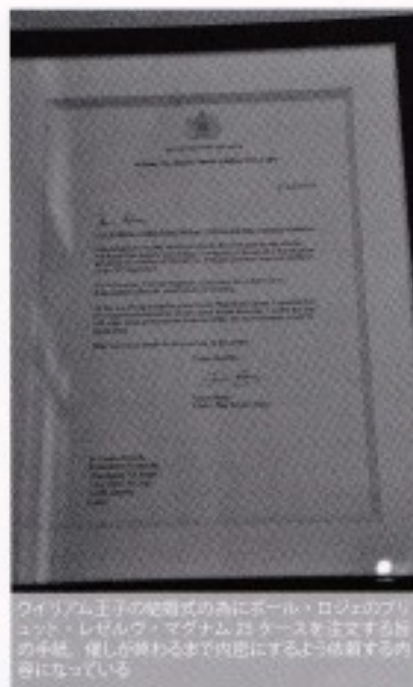
ロビトー・フレール時代には日食と、シャンパーニュ・バイヤール時代にはヴィンテージを通じて日本と関わりを持ってきた。

「今、日本の輸入元であるジェロボームを通じて日本市場を再構築している最中です。これまで社長のパトリック・ノワイエルと販売担当ユベール・ド・ビエイが日本市場を定期的に訪問してきましたが、来年春には私が日本を訪問して関係者と今後の市場展開について懇談する予定です。我々のお客さんはワインの愛好家です。まずは質にこだわりたいと思っています。そしてマーケティングやパッケージ、製品イメージにあまり力を入れすぎないように注意したいと考えています。優先すべきは独立した、透明な家族経営の会社を守ることです。そして輸出先の全てのパートナーがポール・ロジェの旗を立てる事に誇りを持つよう

全力で頼む覚悟です」。パトリック・ノワイエルの言葉を継承し、製品の質を上げるためのアプローチに力を入れるとローラン・ダルケール氏は強調していた。

メゾン・ポール・ロジェは1849年に18歳のポール・ロジェがアイの村に創設したネゴシアンだ。2年後にエベルネに移り、1899年にポール・ロジェが死ぬと二人の息子、モーリスとジョルジュが跡を継いだ。このとき、父親の名字（ファミリーネーム）だけでなく、名前（アーストネーム）も含めて名字として使用したいと申し出てそれが認められた。だから、本来、ジョルジュ・ロジェと名乗るべきところをジョルジュ・ポール・ロジェと表記するようになった。

モーリスが販売、ジョルジュが生産を担当し



ワイリアム王子の祝賀式の際にポール・ロジェのブリュット・レゼルヴ・マグナム25コースを注文する旨の手紙。復讐が終わるまで内密にするよう依頼する内容になっている

順風満帆に進むかと思われたが、翌年、カーヴと建物が崩壊し甚大な被害を被った。しかし、その後地下カーヴの再建に取り組み、現在は総延長7kmに及ぶ白亜のカーヴを所有している。このカーヴはエベルネでは最も深い35mまで掘り進められており、ここに約650万本のストックが寝かされている。

ネゴシヤンの多くは原料葡萄のほとんどを栽培家から調達しているが、ポール・ロジェは約20か村に90haの畑を持ち、生産に必要な葡萄の55%を調達している。100万本以上生産するネゴシアンでこれだけ原料自給率の高いメゾンは希だ。かつてはモンターニュ・ド・ランス、

2013年産から全量採りに移型し始めた新しい集荷設備



日曜店の一部はレシエーション会場として改装された





## それぞれのシャンパン事情



ヴァレ・ド・ラ・マルヌの黒葡萄が中心だったが、1950年代にコート・デ・ブランにも葡萄畑を取得しシャルドネの調達を確かなものにしていく。

ローラン・ダルクール新社長は2013年の夏について「まだミレジームの可能性が排除されるわけではありません。2010年と2011年は収穫を終えた時すぐにこの年はミレジームにならないと分かりました。一方、2012年は素晴らしい年で、収穫時からミレジームにできると分かっていた。それに比べると今年は少し微妙で決定は来年初めになると思います」と語っていた。

ドミニク・ブティがシェフ・ド・カーヴになってからタイスは全て他の生産家のキュヴェと交換しポール・ロジェのシャンパーニュは100%キュヴェで造られるようになった。これが質の向上に大きく貢献している。また、ボトルの熟成年数も大幅に伸ばした。現在販売しているブリュット・ノンミレジメは2008年産がベースで2009年春に出荷されたもの。約50か月の熟成となる。また、ミレジメは今、2004年産の販売を始めたところ。さらにブラン・ド・



ブランは2002年、サー・ウインストン・チャーチルはまだ2000年を販売している途中だ。

2002年産からブリュット・ノンミレジメのドザージュを12gから9gに落としたこともポール・ロジェ・ブリュットのスタイルを洗練されたものにするのに役立っている。そして、摘み取った後、ボトルを最低3か月、長いものは1年間かしてから出荷している。そのために、50万本保管出来る特別のカーヴを設けている。こうした改革の一方で頑なに伝統に拘る面もある。今でも、約180万本、全てのボトルの裏下げ作業を手作業で行っていることがその一つだ。ジロパレットを拒否し旧弊に拘ると笑われるかもしれないがこうしたことが質の違いを作ると信じているという。

数年前から150万本を出荷しているが、カーヴに保存する量は180万本に増やしている。将来的な出荷量の増加に対応するためだ。150万本の販売のうちミレジメは約3万本。販売総額は2900万ユーロ（約40億円）。輸出が85%を占め、輸出相手国は90カ国にのぼる。

### ピュール・ブリュット

5年ほど前から販売を始めたドザージュゼロの製品。3品種を三分の一ずつブレンドしたノンミレジメ。完璧に辛口で、ミネラル。最後に僅かに残る苦みがブリュット・ナチュラルの個性を醸立させている。キレがあり、ブリュット・ナチュラルの良いニュアンスがあるが、大変直線的で、ふくよかな味わいを期待する一般の消費者には難しいかもしれない。毎年安定した製品を造るが大変難しい製品だという。

### ブリュット・レゼルヴ

最も生産量が多くメゾンの飲印にしている製品。現在出荷しているボトルは2008年産が75%、残り25%が2005年、2006年、2007年産。香りは開いているが味わいに緊張感があり、ポール・ロジェのスタイルが良く表現されている。他のメゾンのブリュット・ノンミレジメと比べると幾分固い印象をもつかもしれない。

### シャルドネ・ヴァンテージ

#### ブラン・ド・ブラン 2002

コート・デ・ブランのシャルドネだけで造る。2003年に摘み取り、6か月前に摘み取ったもの。親の上で10年間寝かしており、少しパター、トースト、ビスケットのニュアンスが出ていて大変心地よい。樽はまったく使用していないが、複雑で興味深い。伝統的なスタイルで辛口。ク



ラシックなシャンパーニュを好む愛好家向けの製品。

### ブリュット・ヴァンテージ 2004

ピノ・ノワール60%、シャルドネ40%。摘み取り後6か月。市場に出たばかりの新しいミレジメ。ポール・ロジェでは2003年のミレジメを造らなかったため、その前はミレジメは2002年。既に香り変化しつつあり、かなり早く開くミレジメだろう。

### ロゼ・ヴァンテージ 2004

ベースのワインはブリュット・ヴァンテージ。これにプジ、アンボネ、キュミエールの赤ワイン10~15%をブレンドしたもの。薄いサーモン色で赤い果実のニュアンスは控えめ。ロゼにも地味なポール・ロジェのスタイルが出ている。アピール力はやや弱い味わっているうちうちにじわじわとその魅力がわかるようになる。

### キュヴェ・チャーチル 2000

キュヴェ・サー・ウインストン・チャーチルは全てグランクレュで造られていること以外ファミリーの秘密で詳細は明らかにされていない。これは、チャーチルが造りの詳細について一度も質問したことがないという逸話に基づくものだろう。同じミレジメのブラン・ド・ブランと飲み比べるとキュヴェ・チャーチルは遙かに締まっていて固い。このあとさらに5年、10年と消費者が自分のカーヴで熟成してからさらに素晴らしいニュアンスが出てくるだろう。80年代は1982、85、86、88、90年代は1990、93、95、96、98、99のミレジメを出している。◆