

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

## ◆VCN°33 ドメーヌ・ド・ベル・ヴュー

生産地方：ロワール

新着ワイン3種類♪

## AC ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ 2014 (白)

2014年は、品質的にミュスカデの当たり年！ジェローム曰く、2010年から一部ビオディナミを取り入れ、2012年から本格的に実践した成果が徐々に始まっているとのこと。確かに、最初の頃のミュスカデに比べて、近年のミュスカデは輪郭がはっきりしていてワインに勢いがある。いつものように白い花や潮の風味もしっかり感じられ、定番ではあるが生ガキと合わせたいワインだ！

## VdF ラ・ジュスティス 2013 (白)

100%アンフォラで仕込んだ、初リリースのシャルドネ！ジェローム曰く、1500本リリースして1週間も経たないうちに一瞬で売れてしまったようだ！今回試飲したワインも彼の持つ在庫の最後の1本だった！ウイヤージュは1週間に一回行い、18ヶ月で目減りした約300L付け足している！口当たり柔らかく上品でフィネスがありとても完成度が高い！ブラインドで飲んだらジュラのワインと間違えてしまいそうな緻密で洗練されたミネラルがワインに溶け込んでいる！

## IGP ヴァル・ド・ロワール キュヴェ・ミヤム・ミヤム 2014 (赤)

前年同様に、セミマセラシオンカルボニックをしているが、2014年は、やさしく抽出するためにルモンタージュを1日1回だけで、ピジャージュを一切していない。前年よりも味わいはタイトでスパイシーだが、良い意味でカベルネらしからぬみずみずしい果実味は健在。ジェローム曰く、味わいがフレッシュで軽やかなので、どんな魚料理とも相性が良いとのこと！

美味しくなったモヌリー♪

## IGP ヴァル・ド・ロワール赤 ラ・モヌリー 2012 (赤)

初リリースの「ラ・モヌリー」はアンフォラと古樽熟成のアッサンブラージュという珍しいワインだ！2012年のメルローは、開花の前に花が流れてしまい、収量が例年の半分に落ちた上に、さらにワインの目減りの早いアンフォラ熟成でワインの約半分の量をウイヤージュに使うことになってしまい、結果的にヘクタール当たりのワインの量は20hLにも達しなかった。初めてのアンフォラの仕込みで、使い勝手がわからず、結果採算の合わない赤字ワインとなってしまったようだ…。しかしワインの品質はエキスが詰まっっていて、文句なしの出来栄だ！こんなにピュアで上品なメルローは飲んだことがない。清涼感がありバランスも良く、それでいてミネラルエキスのパワーをダイレクトに感じる。

## ミレジム情報 当主ジェローム・ブレトドーのコメント

2012年は、4月初めの霜や春が寒かった影響で、開花の前に房になりかけたブドウの多くが蔓になり花が流れてしまった。その後は、7月中旬まで雨の降らない乾燥した天候が続き、7月後半から8月上旬にかけて雨が降ったが、全体的には水不足で、平均収量も30 hL/haにも届かない不作の年だった。だが、ブドウの収量が少ない分品質は非常に高く、房もコンパクトにまとまっていて、どれも中身がしっかりと凝縮していた！

2013年は、幸いにも霜や雹、ブドウの病気などの大きな被害がなく、収量平均は37 hL/haと、フランス全体が2年連続厳しいミレジムだった中では、大いに健闘した年だった！春のスタートは低温多湿で、寒さのため房になりかけたブドウが開花前に蔓になり、この時点で約2割ブドウが減ってしまった。だが、開花が始まった6月中旬から天気は一気に回復し、収穫終わりまで良い天候に恵まれた。収穫したブドウも見た目がきれいでどれも健全なものばかり取り入れることができた！ただ、最初のスタートで成長にブレーキがかかってしまったためなのか、例年よりもブドウの粒は小さく、糖度の上がり方も非常にゆっくりだった。9月上旬の時点でミュスカデの潜在アルコール度数が8度にも達しなかった時は、内心かなり心配だったが、収穫時期を最大限に待ち12度前後まで持つて行くことができた！

2014年は当たり年だった！スタートは順調で霜もなく、開花もうまく行ったのだが、6月の終わりから一転天候が崩れ、気温の上がる雨の日が続いた。7月に入り天気が一瞬戻ってきたが、8月に入ってから再び雨の多い天候に悩まされた。通常は、8月にはヴェレゾンが始まり、畑の散布も終わりなのだが、2014年は8月から畑にミルデュエが蔓延し始めたため、バカンス抜きでボルドー液散布を続けなければならなかった。だが、9月に入り再び太陽が戻ってきて、気温も夏日のように上昇し、ブドウの成長の遅れも無事取り戻すことができ、結果しっかりと完熟したきれいなブドウを収穫することができた！

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

バイオナミを本格的に取り入れ、また、卵型のセメントタンクで仕込んだミュスカデ「ガイア」で、ミュスカデのイメージを一段高いステージに押し上げたジェローム！（残念ながら2013年は購入できず、代わりに新キュヴェのジュスティスをわけてもらった）彼のところに訪問する度に新しい発見があるので、話題には事足りないが…でも、今回はちょっと驚き！何と！彼がBIOのスキンケア化粧品のプロジェクトに参加しているという情報を入手！小規模だが、ブドウの素材から作る化粧品で注目されている「コーダリー化粧品」のように、ブドウの種や蔓の成分からボディクリームやシャンプー、ボディソープ、化粧品などを製品化しているようだ！

ジェローム曰く、彼の手掛けるものは、パラフィンなどの石油を精製した原料は一切含まれていないバイオのブドウを原料とした100%ナチュラルなコスメで、現在、地元の薬局やアンボワーズ城のお土産売り場、ナチュラル思考の民宿などで扱われているようだ。「もちろん、私が化粧品をつくる訳ではない。私は参加者の一人で、原料となるブドウの皮や種、蔓や枝を提供しているだけだが、このような形で私のブドウが再生されるのは喜ばしいことだ！」と彼は言う。もし軌道に乗ったら、ぜひ新しく建てたドメーヌや卵形のタンク、アンフォラなど資金にまわしたいそうだ。

(2015.6.11.のドメーヌ突撃訪問より)