

Chêne Développement Newsletter

日本語版

ニュースレター NO.11

Chêne Développement is the Research Department of Chêne & Cie.

Research subjects: wood-wine interactions, analysis methods, wine cellar hygiene,...

Team: Dominique de Beauregard, director. Marie Mirabel, Ph.D œnologist

Stéphanie Huilizen, assistant. Rémi Teissier du Cros, forest engineer

Contact: Marie Mirabel, mmirabel@chene.fr

T5バレル タランソープレミアム

T5バレルで熟成したワインの特長は凝縮され、深味があり、ワインの独自性の表現に富むといえます。ブラインド・テイスティングで用意されたポムロール、サンジュリアンの格付けワイン、南アフリカ、カリフォルニアのアイコンワインに出席者は一様にT5バレルを認識しました。彼らのコメントのなかには「調和、凝縮、コンパクト、エレガント、熟した、バランス、なめらかで絹のようなタンニン、複雑、スパイシー、持続する、モカコーヒーの後口」など評価の言葉が聞かれました。

T5バレルに使う樽材はシャラント県に在るTaransaud社の自社ヤードで5年間自然乾燥し、製樽されます。この長い自然乾燥こそ独特な芳香、味覚の特徴をもたらす源泉です。さらにT5バレルの工程にもその理由があります。製樽はTaransaud社の「Meilleur Ouvrier de France」フランス優秀職人賞を受賞したマスタークーバーがあたります。彼は樽材の長い自然乾燥のメリットを十分引き出す特別のトースティングを施します。

T5バレルはワインとの高い交換能力が特長です。これは樽材表面から深部におよぶ変化に由来し、次のメリットが生まれます。

- 1) 酸化、分解、加水分解、菌糸体の関与によって強化、多様化されるフェノール化合物との交換、
- 2) 長い自然乾燥プロセスの間に拡張されたオークの気孔を通して起こる潤沢なガス交換。



樽材表面の変化

T5バレルに用いる樽材は5年間自然の環境、風雨、太陽にさらされます。自然環境へ露出され樽材は褐変し、その表面から深部にわたって物理的、化学的変化をたどります。

オーク樽材に含まれる各種のフェノール化合物は夏の太陽から受ける紫外線と熱によって表面が酸化されて行きます。さらに雨が成分の一部を洗い流すと同時に、オーク材が元来酸性であるため、酸加水分解されます。

樽材深層部の変化

屋外の貯木場で自然乾燥される間に、オーク樽材はゆっくりとした変化が樽材の深い部分にまでおこります。たとえば分解されやすい成分のひとつであるリグニンは、より単純な芳香成分(クローブの香りオイゲノール、スモーク香のグアイアコール等)に変化します。自然乾燥により、細胞壁の周辺部には微細な亀裂、マイクロクラックが生じます。(写真1) 菌糸体は通常、樽材の表面に付着していますが、(写真2) この亀裂から侵入し(写真1)、溶出成分、タンニンの加水分解を進めます。一方、製樽された後、樽材内壁の亀裂はワインへの成分溶出を促進し、また大気とのガス交換を助長します。

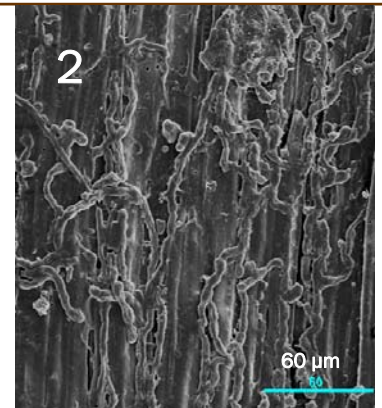
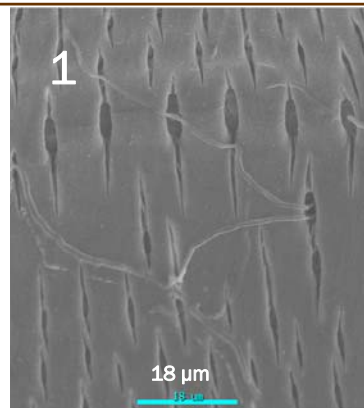


写真1: 走査型(スキヤン)電子顕微鏡を用い、自然乾燥により導管の細胞壁に出来た亀裂をとらえたもので、そこから菌糸が侵入、巡回している。

写真2: 菌糸繊維で覆われた樽材の表面

Taransaud photos

T5バレルといままでの“クラシック”とよばれる24ヶ月自然乾燥材の樽と比較すると、T5バレルの交換能力の高さがお分かりいただけます。

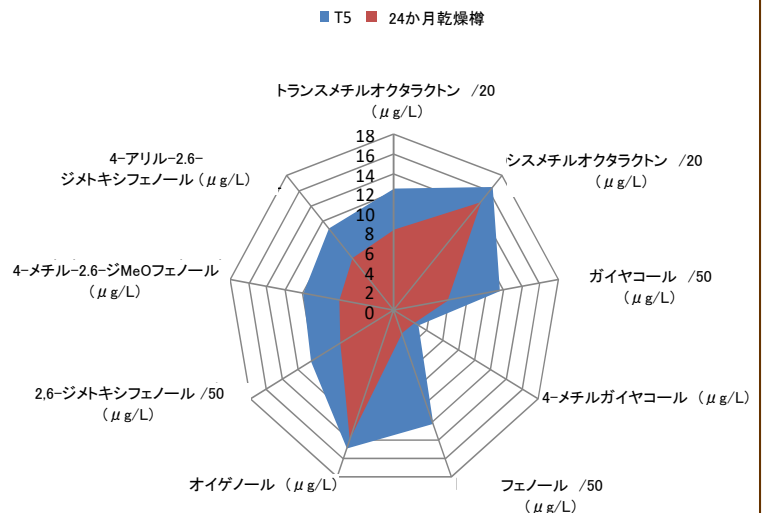
T5 バレル パレットにアロマのインパクトとさわやかさをもたらします

溶出される成分は非常に強力:T5バレルはワインにインパクトの強いオークアロマを付加します。

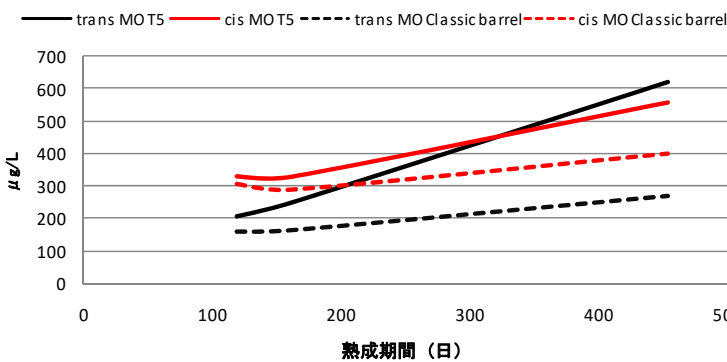
オークの特徴香であるオーク(MO)ラクトン(ココナツ、セロリの香り)を熟成後のワインを比較すると24か月自然乾燥の樽よりT5バレルのほうがより多く含んでいます。

他の成分オイゲノール(クローブ)およびガイヤコール(スモーク)などもT5バレルのほうがより多くなります。これはフェノールがリグニンから分解されるのと同様に、長い自然乾燥期間を経て得られる最終成分です。

他にもメトキシフェノール化合物は独特なトースティンググランシヨフ *Grand Chauffe* の結果として得られるものでワインに穏やかなスモーキーさを与えます。



Cis型、Trans型 メチルオクタラクトン(MO)



オーク成分のなかで特にメチルオクタラクトンの香りは左図のように赤ワイン熟成で14か月の間ゆっくりと溶出されます。

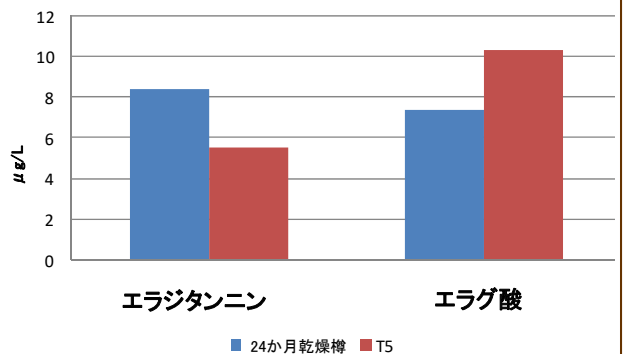
この穏やかでゆっくりとした溶出、運動力学によってワインの成分とオークアロマが良いハーモニーで融合します。供給される芳醇なアロマは18か月から24か月という長い熟成期間中も一定の溶出を持続します。

T5バレルで熟成したワインのブーケは樽の持つアロマの新鮮さと複雑さのお蔭で、尚早な熟成をすることがありません。

T5バレルに施すトースティングはグランシヨフ *Grand Chauffe* です。これは私達のオークバイヤーによって吟味された高品質なオークの素晴らしい香りを損なわないように、また自然乾燥で得られた官能的、物性的特性を損なわないように配慮し、長く、穏やかな加熱を施します。そして、オークのトレーサビリティは記録に残されます。

T5バレルは樽材の長い自然乾燥により通常より少ないタンニンを持ち、特定のトースティングを施されるためにピロードのようになめらかで甘いタンニンになります。それは樽材に加えられる穏やかな熱がエラジタンニンをエラグ酸と糖分に分解するからです。(右グラフ参照)。

さらに、T5バレルで熟成したワインは18から24か月を経てもバランス良いパレット、新鮮さを失いません。これはT5バレルの樽材に含まれる多様なフェノール酸、エラグ酸、バニリン酸、没食子酸、コーヒー酸、シリング酸、クマリン酸のような、新鮮さのヒント、示唆を口蓋に与える酸が原因と考えられます。



T5バレルのメリットを要約すると複雑さ、多様さにあります。樽材は豊富な芳香成分を持ち、タンニンが少ないセシルオークの森から調達されます。材質はきめが細かく、ち密で外気と交換するのに適度な透過性があります。自社ヤードで5年間行う長い自然乾燥はより多く甘さを生み、苦味を抑え、重合したやわらかいタンニンをもたらします。樽材に宿る菌糸類のコロニーが芳香成分プレカーサーを解糖作用で解放します。穏やかで、長いトースティングはオークの香りを尊重し、ワインに多様で深みのあるアロマを与えます。



members of CHÈNE & CIE

