



モエ・エ・シャンドン社の入り口に立つ「ドン・ペリニヨン」の像

シャンパンは盲目のベネディクト会の修道士「ドン・ペリニヨン」が、17世紀末、偶然に発酵中の葡萄酒を瓶詰めにし、放置したところ出来たといわれています。

シャンパンの製法は普通の葡萄酒と違って、

1. 見酒。(泡が美しい)
2. 聴き酒。(泡がはじける音がこちよい)
3. 香り酒。(ビسケットの香りが最高)
4. 刺激酒。(舌の上で泡が弾ける感触がい)
5. 味酒。(酸味がなんともいえない)

シャンパンを飲む時は、グラスがとても大切です。結婚式でよく出される、平たいシャンパングラスはいただけません。このグラスはマリ・アントワネットの乳房を型取って作られた

ととか。私は、いつもシャンパンを飲むときは、細長い形をしたフルートグラスで飲んでいますが、このグラスはシャンパンの泡立ちがエレガントに見え、そして泡が弾ける音が、パイプオルガンのように響きます。それに、このグラスで飲むと、香りが立ちのほり、舌の上にシャンパンがスーと入り、舌を心地よく刺激してくれます。そして、酸味をほどよく感じさせます。

ところで、シャンパンは料理を選びません。和食によし、中華によし、そしてもちろんフレンチによし。和食はとくに天麩羅によく「マリ・アージュ」します。とくに白魚の天麩羅にシャンパンは至福の時です。

シャンパンの魅力は「泡」です。シャンパンの「泡」は、飲む人に音と美しい泡立ちで魅了します。特に「泡」は光が当たると宝石のように輝きを放ちます。

「シャンパンの魅力」 — 五感で感じる葡萄酒 —

読む葡萄酒

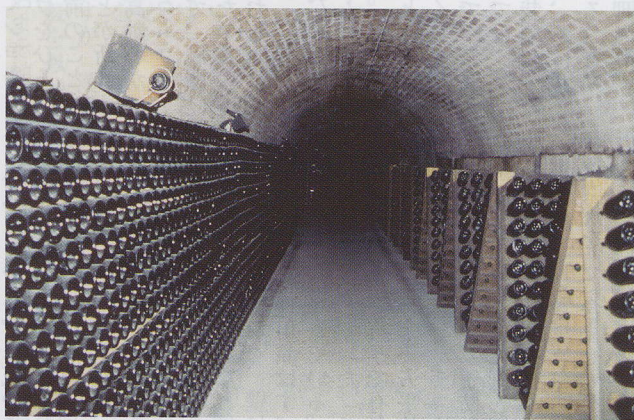
その④

左京区 山本 博



とても手間と時間がかかります。そして、フランスの法律で畑、製造方法、葡萄品種等厳しく規定されています。

シャンパンの製法は、まず白ワイン（シャルドネ）、赤ワイン（ピノ・ノワールとピノ・ムニエ）を造ります。これらを瓶の中で酵母と砂糖を入れ二次発酵させます。ところが、瓶の中で発酵させると、澱がたくさんできます。これを取り除くのが至難の業です。澱を「ルミユアージュ」といって写真のように逆さに瓶を立て、一日に八分の一回転（なぜ八分の一回転なのかわかりません）させ、徐々に澱を瓶の口のところに集めます。瓶の口を凍らせて、栓を一気に開けるとガスとともに澱が出てきます。そこで目減りした分、リキュールやワインを補います。この操作を「デゴルジュマン」といいます。したがって、シャンパンを造るのに時間と手間がとてまかかります。価格も高価なのが納得できます。



モエ・エ・シャンドン社の地下にある、約28kmに渡る地下カーブ右の棚は、クリコ未亡人が考案した「ルミユアージュ」を行う棚