

# スパークリングワインの製造方法

スパークリングワインの製法製造方法の中でも基本となるのはシャンパーニュの「伝統的製法」。その他の製法は伝統的製法を部分的に簡素化し効率をあげた製造方法です。シャンパーニュで行われている伝統的方法は複雑で特殊な作業が多くありますが、その製造方法は規定で決められています。

## シャンパーニュの伝統的製法

Méthode Traditionnelle メトード・トラディショナル

### ① 収穫

Vendanges

ヴァンダンジュ



Champagn

### ② 圧搾

Presurage

プレシュラージュ

除梗と破碎を行わず全房圧搾する。伝統的な人による足踏みや扁平な縦型圧搾機を用いることで緩やかに果汁を搾り出す。この時の一番搾りを「La Cuvee (ラ・キュベ)」呼びます。圧搾量は葡萄 4000kg に対して一番搾りが 2050ℓ、さらに 500ℓの二番搾りを「Premiere Taille(ブルミエール・タイユ)」と規定で決められている。

### ③ 一次発酵 (アルコール発酵)

Premiere Fermentation

ブルミエール・フェルマンタシオン

- ベースとなるワインを醸造。  
品種・産地収穫年ごとに「原種」として貯蔵。

### ④ 調合

Assemblage

アサンブラージュ

- シャンパーニュで重要な個性を生み出す工程。  
数種から数十種の備蓄している原酒を混ぜ合わせバランスを整える。

### ⑤ 瓶詰め

Embouteillage

アンブテイヤージュ



### ⑥ リキュール添加

Liqueur de Tirage

リキュール・ド・ティラージュ

発泡性を安定化させることを目的としワイン+ショ糖 (目安量:24g/ℓ) +酵母から成るリキュールを添加する。

### ⑦ 瓶内二次発酵

Deuxieme Fermentation en Bouteille

ドゥジェム・フェルマンタシオン・アン

・ブティユ

酵母の働きにより糖分がアルコールと二酸化炭素に分解されることによってガスが発生し蓄積される。  
**6~8週間**で二次発酵は終了。

### ⑧ 瓶内熟成

Vieillessement sur lie

ヴィエイスマン・シュール・リー

ノン・ヴィンテージは Tirage 後 **15ヶ月間以上**。  
ヴィンテージは **3年間以上**の熟成義務付けられている。

⑨ 動瓶  
Remuage  
ルミューージュ

【動瓶】

滓下げ台（Pupitre:ピュピトル）と呼ばれる木製の板に瓶口を下にして指し入れ、滓とともに熟成させます。これは瓶内の澱を瓶口に集めるためです。5~6週間、1/8回転ずつ手で回し、瓶の側面に溜まった澱を瓶口に集めるよう作業します。

⑩ 澱引き  
Degorgement  
デゴルジュマン



【澱引き】瓶口を-20℃の塩化カルシウム水溶液につけて瓶口に溜まった澱を凍らせる。栓（王冠）を外すと澱が噴き出る。

⑪ 補酒  
Dosage  
ドサーージュ

⑫ 打栓  
Bouchage  
ブシャーージュ

⑬ ラベル貼  
Habillage  
アビヤージュ



【補酒】

澱を除去して目減りした分を補充するために添加するリキュールを「門出のリキュール」と呼びます。リキュールの糖分に応じてシャンパンの甘辛度が決まります。

## シャンパーニュの規定



圧搾率：葡萄 4,000kg から果汁 2,050ℓ までの名称 La Cuvée ラ・キュヴェ  
さらに 500ℓ までの名称 Premiere Taille プルミエール・タイユ  
1 回目、2 回目合わせて葡萄 **4,000kg** から果汁 **2,550ℓ** までとされている。  
アルコール度数:11 度以上

- Non Millésimé ノン・ミレジメ（収穫年数表示なし、複数年のワインをアッサンブラージュ）：熟成期間ティラージュ後 15 ヶ月間以上
- Millésime ミレジメ（収穫年表示あり。特に良い年の葡萄のみを選抜して造る）  
：熟成期間ティラージュ後 3 年間以上 ※ボトルに記載された収穫年の葡萄を 100% 使用義務あり。（※ドサーージュの添加されるワインは除く。）
- Champagne Grand Cru シャンパーニュ・グラン・クリュ  
格付け 100% クリュ（村）の葡萄だけで造ったシャンパーニュ
- Champagne Premier Cru 格付け 90% クリュ（村）以上の葡萄だけで造ったシャンパーニュ
- Cuvée de Prestige キュヴェ・ド・プレスティージュ  
ある生産者の商品群のうち特選とされるもの

