



シーン1：丘陵

「皆さん、こんにちは。皆さんに、これから、シャンパーニュの丘陵、メゾンとカーヴをご紹介します。風景をお楽しみになるには、マウスをお使いになるか、カードボードの場合には横向きにしてみてください。、今私は皆さんと一緒に今シャンパーニュのブドウ畑のまっただ中にいます。たぐいまれな発泡ワイン、シャンパーニュはここで作られています。お祝いに欠かせない華やかなワイン、シャンパーニュは、フランスの洗練を代表するものです。ワインの域を超え、伝説とさえ評されるシャンパーニュ。そのテロワールをご覧ください。」

役者退出。訳者の声で画像を解説。

ここでは古くガロ・ロマンの時代からブドウが栽培されてきました。17世紀、この村の大修道院を足がかりに、シャンパーニュの歴史に転機が訪れます。ベネディクト派の修道士がシャンパーニュの製法を完成させ、この地方全体にその生産を広めていきます。オヴィレはシャンパーニュの景観の典型です。白亜質石灰の丘陵に連なる320ものブドウ栽培村は、ブドウ畑に覆われ、森林に囲まれています。実は、シャンパーニュのブドウ栽培畑は**35000**ヘクタール、これはフランスのブドウ作付面積全体の**4%**にすぎません。しかし、収穫期には12万人もの季節労働者がシャンパーニュにやってきます。なぜなら、伝統的手法を守り、品質にこだわるのなら、ブドウは手で大切に収穫しなければならないからです。実は、ここで栽培されているブドウの**2/3**は皮の黒いブドウで、そのため、透明な白ワインを絞るには、大麥丁寧に取り扱わねばならないのです。

こうしたことから、貴重なブドウを育てるシャンパーニュの丘陵には、他に類を見ない特徴が顕あるのです。」

役者が登場し、カメラマンに追いつく。

やっと皆さんに追いつきました。では、地下へ降り、シャンパーニュで必見の見事なカーヴをお目にかけてみましょう。



シーン 2 : カーヴ

今、ランスのサン・ニケーズの丘の下にいます。この階段を下ると、かの有名なシャンパーニュのクレイエル、つまり白亜の地下通路で、ここには数百万本ものボトルが貯蔵されています。ではこちらへどうぞ。」

役者退出。役者の声で画像を解説。

「こちらがクレイエル、白亜の地下につくられた大聖堂です。ローマ時代、シャンパーニュ地方が発展を見るよりずっと前に掘られたもので、もともとは採石場でした。市街地建設のために石灰石の塊を掘り出していたのです。そのクレイエルが今、地下30m、室温は年間を通じて11度と、ワイン貯蔵に最適の場所になっています。シャンパーニュの醸造過程において、酵母の沈殿でできる滓をボトルの首の部分に集める作業をルミュアージュと言い、今日も、変わらずこの伝統の手法を受け継いでいます。シャンパーニュの人々は、自然とこのクレイエルでボトルを数年の間保存するようになりました。また、シャンパーニュ地方のカーヴの総距離は、数百キロにわたります。」

役者がカメラの正面に戻る。

「白亜質の地下カーヴ、クレイエルの偉大さと不思議な力をご理解いただいたところで、今度はシャンパーニュメゾンを訪ねましょう。」



シーン 3 : メゾン

「シャンパーニュの人々は、堂々たる建造物でその権威を示そうとしました。ご覧ください。」

役者の姿が消え、その声が画像を解説。

「こちらがエペルネーのシャンパーニュ大通り。1 km に渡る大通りの両側には、お城や館、私邸宅など、シャンパーニュの栄光にふさわしい美しい建物が建ち並びます。こうしたシャンパーニュメゾンでは、ブドウ栽培者とネゴシアンらが、自社のワインを製造、貯蔵、販売しています。シャンパーニュメゾンは、各それぞれが独自のスタイルを打ち出し、バラエティに富みながらも全体として調和をなしています。同じように、シャンパーニュ醸造においてもっとも重要な段階であるワインのアサンブラージュでは、各カーヴのシェフやブドウ栽培者がその独自性を打ち出します。シャンパーニュのアサンブラージュは複雑な技術であり、シャンパーニュのバラエティを豊かにするものです。」

役者が画面上の丘陵の中央に再登場。

「シャンパーニュの丘陵、メゾンとカーヴは、シャンパーニュの醸造過程とその比類なき歴史を反映しています。シャンパーニュの丘陵、メゾンとカーヴのユネスコ世界遺産登録は、シャンパーニュとその優れた遺産が世界に認められたことを意味するものです。」