

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Andre Beaufort / Champagne

▼ 生産者：アンドレ・ボーフォール / シャンパーニュ

辛口から熟成した貴重な半甘口・甘口までラインナップ



概要

1969年に、Jacques Beaufort氏は、農薬によって強度のアレルギーに陥りました。一命をとりとめた彼は、1971年から一切の化学農薬や除草剤、殺虫剤も使用せずにシャンパーニュを作り続けています。有機栽培で認められている硫黄さえ使わず、年によってはボルドー液も使用しません。また、害虫駆除に良く使用されるコンフュージョン・セクシュエルも使いません。その代わりにアロマテラピー用のオイルやホメオパシーを好んで使っています。使用する肥料も、野菜や動物の糞を使った肥料だけです。2001年からは、除草剤や殺虫剤を使用している近隣の畑からも一定の距離をとって、影響を避けるようにしています。

畑は、PolisyとAmbonnayに合計7ヘクタール。4分の3以上はピノノワール、残りはシャルドネです。合計で年間約30,000本というシャンパーニュとしては非常に小規模な生産者です。特徴的なことに、その内の10%は半甘口です。最初に辛口でリリースしたビンテージ付シャンパーニュは熟成を経た後、半甘口や貴重な甘口としてリリースします。

9人の子供の父であるJacques Beaufort氏は、2007年に“法的には”定年を迎えました。フランスの相続の問題から、定年前にSAINT JEAN BAPTISTEというネゴシアンをつくりました。そのため表記はRM（レコルタン・マニピュラン）からNM（ネゴシアン・マニピュラン）に代わっていますが、自社の7ヘクタールの畑からのブドウのみで生産を続けています。現在は、息子のReol氏が代表となっています。

醸造

ブドウをプレス後、12時間かけて果汁を澄まします。出来る時は、2度、澄ましを行います。自然酵母のみでアルコール発酵、冬に澱引きし、春にマロラクティック発酵が起こります。2006年ビンテージより、SO₂を醸造中は使用せず、デゴージュモンの際にほんの少し使用するにとどめています。現在、全くSO₂を使わない醸造を実験中です。補酸は行いません。精製されていないサトウキビの砂糖かブドウの濃縮果汁を用いて（場合によっては自然発酵）、瓶内2次発酵を行います。熟成中に行われるルミュアージュは現在も手作業です。数年の熟成後にデゴージュモン、そして有機農法のブドウの濃縮果汁をドザージュ用に用いて、辛口（ドサーージュ：9g/L）、半甘口（45g/L）、もしくは甘口（60g/L）のワインとしています。基本的に、全てのキュベはピノノワール80%、シャルドネ20%です。

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Andre Beaufort / Champagne

▼ 生産者：アンドレ・ボーフォール / シャンパーニュ



- 左から
- ブリュット・レゼルブ2006 ポリジー (Brut Reserve 2006 Polisy) 希望小売価格9000円(税別)・新入荷 60本 澁引き15年7月
 - ドゥミ・セック2011 ポリジー (Demi-Sec 2011 Polisy) 希望小売価格8500円(税別)・新入荷 36本 澁引き16年8月
 - ブリュット・グランクリュ2011 アンボネ (Brut Grand Cru 2011 Ambonnay) 希望小売価格9800円(税別)・新入荷 60本 澁引き16年8月

※今回、アンボネグランクリュ2011年、ポリジーDemi-Sec2011年、ポリジー2006年を入荷しました。
昨年のポリジーNVが2011年が中心だったので、2011年ヴィンテージが3種揃いました。

2011年は暖かい冬から始まり、ブドウの成長期を通してとても不安定な気候、一言でいえば難しいヴィンテージだったわけですが、この2キュベにもその点は反映されていると思います。

基本的に、酸が強く、柑橘系の芳香、味わいが強いです。ガス圧はわりと強めに感じました(過去のボーフォール比較)。
その上で、ポリジーNVは現在やや”ひねた”ニュアンスがあり、アンボネ・グラン・クリュ2011は、硬質的で品がある気がしました。ポリジーとアンボネの違いは良く感じられると思います。

Demi-Sec2011ですが、残糖44g/Lですが、酸と柑橘系の強さが、個人的には良いバランスをとっていると思います。
よりオレンジやミカン、甘酸っぱいパイナップル系の味わいです。(ちなみに6日目のガスの抜けたものを飲んでもおいしいです)

2006年は翻って、暖かい春から不安定な夏、そして9月の好天で良いヴィンテージとなったわけですが、
今回のポリジー2006年は、細かい泡、ふくよかさ心地よい果実味、ヴィンテージとして10年目、澁引き1年で、とても良くまとまっていると思いま