

Ponson

ポンソン

モンターニュ・ド・ランスにて、少量生産のオートクチュール・シャンパーニュを作るべく立ち上げられた新進気鋭の生産者。先代から受け継いだ畑・ブドウのうち、最良のものだけを選択し作られるシャンパーニュは、年産1万本以下と非常に希少なが、既に世界の愛好家を虜にし始めている。



シャンパーニュの中心地であるランスの街のすぐ南西にあるブルミエ・クリュ、クロム・ラ・モンターニュ村にワイナリーを構えるパスカル・ポンソンは1918年創業のレコルトン・マニピュランである。代々この地に根差し、2018年からは5代目となるマキシムとカミーユ・ポンソン兄弟がワイナリーを率いる。所有する30haの畑のうち、約半分は貸し出ししており、残りの13haから年産約12万本のシャンパーニュをパスカル・ポンソンとして生産している。兄のマキシムは2009年にワイナリーに参画した当初から自分たちの理想を追求するために少量生産のオートクチュール・シャンパーニュを作りたいという思いを抱いていた。そしてその夢を叶えるため同2009年に立ち上げたオリジナルのドメーヌがシャンパーニュ・ポンソンである。

彼らが大事にしているのは、どこにも似ていない自分だけのユニークなワイン造り。近年シャンパーニュではテロワールにフォーカスした若い造り手が注目されているが、マキシム・カミーユ兄弟は古典的なアッサンブラージュの手法を取りながら独自のスタイルを追求している。ブドウの由来によって毎年ブレンドの比率は異なるが、元になる5つのブルミエ・クリュは全てモンターニュ・ド・ランス北西部に位置する。北から順にヴリニーは果実の凝縮感、クロムは塩味、パルニーは爽快な酸、ヴィル・ドマンジュはバランス、サシーは厚みを与える。各エリアの持つ優れた特徴・異なる個性を掛け合わせることで、より複雑で完成された独自のスタイルを造り上げている。

畑・醸造においては「余計な手を入れない」をモットーに、マキシム・カミーユ兄弟の代からオーガニック栽培に転換。殺虫剤、除草剤、化学肥料の使用を一切やめ、必要な時だけほんのわずかに自然の肥料を使用する程度にとどめる。また彼らのブドウへのこだわりを強く感じられるのが選果の工程だ。ポンソンでは収穫担当者に対し重量に応じてではなく時給で給与を支払うことで品質重視の選果を奨励している。担当者は量を稼ぐ必要がないため、じっくりと時間をかけて選果に取り組みるようになり、更に優れた担当者には特別ボーナスも与えられる。その後、ブドウかごの中、セラーと計3回の厳しい選果を経て残る最高品質のブドウのみを使用する事で、醸造の段階では人の介入がほぼ不要となる。

アルコール発酵には自然酵母を使用。ブドウ本来のピュアさを残す為、ステンレスタンクを用いて発酵・熟成を行う。無濾過・無清澄、ナチュラルなワイン造りを心掛けるが、温度管理にも非常に気を使っており、発酵・瓶内二次発酵ともに低温で行う。瓶内二次発酵時の温度は通常16°C程であるがポンソンでは瓶詰まで12°Cにキープ。ワインは温度変化の影響をほぼ受けないので馴染みが良く非常に安定した品質となる。瓶内二次発酵中にはボトルを一本一本手で振って澱と接触させることで複雑味や余韻をだすといったオートクチュール・シャンパーニュならではの手間が惜しみなくかけられている。NVでありながら最低50ヶ月以上の熟成を経る彼らのシャンパーニュは複雑味と旨味がしっかりと引き出されており、リリース直後からすぐに楽しむことができる。

一般的に小規模生産者が多いレコルトン・マニピュランでは、使用できる畑・ブドウに限られるため理想を追い求めた挑戦的なシャンパーニュ造りは難しい。しかし、マキシム・カミーユ兄弟には先代から引き継いだパスカル・ポンソンの畑とブドウがあり、その中から最良のものだけを選択できるという大きなアドバンテージがある。彼らはこのバックボーンを十分に活かし、まだ若い世代であっても実験的な造り分けを繰り返し理想のスタイルを探求し続けている。シャンパーニュ・ポンソン名義のオートクチュール・シャンパーニュは年産1万本以下と極めて少ない。そのため世界の中でもごくわずかな一部のシャンパーニュ通にしかその存在が知られておらず市場での希少価値が非常に高い。今後の活躍に期待せずにはいられない注目すべき次世代の造り手だ。



プチット・モンターニュ NV Petite Montagne

限定 希望小売価格 ¥6,750

- 産地: Champagne 1er Cru
- 品種: ムニエ 40% ピノ・ノワール 35% シャルドネ 35%
- 熟成: 52ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 4g/L

複数にまたがる畑のブドウを使用。カリンや洋梨、華やかなバラのヒントに熟成由来のトースト香が溶け込んだ複雑で上品なアロマ。アタックから心地良い果実味が広がり、キレのあるミネラルと美しい酸が折り重なる。エレガントな余韻がどこまでも続いていく。



ポール・ガディオ プレキュルスール 2012 Paul Gadiot Precurseur

限定 希望小売価格 ¥7,650

- 産地: Champagne 1er Cru
- 品種: シャルドネ50% ピノ・ノワール25% ムニエ25%
- 熟成: 74ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 4g/L

複数にまたがる畑の中から毎年最上のブドウのみをセレクト。熟したアプリコットや蜂蜜、ドライフラワー、奥にはアーモンドのヒント。パワフルな果実味に緻密なミネラル、アフターにはクリーミーなバターニュアンス。長期熟成に由来する旨味加わることでより一層味に深みが出ていく。

