

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°31 シャトー・デ・ロシェール

生産地方：ボルドー

新着ジュース 1 種類♪

ピュー・ジュ・ド・レザン 2015 (赤)

2013 年以來、ジュース用のカベルネソーヴィニヨンの区画を減らしたため、メルロのブレンド比率が 40%と相対的に増えている！以前と違い、今回はブドウを収穫しプレスした後、澱を十分に落とすためにジュースを 4℃まで下げ、一昼夜かけてデブルバージュを行っている！

2015 年はロシェールにとっての当たり年で、ジュースの甘さもまるではちみつやネクターのように濃厚！だが、それでも酸とミネラルがしっかりとある分、口に含んだ味わいはピュアでバランスが取れている！ストレートで飲むのはもちろんだが、水割るか氷を入れてロックで飲む方が、全体的に甘さが抑えられ、カベルネの品種本来の風味が引き立つのでオススメです！

ミレジム情報 当主パトリシア・アロルディのコメント

2015 年は、2009 年や 2010 年に次ぐ久々の当たり年だった。春の天候も穏やかで、開花もうまく行き、スタートは全てが順調だった。4 月からほとんど雨が降らなかったのが病気の心配はなく、6 月の時点でボルドー液の散布は例年の半分以上に抑えることができた。7 月 8 月は、例年と比べて真夏らしい猛暑はなく穏やかに安定していたが、雨の降らない天候が水不足として徐々に畑に影響を及ぼし始めてきた。土壌は干上がりまるでコンクリートのように固く、土起こしができるコンディションではなかった。ブドウの木の周りの雑草は、幸いほとんど干からびてしまっていたが、ブドウも同じく水不足により葉に張りがなくなり成長にブレーキがかかり始めた。このまま日照りが続くことにより、ブドウが熟さず枯れ落ちてしまうことが心配されたが、タイミング良く 8 月中旬に 50 mm ほどの雨が降り、ブドウは見事に息を吹き返した。そのまま 9 月も問題なく過ぎ 10 月初めに無事収穫を終えることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

カベルネやメルローの搾りたての味が楽しめると評判の高かったロシェールのジュースが 4 年ぶりに復活！瓶詰業者を変え蓋のカビ付着の問題を解決し、新たにプレス後にデブルバージュを行うことで、ブドウ本来の味わいをきちんと残しつつ、澱の少ない上品でピュアなジュースに仕上げることに成功した！

2015 年はブドウの熟した当たり年なのに、ジュース用のブドウの収穫は敢えて最後に行っている。ジュースなので、てっきり酸を残すために収穫は一番最初に行うと思っていたが、最後とはちょっと意外…。パトリシアに理由を聞いてみると、ジュースのブドウの区画は、林が隣接していて陰になるため日照量が少なく、ブドウが完熟することはほとんどないそうだ。彼女曰く、ワインにするとカベルネやメルローの青さがかなり目立つが、ジュースだと甘さがうまくマスクしてくれるので、その青さが却ってカベルネ、メルローらしい風味を生み出すのだそうだ！「うちの母はアルコールが弱いが、このジュースをクレマンで割って飲むのが大のお気に入りなの♪」ブドウジュースをクレマンで割る…！？なるほど、これはキール・ロワイヤルのような。ジュースで割るとアルコール度数も薄まるし、比較的アルコールの弱い人でもアペリティフとして楽しめそうだ！

(2016.1.26.のドメーヌ突撃訪問より)