

～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5種類♪

VdF ペティアン・ナチュレル ビュル・イット 2016 (白泡)

エチケットのデザインはコペーハーゲンにあるクービュンス・フィスケバー (Kodbyens Fiskebar : ノマのソムリエだったアナス・セルマーが立ち上げたレストラン) によるものだが、ビュル・イットのワイン名の意味を改めて聞くと、スティーブンマックイーンが警部補役を務める 1968 年の映画「Bullitt」と Bulles Hit (泡がヒットする) をかけているのだそう！2016 年はブドウの収量が少なかったため、前年よりも相対的にガメイのアッサンブラージュ比率が2割増えている。泡がとても細かくタイトで、コンパクトにまとまり、エクストラブリュットのシャンパーニュのようなキレのある飲み口！

AC ミュスカデ グラニット 2016 (白)

2016 年は、遅霜と6月の長雨時に襲ったミルデューの影響で収量は5 hL/ha と90%減だった…。ジェローム曰く、2016 年はミュスカデらしい酸とミネラルの利いたタイトなワインに仕上がったとのこと！マロラクティック発酵が50%とリンゴ酸が適度に残っている！

VdF エス・ジェー・ペー・ジェー 2016 (白)

ワイン名はソービニヨングリとピノグリの頭文字をとって付けている！本来はそれぞれ別々のキュヴェに分けてリリースしているのだが、2016 年は遅霜とミルデューの影響で収量が少なかったため、ブドウの収穫時点で2つをアッサンブラージュして仕上げている。ワインは香り高くフルーティで、気軽にする飲める心地良さが魅力！

AC ミュスカデ ガイア 2015 (白)

2015 年のガイアはジェロームの自信作！特に2015 年はブドウに病気がなく収量の取れた近年まれにみる当たり年で、彼曰く、今までのガイアの中で一番上品でフィネスのあるワインに仕上がったとのこと！ちなみに、ガイアは現在アルページュ、アランデュカス、ホテル・ド・クリヨン他パリの有名星付きレストランでオンリストされている！

VdF ラ・ジュスティス 2015 (アンフォラ白)

アンフォラ 100%で仕込んだジェロームのもう一つのトップキュヴェ！2015 年は、ブドウの質が良く収量にも恵まれた近年まれにみる当たり年だった！ジェロームがアンフォラで仕込むブドウ品種にシャルドネを選んだのは、品種の特徴がニュートラルでテロワールが表現しやすいという理由からだとのこと。実際、ガイアと飲み比べると、ガイアが口の中で旨味が外に広がるような感覚なのに対し、ラ・ジュスティスは逆に旨味が一点に集中していくようなそんな緻密で奥深い味わいがある！

ミレジム情報 当主ジェローム・ブレトドーのコメント

2015 年は、近年まれにみる当たり年！ヴィニヨロンとしては、ほとんど畑仕事をしなくても良いくらい完璧な年だった！春は長雨や霜もなく穏やかな気候でスタートした。開花も順調に行き、6月の時点で豊作が期待された。その後、8月までほとんど雨が降らず、病気もほとんど見られなかった。雨が降らないので多少水不足が心配されたが、夏が比較的涼しかったので、日照りもなくそのままブドウもゆっくりと成長し

て行った。9月に入り適度に雨が降ってくれたおかげで、ブドウの成熟にエンジンがかかり、最終的には果汁豊かな傷ひとつない完璧なブドウを取り入れることができた！

2016年は、霜とミルデューの被害で収量が80%~90%減とかつてないほど悲惨な年だった。冬は暖冬で、4月中旬には気温が28度まで上がるなど初夏を思わせるような良い天候に恵まれ、ブドウの芽吹きも早かった。だが、4月25日から27日まで突如朝方の気温がマイナスになる霜が降りた。芽吹きが例年よりも早かったこともあって、この3日間で約80%新芽が霜でやられてしまった…。その後の回復は遅く、副芽が出てブドウの房を付けないものがほとんどだった。さらに追い打ちをかけるように、春の間は気温の上がない長雨が続き、ミルデューが畑に蔓延し始めた。ボルドー液散布などで対策を施したが、病気の繁殖力の方が強く、さらに10%が被害に遭った。夏に入ると一転爽やかな天候が続き、病気の部分はほとんど枯れ落ちて、きれいなブドウだけが残った。最初から房が少なかったこともあり、収穫したブドウ見た目がきれいで質が高く、全ての要素がバランス良く凝縮していた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 花崗岩 (左)、斑レイ岩 (右)

今回現地でテイスティングしたグラニットとガイア♪
(写真①) 左に見える白いエチケットのミュスカデは同じくグラニットで、次回2017年からこの新しいエチケットに変わる。そして、ボトルの横に置いてある石は、グラニットの土壌を構成する花崗岩、ガイアの土壌を構成する斑レイ岩 (Gabbro : ガブロ) だ。これらの岩石は表土のすぐ下に岩盤プレートとなって入っており、ミュスカデのテロワールを決定づける。ジェローム曰く、一般的に花崗岩土壌のミュスカデは味わいがふくよかで酸やミネラルがストレートなのに対し、斑レイ岩土壌のミュスカデは、酸とミネラルが繊細でフィネスがあるのが特徴とのこと。そして

ガイアの瓶の後ろに見える卵型セメントのメリットは、通常のタンクに比べ角が丸い分発酵時に対流がスムーズに起きやすいという点だ。ワインのダイナミゼーションが自然に行われるということで、ビオダイナミの実践者が良く愛用している。確かに、ジェロームが昔樽で仕込んでいた今のガイアの前身であるミュスカデ・ヴィエーユヴィーニュの味わいに比べると、今のガイアの方が圧倒的に上品で美味しくなっているので、そう考えると卵型タンクは効果が実感できる。

次に、これはジェロームの熟成カーヴの写真。(写真②)の右奥と手前に見えるのがラ・ジュスティスを仕込んでいるアンフォラだ♪ジェロームがアンフォラを使用するのは、樽よりもより正確なテロワールが表現されるという理由からだが、「なぜミュスカデにアンフォラを使用しないのか？」と質問してみたところ「ミュスカデは酸化に向いていない」ということだった。ニュートラルなブドウ品種という点ではシャルドネもミュスカデも類似するところがある。だが、大きな違いとしてシャルドネが酸化に対する耐性があるのに対しミュスカデは酸化に弱いという点があるようだ。アンフォラは樽と同じく熟成中に空気の交換が可能で、酸化に対する耐性があるシャルドネの熟成には向いている。一方、ミュスカデなど酸化に対する耐性が低い品種は、卵型セメントタンクのように、密閉型のタンクの方がよりテロワールを正確に表現しやすいというのが彼の考えだった。良く理解できました♪ (2017.6.28.ドメーヌ突撃訪問より)



写真② 熟成カーヴ

※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