

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°5 ル・プティ・ドメーヌ・ジミオ

#### 生産地方：ラングドック

#### 新着ワイン 5 種類♪

#### VdT ミュスカ・セック・デ・ルマニス 2014 (白)

2014年は初めて黒痘病が蔓延した年で、対処の仕方が分からなかったために80%が被害に遭い収量はたったの7hL/ha!ただ、ピエール曰く、残りのブドウは房が少なかった分、見た目もきれいでエキスが凝縮していたとのこと!ワインは滑らかで粘性があり、緻密なミネラルの旨味がきれいに溶け込んでいるとても贅沢なワインだ!

#### VdT モワルー・ド・ミュスカ 2015 (白)

ジミオがミュスカ・モワルーを使って初挑戦したペティアンナチュラル!いや、2014年も実験的にチャレンジしているので、今回が実質2回目の挑戦だ。見た目は王冠キャップ&スパークリングの瓶だが、現時点でガスは極わずかで、ペティアンとしても控えめだ…。しかし、その味わいは信じられない美味さだ!!ピエールは泡立ちを気に掛けているが、好みもあるが結果的に今の状態でドンピシャなワインだと思ってしまう。現時点でもよし、少し寝かせて泡をうかがうもよし、どちらにせよ笑顔になるワインだ!

#### VdF ル・プティ・ロゼ・ド・ジミオ 2015 (ロゼ)

2013年同様に、ミュスカ・セック85%にルージュ・ド・コースを15%アッサンブラージュしている!ピエール曰く、このブレンドがジミオのロゼの黄金比率で、この比率に達するまでアンヌ・マリーと何度も試行錯誤を繰り返したそうだ!ワインは、ミュスカのほのかな甘味とルージュ・ド・コースの優しいタンニンとのハーモニーが抜群で余韻も長い!微かにクリスピーでほんの少し残糖感のある味わいは、まるで発酵の終わりかけた薄ウマの赤を樽から直接試飲しているような、そんなワクワクするワインだ!

#### VdT ルージュ・フリユイ 2015 (赤)

2015年は暑く乾燥した中での当たり年だったので、香りが強く濃厚で全ての味わいの要素が瓶の中に詰まっている!ピエール曰く、ルージュ・フリユイがこれだけ濃厚に仕上がったのは2005年以来で、できれば熟成させて飲んでほしいワインとのこと!ちなみに、彼も6本しか自分のストックがない貴重なワインだ!グラスに注いだとたん、パーンとタイムの香りが華やかに広がり、いつもよりもパワフルだが、タンニン、ミネラル、果実味のメリハリがはっきりしているので、現時点でも飲み心地は最高だ!

#### VdT ルージュ・ド・コース 2015 (赤)

2013年に畑を交換し、その年のワインはとても力強く、しばらく落ち着かせる必要があると感じたが、交換から2年を経た今回の2015年ヴィンテージは、2013年以前のルージュ・ド・コースの味わいに近づいてきている!最初開けたてはブルーベリーのようなやや重厚ではっきりした香りがあるが、しばらくするとオレンジピールやハーブなどのジミオの官能的な香りがバンバン上ってくる!飲んでみると、しなやかな果実味とぎっしりと詰まったミネラルとのコントラストが絶妙で、余韻も長い!ジミオが偉大な造り手だとあらためて感じさせられる逸品だ!

#### ミレジム情報 当主「ピエール・ラヴェイス」のコメント

2014年は、白ブドウが厳しい年だった。春のスタートは初夏のように暑く、ブドウの成長も2週間ほど早いペースで進んだ。開花は全て順調に終わり、6月の時点では豊作が期待された。だが、7月の初めに、まるで1年で降る雨の量が1日で降ったような豪雨に遭い、その後、ミルデューと黒痘病の猛威が白ブドウを襲

い始めた。樹齢の古い黒ブドウや白ブドウは、長年のビオディナミの効果でどうにかミルデューにあらがうことができたが、黒痘病にはなすすべもなく白ブドウの80%はほぼ壊滅状態だった…。その後は、収穫まで天候に恵まれ、最終的にはフェノールのしっかり熟した素晴らしいブドウを取り入れることができた。

2015年は、赤がしっかりとブドウが凝縮した当たり年だが、白はまたしても黒痘病の被害に遭った厳しい年だった。春は5月終わりまで、適度に雨が降り、ブドウの成長には最適な気候が続いた。ブドウの開花も順調に終わり、前半は豊作も期待できた。だが、6月に入ってからには全く雨が降らない日が続き、さらに7月には猛暑が畑の水不足に追い打ちをかけた。仕立ての低いミュスカは、湿気が溜まらぬように春まで毎日雑草を除く鋤掛け作業を行っていたが、6月の中旬からは、土壌の水分を保つために雑草を1列おきに残すことを決めた。だが、この雑草を残したことが裏目に出てしまい、朝靄の湿気を含んだブドウはたちまち黒痘病の繁殖につながってしまった…。7月から再び鋤掛けの作業を開始。被害の拡大を何とか防いだが、それでも30%~40%は被害にあった。日照りと猛暑は8月の中旬まで続き、暑さの影響で一時ブドウの成長にもブレーキがかかったが、幸いにも8月の中旬に2日ほど50mm程度の雨が降ってくれたおかげで、ブドウは再び元気を取り戻した！夏は猛暑ではあったが、収穫直前に雨が降ってくれたおかげで、最終的には、潜在アルコール度数の高すぎない粒の小さく中身のしっかりと詰まった健全なブドウを取り入れることができた。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回リリースされるワインは、いつも通り、いやいつも以上のワインといっても過言ではない、どれも俊逸なワインばかりだが、その中でも特に驚いたのがルージュ・ド・コースだ！

2013年に手に入れた樹齢154年のアラモン、アリカント、ギュイサス、そして未だ名前の知らない土着品種が3割も占めているまるで特別天然記念物のような畑のルージュ・ド・コース！しかしその2013年ヴィンテージのワインの出だしの味わいがやんちゃだったため、個人的には以前のルージュ・ド・コースの方断然味筋が良かったと感じていた。だが、2015年のワインは香りも良く官能的な果実味とミネラルとのコントラストも良く、何よりもフィネスがある！かつてアンヌ・マリーが「新しい畑は自分たちの管理が十分に及んでいないので、テロワールの特徴をつかむのに最低7年は必要！」と言っていたが、確かに彼らの手に渡ってから2年、早くもジミオの味わいが表れ始めている！

「何か醸造等やり方を変えたのか？」と質問をしてみたが、もちろん彼らは今まで通り全くやり方を変えていないと即答した。畑の仕事も基本的にビオディナミと雑草を取る鋤掛けだけだ！（ちなみに、今年ピエールは畑作業の間休日を10日間しかとらず、ほぼ毎日鋤掛けの作業を行っている！）ただ直近で唯一変えたことといえば、2016年に初めてボルドー液を全ての畑に散布したことを挙げたが、2014年に初めてミルデュー以外に黒痘病の被害に遭い60%のブドウがやられ、2015年も対処の仕方が分からないまま40%が被害に遭い、今のところ黒痘病に唯一効果のあるビオの散布薬はボルドー液しかないということでやむを得ず使用したそう。その効果もあり、2016年は全く黒痘病がなかったそう！だが、本来硫酸銅をビオの畑に撒くこと自体言語道断と思っている彼らは、2017年はボルドー液の代わりにアロエベラのエキスで黒痘病予防にチャレンジするのだそう。

どこまでも自然に忠実なジミオ親子。今のルージュ・ド・コースが見違えるほど良くなったと強調した私を諷めるように、最後にアンヌ・マリーがこう言った。「私たちのワイン造りや生活は基本的に何も変わっていない。今のルージュ・ド・コースの品質が良くなったというのであれば、2013年に新しい畑に変わって初めて仕込んだものは、1年間今以上に手塩にかけて育てたのだから、時間が経つことによって必ず美味しくなってくるはずよ！」と。さすがはママ。重みが違う…。何も言えません！

(2016.8.25.ドメーヌ突撃訪問より)

# ビオディナミの原点がみえる！ ル・プティ・ドメーヌ・ジミオ

## 生産地

ベジエ市からカルカッソンヌ市に向かう途中、北側の丘陵地に沿ってサンシニアン、ミネルヴォアとラングドック地方を代表する名産地が広がる。サン・ジャン・ド・ミネルヴォワ村はその2つの産地にちょうど挟まれるように位置する。隆起したプレートが織りなす複雑な台地、長い年月をかけて河川が浸食した、まるでグラウンドキャニオンを思わせる壮大な地形は、この地域独特の光景で目を見張るものがある。天然甘口ワインで有名な産地のひとつで、他に類を見ない芳香とフルーティさを兼ねたミュスカを産出することで定評がある。

## 歴史

1995年にブドウ畑を購入して以来、アン・マリー・ラヴェイスはブドウの古樹に息吹を吹き返すがごとくビオディナミ農法を実践し続けている。彼女のヴィオディナミ歴は古く、遡れば30年前の、彼女が以前まで続けていたフルーツ菜園農家の時代までたどることができるという。残念ながら、農場は1993年の山火事により全焼してしまったが、これを転機に彼女はもともと興味を抱いていたワイン作りに人生を注ぐこととなる。

## 生産者

現在はアン・マリー・ラヴェイスと息子のピエールで4.5 haの畑を管理している。赤白共に品種はサンソー、アリカント、テレット、ミュスカ・プティ・グレンなど土着のもののみで、ほとんどのブドウの樹が100年を超えている。彼女のブドウ畑のまわりには隣接する畑が無く、ビオディナミを実践するには格好のシチュエーションである。フルーツ菜園農家だった経験を生かし、ブドウの樹ひとつひとつの観察には特に注意を払う。ブドウ畑に撒く散布剤は、ビオディナミゼの時に必要な調剤のみ！と彼女の徹底した自然有機農法は、参考のため遠方から視察に訪れるワイナリーも後を絶たない。収穫は1世紀を経たブドウの樹から搾り出されるブドウのエキスは微量で収量調整の必要が無く、毎年10~14 hL/haの収穫量で収まる。ブルゴーニュのグランクリュクラスで30 hL/ha前後の収穫量が平均ということ考えると驚異的な少なさだ。醸造方法は至って自然派。「私は昔から農家であったから、栽培のプロではあってもワイン作りはまだまだ素人」と謙遜するアン・マリーは、自分がエノロジストでなく醸造の素人だったからこそ昔ながらの作り方、自然派のワインに抵抗無く耳を傾けることができたと言及し、現在を振り返る。自然酵母、ノンフィルター、SO<sub>2</sub>無添加（白は必要があればごく少量）添加で奇跡のワインをつくり出す。

## ル・プティ・ドメーヌ・ジミオの+a情報

### <もっと知りたい畑のこと>

土壌：アルジロ・カリケール

総面積：4.5 ha

品種：ミュスカ・プティ・グレン、グルナッシュ、サンソー、カリニャン、テレット、アラモン、アリカント

樹齢：約 100 年

台木の種類：マサール（新たに植樹しているものはクローン）

病気：ほとんど見られない！？

剪定方法：ゴブレ

生産量：10~14 hL/ha

収穫方法：5~7人の収穫者による100%手摘み。底の浅いケースによる収穫。選果は畑で房分け。

### <もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：赤セミアセラシオンカルボニック、白トラディショナル

- 赤は摘んだブドウを除梗破碎せずにイノックスタックへ。ピジャージュは毎日1回、果帽沈める程度。マセラシオンの期間は2週間。発酵が終り次第、プレスしてワインを樽の中へ入れる。（フリーラン、プレスともにアッサンブラージュする。）マロラクティック発酵は樽の中で終わらせ、澱を沈める期間を含めて3~6ヶ月樽熟成を施す。
- 白は摘んだブドウをバスランで3時間プレス。そのジュースをイノックスタックで自然発酵。発酵後3ヶ月の樽熟成。

酵母：自然酵母

浸漬・発酵期間：イノックスタックで2~4週間

熟成方法：樽で3~6ヶ月熟成後、イノックスタックに移し3ヶ月置き澱引き。

SO<sub>2</sub>添加：無し（白は必要に応じて少量）

熟成樽：5年樽以上の古樽を使用。

フィルター：無し

## ちよつと一言、独り言

草花との共存バランスを考え、土起こしを一切しない。ブドウ畑に散布するものはイラクサ等畑のまわりに生えている野生のハーブを煎じたものだけで、ボルドー液すら「畑には害」と撒くことはない・・・それでいて、ブドウの病気にありがちなオイディオム等の病気がほとんど見られないという。

「長年無農薬の農業を行ってきた経験上、いかに自然環境の調和を注意深く観察し、人の手を加えるのを最小限するかが重要で、システムティックに人の手を畑に介入することはナンセンス」とアン・マリーは言う。彼女の畑が幸い、他に隣接する畑が無く完全に単一であること、風通しがよいことなどが功を奏しているのだろうか・・・とにかく、話を聞けば聞くほど狐につままれたような気分になった。

醸造にしても然り、赤はもちろん白の天然甘口ワインでさえ年によっては亜硫酸を全く添加しないという徹底ぶり。「リスクはないのか？」と聞いてみたところ、彼女は「リスクがあるから毎日毎日観察しているんでしょう？観察を怠るからしかるべきタイミングを逃して、やむ得ず人の手を加えなければならぬいんじゃない？」と質問した私が逆に諭されてしまった。

だが、このようにさらりと言いのける彼女にも、裏では見えない地道な努力があり、その事が彼女の根拠付けとなっているようだ。4.5 ha の畑を購入して以来 365 日、雨の日も雪の日も休まず畑に出、収穫時はほとんどカーヴで生活し、家に帰るのは寝る時だけという生活を送り続けているという。現在の農法に確信を持つ以前は、やはり普通のビオディナミ生産者同様、土起こし、ボルドー液散布等、試行錯誤を繰り返して、徐々に必要としないものを削っていった結果現在の独自のやり方に至ったようだ。

「まずは、理屈は抜きに飲んでみなさい。」疑心暗鬼な表情でしつこく質問をする私に呆れたのか、彼女は話を切り、笑いながらワインをグラスに注いでくれた。抽象的な説明にはぐらかされたようで気分外だった・・・が、最初に口にした赤に思わず鳥肌が立った・・・やわらかくスツと口に入る・・・おいしい。

「何も特別なことはしていない。しなくてもブドウにきちんと耳を傾けるとこのようなワインができるんだよ。」と彼女はウィンクした。

自然を観察すること・・・彼女のビオディナミ農法を学びに、遠方からはるばる視察に訪れるワイン生産者たちが後を絶たないが、彼女は彼らにも「自然を観察すること」の重要性しか説かないそうだ。「マジックではない。何がどの時点で必要かは、観察することでよく見えてくる。」

彼女に本やマニュアルではないビオディナミの原点を垣間見た。