

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°26 ドメーヌ・ル・ブリゾー

生産地方：ロワール

新着ワイン2種類♪

VdF パタポン 2014 (赤)

2014年はスズキの被害があった、粒単位で選果したブドウと、きれいなブドウをミルフィーユ状に重ね合わせ、2ヶ月間ロングマセレーションを行っている！ピジャージュは一切せず、仕込開始時に数回ルモンタージュをただけで、後は2か月間密閉のまま何も手を加えていない！ゆっくりと細かく抽出された果実のエキスは、驚くほどしなやかで優しく、それでいて緻密なミネラルの旨味がしっかりと詰まっているので飲みごたえも十分ある！試飲のつもりが、あまりの美味しさに丸々1本飲んでしまった…。

ACコトー・デュ・ロワール レ・モルティエ 2009 (赤)

クリスチャンの自信作だったモルティエ 2009年！日本限定で最後の蔵出しで、紹介してくれたナタリーに本当に感謝！もう、これについてはあれこれコメントせず、ただ「心して飲んでほしい！」という感じだ！ただ自分が敢えてコメントするとしたら、あまりの美味しさに思わず男泣きしてしまったこと。生まれ変わったナタリーのパタポン！そして巨匠の遺作モルティエ！この瞬間に出会えて良かった～！

◆VCN°27 ナナ・ヴァン

生産地方：ラングドック

新着ワイン3種類♪

VdF ペティアン・ナチュレル ハッピー！2010&2013 (白泡)

2008年にクリスチャンとナタリーが一番最初に作った長期熟成のユーアーソーハッピーの味わいをイメージし、同様の造り方を再現している！29ヶ月タンクで熟成させた2010年のスティールワインに、シヨ糖の代わりとして2013年のシュナンのジュースを加え、瓶内二次発酵を行っている。口の中に入れたワインの上品なふくよかさときれのある酸と泡立ちのギャップが心地よく、高級なシャンパーニュにも負けない洗練された余韻が残る！

VdF ペティアン・ナチュレル ペップス！2008 (白泡)

初リリースの樹齢70年のクレレット100%のペティアン・ナチュレル！ワインの名前は、「エネルギーシユ」という意味があり、長期瓶熟を経てもへたらずに若さを保っているワインにちなんでこの名前を付けたそうだ。泡立ちが繊細で花の蜜のような甘さがあり、口の中でスツとやさしく溶けていく！8年の熟成を経た、贅沢なペティアンだ！

VdF エンジョイ！2014 (赤)

昨年「クリスチャンの秘蔵ワイン」としてコーの品種でドメーヌから2010年リリースされている。当初、エンジョイはこの1回のリリースで終わらせるつもりだったが、前からネーミングとラベルデザインが気に入っていたナタリーは、やめてしまうのは惜しいと思い、今回ネゴスからサンソーで再リリースさせた！ワインは「エンジョイ！」という名にふさわしく、まずグラスに注いだ時に放つバラやパッションフルーツの香りに圧倒される！味わいはスパイシーだが果実が明るくまとまりも良い！こんなに華やかなサンソーを口にしたのは初めてかもしれない！

ミレジム情報 当主ナタリー・ゴビシェールのコメント

2008年のラングドックは相対的に天気にも恵まれた良いミレジムだった。春は乾燥がちな天気が続いたが、前年の秋から冬にかけて降った十分な雨のおかげで、ブドウの木が疲弊することはなかった。6月の開花時期に雨が降り遅咲きのクレレットは2割ほど花が流れてしまったが、その後は収穫までほとんど天候が荒れることなく安定した日照量に恵まれ、最終的にブドウも傷ひとつないきれいな状態で取り入れることができた！2008年の最大のポイントは、夜の気温が下がり涼しかったこと！夏は南仏らしく日差しが強かったが、この日中と夜の寒暖差のおかげで、ブドウに十分な酸が残った！

2009年のロワールは、幸いにもブドウの病気や霜、雹の被害などには一切なく、徐々に収量に恵まれた！特に、ピノドニスは45 hl/haと期待以上の収量を確保でき、収穫したブドウもほとんど選果の必要がないくらいきれいな状態で取り入れることができた！一方、白は、夏が日照りだったためブドウが小粒で汁が少なく、結果25hl/haと期待した収量には届かなかったが、でも、去年や一昨年に比べると3割増で、しかも腐敗のない凝縮されたすばらしいブドウが収穫できた！

2010年のロワールは、スタートが涼しく、例年より成長サイクルが10日ほど遅れたが、雨が少なく乾燥していたので、病気はほとんどなかった。そのまま夏も適度に暑く、このまま天候が崩れなければグレートヴィンテージが期待できた。だが、収穫直前から雨が降り出し、水不足気味だったブドウは一気に水を吸い上げ、実の破裂による腐敗が始まり、楽観的な状況が一転、ブドウの取り入れに一刻を争う厳しい年になってしまった…。

2014年は、ワインの品質的には満足の行くミレジムだが、ブドウ畑は大荒れの年だった。まず、ラングドックは、まるで春と夏が逆転したような異常気象だった！春のスタートは気温が30度を超える日が続き、雨もほとんど降らなかった、ブドウの成長は一気に進み、このまま行けば収穫は8月の初めになるだろうとさえ予想していた。だが、7月に入り一転、雨が多く気温の上昇しない日が続いた。幸いにも8月の中旬から天気が回復し、早期に熟したサンソーは適度な収量と品質のバランスを確保できたが、9月以降からまた再び天候が崩れ、9月17日にはあわや洪水になるかというくらいの豪雨に襲われた。

一方、ロワールは、スズキが猛威を振るった年だった。冬が暖冬で、霜もほとんど下りずにそのまま春を迎えた。春はまるで夏のような良い天候に恵まれ、ブドウの成長ペースも1ヶ月ほど早かった。だが、5月中旬から8月まで天候が崩れ、雨が多く気温の上昇しない日が続いた。病気の不安があったが、適切なボルドー液散布で何とか乗り切った。9月に入って再び天候が回復し、ブドウは一気に完熟に向かったが、9月下旬「スズキ」というショウジョウバエが猛威を振るい、たった3日間でブドウの収量は60%ほど減収となった…。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ナタリーはこの度、ネゴスの買いブドウ生産者で、ヴィニョロンのエミール・レディアとめでたく結婚した！

クリスチャンと親しかったパスカル・ポテールやティエリ・ピュズラをはじめ、たくさんのヴィニョロンたちがナタリーの門出を祝福し、ナタリーのヴィニョロン人生を応援している姿にふれ、過去よりも、現在、未来に人生の価値がある…つまりそういうことだ！と私自身も行き着いた。

クリスチャンがこの世を去り、ナタリーは当然悲しみに暮れていたが、エミールと出会って以来、また全てが良い方向にまわり出したように思える。彼女自身が、明るさを取り戻し、ワインもぐんぐん美味しくなってきた！クリスチャンへのリスペクトを心に刻みつつ、彼女が未来を向き始めた今、ワインは更なるステージに突入しそうな予感がして、楽しみでならない！

(2016.5.5. & 6.10.のドメーヌ突撃訪問より)