

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°39 ドメーヌ・デュ・プティ・コトー

生産地方：ヴヴレー

### 新着ワイン 1 種類♪

#### AC ヴヴレー・メトッド・トラディショナル レ・テュフィエール・ブリュット 2015 (白泡)

2015年は近年稀にみる当たり年！醸造栽培責任者のジェロームは、アルコール度数が13%と例年よりも高くボリュームがありながらも、酸がしっかりあるところが評価のポイントだと言う。ミロンダージュ（結実不良）のブドウが多かったこともあり、味わいは複雑でミネラルの凝縮味がしっかり感じられる！泡が飛んで白のスティルワインになったとしても十分美味しく飲めるだけの中身と骨格がある！

#### ミレジム情報 当主ジル・フェレのコメント

2015年は、全体を通して質量ともに恵まれた当たり年だった。春は霜の被害もなく順調にスタートしたが、6月の開花時期に天候が崩れ1割くらいが花ぶるいに遭い、ブドウも結実不良が多く見られた。その後は天気が回復し、夏の間は太陽に恵まれた。8月の終わりまで雨の降らない乾燥した天気が続いたが、2003年とは違い、極端な猛暑はなくブドウも均一に成熟していった。9月に入り途中水不足も心配されたが、中旬から下旬にかけ、ブドウが完熟に向かうナイスタイミングで適度な雨が降ったためブドウの勢いが回復し、最終的にしっかりと完熟し果汁を蓄えた上質なブドウを収穫できた。

#### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

これは今年3月に植樹をしたシュナンの畑の写真。(写真①) この畑はシュマン・ブランと呼ばれるヴヴレーの中でも最もテロワールに恵まれた台地のひとつに位置し、プティ・コトーはシュマン・ブランだけで約18haの畑を所有する。現在行っているのは、苗木のまわりに生えた雑草を鋤で除去する作業。最初にトラクターが苗木の両脇の土をかき分けながら雑草を除去し、その後ろでトラクターが除去しきれなかった草を人が鋤で取り除いている。ちなみに、この日は日中の気温が28℃…とても根気のいる作業だ。



写真① シュマン・ブランに植わるシュナン・ブラン

今回は当主のジルが不在だったため、彼の代わりに栽培醸造総責任者のジェロームが畑の案内をしてくれた。(写真②) ここはシュマン・ブランの南西、緩やかな傾斜のある「ヴヴレー・メトッド・トラディショナル レ・テュフィエール」になるヴィエーユ・ヴィーニュの畑で、かつてはルメール・フルニエの「レ・パール」だった畑だ。興味深いことに、この畑のブドウは南向きで日当たりが良いにもかかわらず、北向きの斜面に比べていつも晩熟なのだそう。プティ・コトーは泡以外にスティルワインの辛口と甘口をつくっているが、ブドウの熟しが早い北向き



写真② 栽培醸造責任者のジェローム



写真③ 畑の土壌構成

の斜面は、常にスティルワインの辛口と甘口、そして台地中央から南に傾斜する畑のブドウは、晩熟なため常に泡に仕上げている。

そして、これがブドウ畑の土壌構成だ。(写真③)左手に持っている土が粘土質・石灰質、そして、右手の指の辺りに置かれている石が母岩のテュフォー(石灰岩石)、手のひらに置かれている石がシレックスだ。ジェローム曰く、ヴヴレーのフィネスある繊細な味わいのベースはテュフォーから来るものだが、それ以外の細かな味わいの違いにシレックスが大きな役割を果たしているとのこと。「例えばシュマン・ブランの北の畑は粘土質・石灰質の表土が厚くシレックスが少ないのに対し、南は細かいシレックスが表土に多く含んでいる。このシレックスがもたらすシャープな酸

はスパークリングにとても向いている！」と彼は言う。また、ロワール川に面している南側は北側よりも朝夕の気温が川の影響を直接受けやすく、夏の猛暑にも耐えやすいのだそうだ。一方、ブドウが熟すとボトリティスが付きやすいので、泡にする場合は必ずボトリティスが付く前に収穫するのだそうだ。

ドメーヌに戻り、試飲も兼ねて今回の2015年の品質についてジェロームに聞いてみた。彼の評価は100点満点！ブドウの収量が久々に取れたということと醸造がスムーズだったこともあるが、それよりも品質的にプティ・コトー始まって以来の快挙と太鼓判を押す！「2015年の素晴らしい点は、ブドウが完熟したと同時に酸もしっかりと残ったところ！その酸は早摘みした青い未熟な酸ではないので、ワインのボリュームに負けず全体にしっかり馴染んでいる！泡が飛んでもスティルワインとして飲める理想的なスパークリングだ！」と彼は絶賛する。

今後、彼がスパークリング・ワインで目標としていることは、ドザージュの量を減らすことだそうだ。現に2016年は12 g/Lから8 g/Lに減らしている。「理想は現在の半分の6 g/L、もしくはそれ以下に持って行くこと。2015年のワインをみても分かるように、丁寧な仕事によってブドウの品質が年々上がり、それが実現可能となっている！」とジェロームは言う。そして、その段階をクリアした次の目標はSO<sub>2</sub>無添加やビオダイナミも視野に入れているとのこと！現在、ヴァン・ナチュラルの価格が年々高騰傾向の中、プティ・コトーはその中でも価格を抑えてくれている消費者にとっては嬉しいワイン生産者だが、今回の訪問で総責任者のジェロームと知り合えたことは大きな収穫だった。彼が指揮する限りプティ・コトーは今後さらにワインのコストパフォーマンスが上がるような予感がしている！

(2018.4.20.ドメーヌ突撃訪問より)

※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