

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°21 ドメーヌ・ディディエ・モンショヴェ

#### 生産地方：ブルゴーニュ

#### 新着ワイン5種類♪

##### AC クレマン・ド・ブルゴーニュ 2015 (白)

2015年はブドウが早熟の年で、収穫日は今までで一番早い9月2日に行った！瓶内熟成期間は23ヶ月！前年のストックが多かった分リリース時期がずれ、その分熟成に時間をかけることができた！例年よりもシャープな味わいだが旨味はたっぷり、長期の瓶熟の恩恵を存分に感じる味わいに仕上がっている！

##### AC ブルゴーニュ・アリゴテ 2017 (白)

2017年はブドウが早熟で収量にも恵まれた当たり年で、収穫は例年よりも2週間ほど早かった！モンショヴェのアリゴテらしいピュアなみずみずしさはあるが、いつもよりも酸が細くまろやか！全体のバランスが良く、ぐんぐん飲み進められる、まさに体に優しいミネラルドリンクだ！

##### AC オート・コート・ド・ボーヌ 2015 (白)

2015年はブドウの収量に恵まれた豊作の年！ディディエ曰く、ブドウの状態も良くほとんど選果の必要がなかったとのこと！また、暑い年で前年よりもリンゴ酸が少なかったが、発酵の勢いが良かったおかげでボラチルの上がる心配は全くなかったそうだ！ワインはネクターのようにふくよかで、塩気を感じるくらい凝縮したミネラルを感じる！複雑でリッチな味わいは、まるでムルソーを飲んでいるかのようだ！

##### AC オート・コート・ド・ボーヌ 2016 (赤)

2016年は春の遅霜の影響で収量がほとんど取れなかった年。だが、ひとつひとつのブドウにエキスが凝縮した結果、出来上がったワインは、エレガントでありながら、酸、タンニン、旨味のしっかりと詰まった飲みごたえのある味わいに仕上がっている！ディディエ曰く、キャラクター的には、アルコール度数がそれほど高くなく、でも中身がしっかりとあった2012年のワインに良く似ているとのこと！

##### AC ボーヌ・1er クリュ オー・クシュリア 2015 (赤)

2010年以来久々のリリース！2015年の収量は25 hL/haと例年の4割減…。前年の雹によりブドウ樹はストレスを受けていたため、ブドウの房数が少なかったようだ。反対に品質は群を抜いて良く、アルコール度数は13.5%と例年よりも高めだが、それに負けない全ての要素がバランスよくまとまった、エレガントでありながら重厚感と奥行きのあるワインに仕上がっている！2015年、新たに隣接する0.6 haの畑を取得し0.95 haとなったオー・クシュリア！畑をビオディナミに転換するため2年の時間を費やし2017年から通常のオー・クシュリアにアッサンブラージュしリリースされる予定だ！

#### ミレジム情報 当主「ディディエ・モンショヴェ」のコメント

2015年は、ブドウの品質収量共に満足の行くミレジムだったが、一方で、白と赤に完熟の差が出る興味深い年だった。スタートが暖冬だったため芽吹きが早く、4月の時点で例年よりもブドウの芽の成長スピードが2～3週間早かった。5月初めにオートコート付近に雹が降ったが、まだ枝が小さかったおかげで被害はほとんどなかった。その後は、天候にも恵まれ、開花も全て順調に終わり赤白共に大豊作が期待された。だが、6月中旬以降、雨の降らない暑い天気が続く、特に赤は成長にブレーキがかかり始めた。7月の上旬と8月中旬に2回70 mmを超える大雨が降ったおかげで、辛うじて日照りは逃れたが、ブドウの房は小さいままだった。最終的に収穫したブドウは、乾燥により果汁が少なく、当初の期待していた収量は確保できなかった。それでも例年並みの収量が確保でき、品質的には、白はアルコールのボリュームがあるにもかかわらず、それを感じさせない清涼感があり、赤は逆にアルコール度数はそれほど上がらなかったが中身の凝縮したワインが出来上がった。

2016年は歴史的な遅霜の被害に遭った年で収量は7～8割減だった…。冬は比較的暖冬で湿度も高かった。気温が十分に下がらないまま春を迎え、ブドウの芽吹きは例年よりも1ヶ月ほど早かった。4月は天候にも恵まれ芽の

伸びるスピードも速く、このままのペースで行くと収穫は8月になると予想していた。だが、4月27日に朝の気温がマイナス5℃まで下がる霜が降りた。13 ha ある畑のほぼ全域が霜に抵触し、不幸にもブドウの成長が早かったことが逆に被害を拡大してしまった…。新たに副芽が出始めたのが2週間後、成長ペースは1ヶ月以上遅れてしまった。その後は、天候にも問題なく、夏も快晴に恵まれた。ブドウの房が少なく、まばらだったので、風通しも良く病気対策の散布はほとんどしなかった。収穫日も、夏の天候に恵まれたことと、ブドウが少ない分成熟スピードが速かったことが功を奏し、結局例年並みに収めることができた。ただ、霜に当たっていない新梢と副芽が混合して育って行ったため、ブドウの成熟に大きなズレが生じ、収穫は熟し度合いに応じて数回に分けて行わなければならなかった。

2017年は、4月の霜以外は全体を通して気温が暑くブドウが早熟だった年。4月21日から1週間ほど寒波が下り、ポマールなどはしっかりと霜に当たったが、その他の畑は最低気温が-2~0℃くらいの範囲で収まったことと、冬が寒かったおかげでブドウの発芽が遅く、芽がそれほど伸びきっていなかったことが幸いし、前年のような大きな被害には至らなかった。5月に入ると適度に雨の降る初夏のような天気続き、ブドウの成長は一気にスピードを増した。病気もほとんどなく開花も全て順調。7月に入ると9月まで雨の降らない日照りが続いたが、5、6月の雨の貯金もありブドウの成長には全く支障はなかった。収穫開始は例年よりも3週間早い9月2日。勢い的には今まで経験のない8月の収穫スタートも十分にあり得た。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 2018年4月のガメイ

(写真①)は2018年4月初めのガメイの写真。そして(写真②)は2016年6月初めのオート・コート・ド・ボーヌ赤の写真である。この2枚の写真を比べてみると、2016年4月に襲った遅霜がいかに悲惨だったか一目瞭然だ。6月初めというと、通常はブドウの新梢が1m前後伸びていて、開花がまさに始まろうとする時期ではあるが、明らかに新梢も葉がない…。さらに(写真②)を良く見ると、他の芽よりも長い新梢がいくつかあるが、これらは霜に当たっていない新梢と思いきや…良く見るとブドウの房が付いていない! そう、これらは新芽の裏に隠れていた副芽

で、2016年の霜は最初にブドウの房をつけた新梢をほぼ100%壊滅させたことを物語っている。2016年はブルゴーニュ史に残る「負の遺産」とディディエは言うが、ワインの品質自体は悪くなく、むしろ素晴らしい仕上がりなので、メモリアルなミレジムとして語り継がれていくことだろう!



写真② 2016年6月のH.C.B.赤

次に、これは今年6月の訪問で撮ったカーヴ内の写真。(写真③)昨年6月頃の光景は、樽を2段重ねるのが精一杯なくらいカーヴ内はがらりとしていたが、今年は2017年の収量が例年並みだったおかげで、やっと本来の3段重ねの光景に戻



写真③ 熟成カーヴ

た! ジョエル曰く、今のところ2018年も霜も雹も病気もなく、今までの収量減の反動もあってか、大豊作を予感させるくらいブドウの房が実っているとのこと! ブルゴーニュは2012年以来続く不作の影響で価格が年々高騰しているため、2017年、2018年と2年連続の豊作をぜひとも期待している!!

(2018.5.28&6.18.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