

～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 ペット・ナット 2018 (白泡)

初リリース！ルマニスの区画の若樹のブドウで仕込んだミュスカ・セックのペティアン！2018年は3月の雹と4月終わりの霜の被害により収量は15hl/haと例年よりも30%ほど少なかった。だが、早くからブドウが淘汰されたこともあり、残った房は成熟が早く、フェノールもしっかりと熟した！ピエール曰く、今回のペティアンは、今まで仕込んだ中で一番泡のバランスが良いとのこと！確かに、ガス圧は5.5気圧とシャンパーニュ並みにあり、開けた時に噴くこともなく泡立ちも繊細でとてもきれいだ。香りはとにかく華やかで、シトラスやミスクなど香水のような官能的な香りが鼻をくすぐる！残糖6.9g/Lの粘着性あるまったりとしたエキスと滋味深いミネラルとの塩梅が絶妙！

VdF モワルー・ド・ミュスカ ペット・ナット 2017 (白泡)

ジミオが初めて仕込むモワルーのペティアン！ガス圧は4気圧。前年仕込んだ微発泡のスティルワインのモワルーからヒントを得て、今回正式にペティアン・ナチュラルを仕込んだ。2017年は、天候が厳しかったにもかかわらず最終的に収量と品質に恵まれた当たり年！ワインは、残糖が31g/Lあるが輪郭のある酸とミネラルがあるおかげで甘さがしつこくなく、とてもスマートに仕上がっている！香りも柑橘系の効いた華やかな香水のようで、アペリティフから食中、デザートまで幅広く使えるワインだ！

VdF ミュスカ・セック・デ・ルマニス 2018 (白)

2018年は、ブドウがかつてないほど早熟だった。3月の雹と4月の遅霜の被害により収量は25%減…。だが、ピエール曰く、ブドウの房が早くから少なかった分フェノールの熟しが早く、結果ブドウの酸が落ちる前に収穫ができたとのこと！出来上がったワインは香水のように官能的で、パッションフルーツの華やかなアロマに加え、アカシアなどの花の香り、シトラス、ヴェルヴェンヌなどの清涼感のある香りがグラスの中で入り乱れる！味わいは、まろやかな白い果実のエキスの中に滋味深いミネラルと清涼感があり、余韻に残るアニスのフレーバーが何とも心地よい！まさに、今がベストタイミングなジミオのミュスカ・セックの真骨頂的な美味しさだ！

VdF ル・プティ・ロゼ・ド・ジミオ 2018 (ロゼ)

ミュスカ・セックに赤をアッサンブラージュして仕込むジミオのロゼ。2018年は、全体的に収量が少なく、ルージュ・ド・フリユイをロゼに回す余裕がなかったため、今回はルージュ・ド・コースだけ15%アッサンブラージュされている！アルコール度数13.5%とは思えないほどアタックはピュアでみずみずしく、後からミネラルの凝縮した旨味がじわりと上がってくる！ピエール曰く、ワインのテクスチャーがジュラのプルサールに似ているので、シャルキュトリーやモルトソーセージなどに良く合うとのこと！

VdF ルージュ・フリユイ 2018 (赤)

2018年は、雹と霜の被害により収量は30%減…。ピエール曰く、いつもよりも収量がなかった分相対的にミュスカ・プティ・グレンの割合が若干多く、味わいにも反映されているとのこと。出来上がったワインはいつもよりも香りが幾分控えめ。だが、一度ワインを口に入れると、ピュアで静謐な果実味の中に溶け込んだミネラルの旨味がじわっと底からせりあがる勢いを感じる！一見大人しく、最初の口当りは果実味にみずみずしささえ感じるが、実際はかなり中身がぎっしり詰まっっていて、ルージュ・ド・コースと比較してもかなり飲みごたえがある！このルージュ・フリユイは寝かせてみても面白いかもしれない！

VdF ルージュ・ド・コース 2018 (赤)

2018 年は、雹と霜の被害により収量は 50%減…。だが、残ったブドウは傷ひとつなくきれいだった。ピエールが「2018 年のルージュ・ド・コースは自信作！」と言うように、前年のワインよりもさらに野趣味が取れ、味わいが上品にまとまっている！また、収量が少なかった分、中身がしっかりと凝縮していて余韻も長い！毎年ルージュ・ド・コースを試飲するたびに、2013 年にこの畑を手に入れた当初、アンヌ・マリが「ジミオのワインになるまで最低 7 年がかかる！」と言っていたのを思い出す。確かに、彼女の言う通り、あの癖の強かった土着品種が、今ではほぼ完全にフィネスある上品なジミオの味わいにまとまっているからスゴイ！

ミレジム情報 当主「ピエール・ラヴェイ」のコメント

2017 年は、春の遅霜、花ぶるい、雹とミレジムの年には大変だったが、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！

2018 年は、雹と霜の被害により収量が激減した試練の年だった。冬のスタートは暖冬で始まり、雨が多かった。3 月 6 日に突然季節外れの雹が約 1 時間に渡ってブドウ畑に降り注いだ。この時まだ芽は出ていなかったが、長時間続いた雹によるインパクトによってブドウの成長サイクルが完全に狂ってしまった。発芽も遅く、また、出てきた芽の多くがブドウを付けていなかった。4 月 4 日に追い打ちをかけるように霜が降り 10%ほど被害に遭った。その後は、湿気の高い天候により開花時にミルデューが蔓延し始めたが、すでに間引きされた新梢は風通しも良く、病気が定着することはなかった。6 月に入ると一転天候は回復し、雨の降らない乾燥した天気が収穫終わりまで続いた。だが、幸い冬に降った雨のストックもあり、ブドウは水不足に陥ることなく順調に成熟し、収穫時は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 プレス機の中からマールを取り出す様子

今回日本でリリースするワインのサンプルを取りに 8 月 23 日に訪問した。まだ収穫の準備の段階だと思いきや、訪問した時はもうすでに収穫の真最中だった。

これはミュスカ・セック・デ・ルマニス ペット・ナットのブドウをプレスし終わり、プレス機の中からマールを取り出している様子の写真。(写真①) ピエール曰く、2019 年はまれに見る豊作の年で、特にミュスカはタンクが足りなくなるくらい収量が見込まれるため、溢れる分はタンク熟成をしないペット・ナットに回す予定とのこと。ジミオのドメーヌではエコロジーが徹底されていて、たとえば、このブドウを搾った滓は後から牛糞と混ぜて堆肥し畑に戻そうだ。



写真② 出来るだけ資源を無駄にしない様に作業



写真③ 驚くほど美味しいジュースの糖度計測中

また、ジュースを搾り終わったプレス機も、水を流しっぱなしで洗浄せず、写真のようにバケツに水を入れてブラシで磨くようにして洗う。(写真②) とにかく資源を無駄にしない徹底ぶりには本当に頭が下がる。搾ったジュースは、そのまま重力で下のカーヴにホースを伝って落とし、そのジュースをいったんステンレスの密閉タンクに入れ5℃まで冷やす。その担当は母のアンヌ・マリーだ。(写真③ ジュースの糖度をアンヌ・マリーが計測している写真) 彼女曰く、初日収穫したブドウジュースは潜在アルコール度数が11.5%しかなかったのに、今日収穫したブドウの潜在アルコール度数は、わずか3日しか経っていないのに13.5%もあり、彼女自身もブドウの成熟のスピードに驚いていた。

計測し終わった後「ヨシ、美味しいからこれを飲みなさい！」と彼女がジュースをグラスに注いでくれた。搾ったばかりのミウスカを一口飲んでみたが、これが驚くほど美味しかった！私自身、毎年この時期になると搾りたてのブドウジュースを飲む機会が増えるが、正直甘さの強いワイン用のブドウジュースはそこまで美味しいと思ったことがない…。だが今回初めてジミオのジュースを試飲したのだが、ちょっとビックリするくらいの美味しさであった。毎年ジミオの白は、香水のように官能的な香りがするのが特徴だが、もうすでにジュースの時点でパッションフルーツやミウスクの甘い香りがする！しかも、官能的な香りが余韻のフレーバーにまで長く残るのがスゴイ！あのジミオの官能的なワインの香りはブドウそのものの個性であり、少しも損なわれることなく、そのままワインの味わいに見事に反映されている。思い出ただけで飲みたくなってしまおう～！

(2019.8.23.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