

～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 6 種類♪

VdF モワルー・ド・ミュスカ ペティアン・ナチュレル 2016 (白泡)

ジミオがペティアンで本気を出すとスゴイことになる！前年はペティアンをつくるつもりが、結局泡がうまくできず微発泡のミュスカ・モワルーで終わったが、今回はラ・ボエムのパトリック・ブージュの指導の下、泡がしっかりとある本格的なペティアンに仕上げることに成功！ジミオの白の醗酵味は香水のような香りだが、ペティアンになるとさらに勢いが増し、ライムやシトラスなどの香りが口の中で爆発する！残糖は 35.5 g/L あるが pH が 3 と低いので甘さがとても爽やか！ブドウのやさしい甘みとキレの鋭い酸とミネラルのバランスが完璧、かつ絶妙な旨味具合に思わず鳥肌が立ってしまう！個人的には「ペティアン・ナチュレル・オブ・ザ・イヤー」だ！

VdF ル・プティ・ロゼ・ド・ジミオ ペティアン・ナチュレル 2016 (ロゼ泡)

ラ・ボエムのパトリックとジミオのピエールがコラボしたペティアン・ナチュレル！ミュスカ・セックの果汁を発酵させず 5℃に冷やして 2 週間保存し、パトリックのガメイの収穫が始まったタイミングに合わせて果汁をオーヴェルニュのラ・ボエムのカーヴに運び 50 : 50 のアッサンブラージュ！仕込みからデゴルジュマンまでの管理は全てパトリックが行っている！名うての 2 人が手掛ける超レアなペティアンだ！

VdF ミュスカ・セック・デ・ルマニス 2015 (白)

2015 年は黒痘病の被害に遭い 30%減。ピエール曰く、赤に比べると決して当たり年ではなかったと言う。だが、私個人としては今飲む上で最高の輝きを放っているワインと感じた！（もちろん熟成もする）。香りとはにかくフローラルで、最初のアロマからアフターの鼻に抜けるフレーバーまで、白い花の爽やかな香りに溢れている！微かなエキスの甘みとタイトで瑞々しい印象を与えるミネラル感、そして微量に残るガスのバランスが絶妙で思わず唸ってしまう！食前酒からデザートまでオールマイティーに行けるワインだ！

VdF ル・プティ・ロゼ・ド・ジミオ 2016 (ロゼ)

2015 年同様に、ミュスカ・セックにルージュ・ド・コースが 15%アッサンブラージュされている！ピエール曰く、2016 年は糖と酸のバランスが絶妙に整った最高のロゼが出来上がったとのこと！残糖分は 6.6g/L あるが、pH が 3.14 と低いおかげで甘さは全く感じず、むしろキリッと締まるタイトな味わいに仕上がっている！口に含むと酸と旨味とミネラルが噛めば噛むほどじわじわと上がり止まらない！もともと魅力的なジミオのワインが、この黄金比アッサンブラージュによって、スーパーでスペシャルな魅力を放っている！！

VdF ルージュ・ド・コース 2016 (赤)

2013 年に畑を交換した時は「ジミオのワインになるまで 7 年にかかる」とアンヌ・マリーは言っていたが、4 年目の 2016 年で、もうほぼワインはジミオのスタイルにまとまっている感がある！ピエール自身は、ビオディナミの効果が出始めていると言うが、それにしてもあの樹齢 150 年を超える、強烈な個性を持った土着品種のブドウで、よくこれだけの上品なワインがくれたものだただただ感心させられる！ワインは 2015 年同様に果実に凝縮感のある長熟タイプに仕上がっている！今回はルージュ・フリユイとの個性の違いもはっきり出ていてとても興味深い！今飲むのであればジビエと合わせたい極上のワインだ！

VdF ルージュ・フリユイ 2016 (赤)

ピエール曰く、2016年は2015年同様に長熟に耐える力強さがあるが、前年よりも酒質は柔らかくジューシーで、まさにジミオらしいワインに仕上がったとのこと！熟成に樽は使用していないが、樽熟を思わせるような完熟したブドウから来るキャラメルや煮詰めたジャムの香りがあり、またジミオのワイン特有のラベンダーやタイムなどのガリーグの涼しい香りもある！口当たりは芳醇で滑らかだが、後半から上がる骨太なミネラルとタンニンがポテンシャルの高さを感じさせる！寝かせても十分面白そうだが、今飲んでも「さすがジミオ！」と唸るほどの美味しさであること間違いなし！

ミレジム情報 当主「ピエール・ラヴェイ」のコメント

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月の上旬まで続き、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。

2016年は、全体的に水不足だったが、結果的にはブドウの品質も良く、赤白共に例年並みの収量を確保できた当たり年だった。冬は比較的暖かく、また雨が多く降ったおかげで、春のスタートはとても順調だった。開花も例年より1ヶ月ほど早く全て順調に終わり、ブドウの房の多さから豊作が期待された。だが、前年同様に6月に入ってから雨はピタリと止み、太陽の照り付ける乾燥した天候が収穫終わりまで続いた。日照り対策として、ほぼ毎日ブドウの木のまわりに鋤をかけ除草をしたり、また、ビオディナミの散布の際に水の配合を多くして葉に少しでも水分を与えるなどの対処を施した。冬にしっかりと降った雨と毎日の鋤掛けの甲斐あってか、ブドウの葉の茂りが良く、葉が傘となることで辛くも日照りの難を逃れることができた。収穫したブドウは粒が小さく果汁が少なかったが、開花が成功し房が多かったおかげで収量を稼ぐことができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ジミオのワインが美味しいのは百も承知だが、今回リリースされるワインは、正直どれも鳥肌が立つくらい美味しかった！どのワインも豆臭が出そうで簡単には出ずに、そのギリギリの境にある艶めかしいゾーンにうまく落ち着いている。翌日になれば崩れるか…と思いきや、3日も4日も変わらず艶めかしさはきれいに保たれていれ、もうこの領域に入るとスゴイとしか言いようがない。アンヌ・マリーがかつて「ブドウにポテンシャルがあれば、SO₂が無添加でも、開封してワインが空気にさらされても、ちょっとやそつとのことで味わいに変化することはない」と言っていたことが思い出される。やはり、ピエールとアンヌ・マリーは素晴らしい仕事をしているとあらためて実感させられた！



写真① 収穫直前のミュスカ

と言っていたことが思い出される。やはり、ピエールとアンヌ・マリーは素晴らしい仕事をしているとあらためて実感させられた！

最近の写真が見当たらなかったため、ピエールから収穫直前のブドウの写真を送ってもらった。これは2017年のミュスカ・セックのブドウの写真だ。(写真①) 見よ！この黄金色を！ブドウが完熟しているのが写真からでも伝わる。今年は水不足だったと言うが、ブドウの枝は紐でまとめなくても単独でピンと立っているし、葉も暑さでバテた様子がない！ブドウの樹が全く持って健全である証拠だ。あと、ブドウの樹のまわりに麦わら色に枯れた草が点在するが、これはピエールが春から夏にかけて毎日鋤で雑

草を削り避けた跡だ！健全なブドウを育てるために最も大切な仕事を一つ上げるとしたら真っ先に「ブドウのまわりの鍬掛け」と答えるピエール。この鍬掛けという地味な作業が健全なブドウ、はたまたポテンシャルのあるワインにつながると彼は力説する。

次に、これはルージュ・ド・コースに入るテレ・グリの写真だ。(写真②) 今年7月初めに大規模な雹の被害に遭ったとピエールが言っていたが、その爪痕が写真にもくっきり写っている。写真をよく見ると、所々葉が破れ、ブドウが乾いてしまっている部分があるが、これが雹の痕跡だ。ピエール曰く、2017年は霜、花流れ、雹と立て続けに被害があり、例年の半分も収量が取れていないそうだ…。来年はワインの数が減ることを覚悟しなくてはならないだろうが、品質には大いに期待している！！(2017.7.27.ドメーヌ突撃訪問より)



写真② ルージュ・ド・コースのテレ・グリ

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ

バイオダイ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バイオダイナミ農法を実践し続けている。彼女のバイオダイナミ歴は古く、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licant、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、バイオダイ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、バイオダイ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を振り返る。自然酵母、ノンフィルター、SO₂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。

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でしょ？」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、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、最初に口にしたら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。