

～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 ミュスカ・セック・デ・ルマニス 2016 (白)

2016年はブドウの粒が小さく、果汁が凝縮していた年。ピエール曰く、今回のミュスカ・セックは例年に比べフルーツのエキスよりも鉱物的なニュアンスが印象的で、長熟に耐えるワインとのこと。ミュスカ・セックの代名詞とも言えるいつものフローラルな香りと、熟した白いフルーツの香りがありながら、味わいは鉱物的で鋭さがあり、フィニッシュにほろ苦みを感じる！瓶熟1年半経過しており、既に特徴の良く分かる美味しさだが、更に数年熟成させて、酸がやわらかく溶け込んできた頃の絶頂をぜひ味わってみたい！

VdF モワルー・ド・ミュスカ 2016 (白)

2016年は、日照りでブドウの果汁が凝縮していたが、同時に酸を確保できた当たり年だった！念のため再発酵のリスクを考え、コルクではなく王冠キャップを使用している。(※実際はややくリブだが発泡レベルではない)ワインはいつも通り香りが華やかで、特に口に含んだ後、鼻に抜けるベルガモットのようなフレーバーが何とも心地よい！残糖は59g/Lあるが、酸がしっかりとあるので甘みにキレがあり、いつまでも飲み飽きない！期待を裏切らない、唯一無二のモワルーだ！

VdF ル・プティ・ロゼ・ド・ジミオ 2017 (ロゼ)

これまでのジミオのロゼは、白のミュスカ・セックに主に色付けと味わいの骨格を与えるため、ルージュ・ド・コースを15%ブレンドしていたが、今回はルージュ・ド・コース10%にルージュ・フリユイを15%加え、赤のブレンド比率を25%に上げた。赤の比率を上げたのは2016年にラ・ポエムのパトリックとのコラボでつくったロゼ・ペティアン(ミュスカ50%、ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%)の味わいがとても気に入り、できるだけ味わいを近づけるべく赤ワインのブレンド比率を変えてみたそうだ。ルージュ・フリユイが加わることで、赤い果実やバラなどの香りが加わり、より華やかに仕上がっている！うまし！

VdF ルージュ・フリユイ 2017 (赤)

2017年は長熟に耐える力強さがあるが、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！ワインは開けてすぐの香りですすでにノックダウン！とにかく香りが華やかで、香水を思わせる何とも言えない官能的な香りがグラスを支配し、口の中でもその香りは爆発し最後の余韻までついてくる！味わいも、思わず唸ってしまうくらいにチャーミングで、試飲で開けているのが悔しいくらい感動的なワインだ！開けたてはガスがあるのでカラフをすることをおススメ！

VdF ルージュ・ド・コース 2017 (赤)

ルージュ・ド・コースがどんどん進化していく！2013年に畑を交換した当初のワインは、味わいがまだまだ粗野で、まるで磨かれる前の原石のようなワインだったが、5年を経た今は味わい全体に調和とフィネスが生まれ確実にジミオの努力が根付いてきている！特に驚きは開けたてよりも翌日の味わいの変化！開けたては洗練された味わいの中に野趣味溢れるワイルドさも見られるが、翌日になるとそのワイルドさは消え、ワインに落ち着きと調和が生まれ、まるで質の高いシャトー・ヌフ・デュ・パブを飲んでいるようだ！「ジミオのワインになるまで畑改良に7年はかかる」とアンヌ・マリーは言っていたが、確かに着実にジミオイズムは浸透してきている！

VDL ミュスカ・プティ・グレン 2016 (甘口酒精強化ワイン)

2010 年以来今回 6 年ぶりに仕込んでいる。造り方は Vin Doux Naturel なのだが、あえて Vin de Liqueur と名乗っているのは、ジミオのドメーヌは AOC Vin Doux Naturel で有名な Saint-Jean-de-Minervois (※ 製法+産地が AOC の許認可) の中心地にありながら、本人は申請をしていないため、AOC 申請する生産者に対して配慮をし、母アンヌ・マリーの時代から Vin de Liqueur と名乗っているようだ。

Mutage : ミュタージュ (アルコール添加) する蒸留酒は度数 96% のジミオのミュスカのマール! 飲みやすさを考えて、アルコール度数は Vin Doux Naturel の最低基準 15% に抑えている。アルコールもジュースも同じジミオのミュスカであることから、味わいのハーモニーは鳥肌が立つくらいに絶妙! アペリティフにもディジェスティフにもどちらにも万能な甘口ワインだ!

ミレジム情報 当主「ピエール・ラヴェイ」のコメント

2016 年は、初夏以降水不足だったが、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 月以降雨がピタリと止み、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、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。

2017 年は、春の遅霜、花ぶるい、雹とミレジムの的には大変だったが、終わってみると十分なブドウの収量があり、また品質にも恵まれたミラクルな年だった! 春のスタートは穏やかな天候で発芽も順調だったが、4 月の終わりに霜が降り気温がマイナス 3℃ まで下がった。だが、被害は比較的軽く、ミュスカの畑が一部被害に遭っただけで、他のほとんどの畑は風通しが良かったため霜を免れることができた。その後、5 月、6 月は雨の日が多く、気温の涼しい日が続いた。開花中もほとんどが雨…。この雨の影響で、ブドウの多くが結実不良などの花ぶるいに遭ったが、元々 2017 年はスタートの時点でブドウの房が多かったこともあり収量にはそれほど影響がなかった。6 月の中旬から一転天候は回復し、雨の降らない快晴が続いた。水分の貯蓄が十分にあるブドウも成長を一気に早めた。7 月 28 日の猛暑の中、突然雷雨が現れ 1 時間に 50 mm 超える雹混じりの凄まじい豪雨が襲ったが、雹がすぐに豪雨に変わったおかげで辛うじて難を逃れることができた。その後はブドウも問題なく順調に成熟し、収穫時は果汁をたっぷり含む傷ひとつないきれいなブドウを取り込むことができた!

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 蒸留用にブドウ滓を溜めるタンク

これはマール (蒸留酒) をつくるブドウ滓を食用ポリタンクに溜めている様子の写真だ。(写真①) このバケツに入った濁った液体は 2018 年ミュスカ・プティ・グレンの澱。タンクの底にへばりついてた澱を軽く水でかきだし、その水混じりの澱を捨てずにこのようにブドウ滓に混ぜ最後まで有効利用している。このバケツの中で発酵したブドウ滓の澱のアルコールを蒸留所でアランビック型蒸留装置にかけ、度数 76% の透明な蒸留酒にしたのがマールだ。今回リリースされるヴァン・ド・リクール ミュスカ・プティ・グレンに加えたマールもこのような方法で作られている。マールをつくる生産者の中には、フィリップ・ボールナルなどブドウ滓の発酵の際空気になるべく触れないように、ポリバケツ

に隙間なくブドウ滓を押し詰め一杯にしてから密閉し発酵させる方法を取る人もいるが、ピエールはその辺り

はあまり気にしていないようだ。ちなみに、今回 2017 年のマールの香りだけ嗅がせてもらったが、酸化の香りは全くなく、香水のようなミュスカの華やかな香りで満たされていた！

次に、これはカーヴ内の写真。(写真②) 彼らが行っている作業はラベル貼りとワインの箱詰め。息子にドメーヌを譲って以来すっかり表舞台に顔を出さなくなったアンヌ・マリもこのように元気に働いていた♪ピエールと一緒に箱詰めを手伝っている若い女性 2 人はアメリカから来たドメーヌの研修生。ピエール自身、WWOOF (ウーフ) : World-Wide Opportunities on Organic Farms というオーガニックの農業の研修を斡旋するサイトを通して毎年このように研修生を世界中から受け入れているようだ。…と、この写真で言いたかったことはこの作業の風景ではなく、カーヴ内の清潔さにぜひご注目いただきたい！どうですか、この掃除の行き届いたカーヴ内！醸造の真っ最中にも関わらず、床にブドウの粒や赤ワインの染みひとつ見られない！ピエール曰く、収穫は毎日仕事終わりに床を水洗い、そして、ブドウを全て取り込んだ後は高圧洗浄機を使ってお湯だけでカーヴ内を隅々まで掃除するそうだ。ジミオのカーヴは外見だけみると掘立小屋のような古い建物だが、中はこのように清潔感に満ち溢れている！ジミオのワインが SO₂ 無添加、ノンフィルターなのに上品で洗練されたワインに仕上がるのは、この清潔に保たれたカーヴありきだ！



写真② 清潔なカーヴ内でラベル貼り作業中

(2018.9.26.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