

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°4 ドメーヌ・ド・ヴェイユ

生産地方：ロワール

新着ワイン1種類♪

#### ACクレマン・ド・ロワール 2015年（白泡）

2015年は、ムニユピノの房が多く久々の大豊作が期待されたのだが、夏の日照りの影響で収量は思ったほど伸びず結果的に35 hL/haと例年並みに終わった。ただ、シャルドネは収穫直前に雨が降ってくれたおかげで果汁を確保でき50 hL/haとある程度の収量を得ることができた。2015年のクレマンは例年よりも野趣あふれるスパイシーな味わいに仕上がっているが、これはアルノー曰く、シャルドネよりも果汁の凝縮度が上回ったムニユピノの特徴が前面に出ているからだとのこと。2014年同様に、ムニユピノの個性を損なわないようドザージュの量を2 g/Lと以前の半分以下に抑えエクストラ・ブリュットに仕上げている！いつもよりも塩辛く滋味なミネラルの旨味がしっかりと伝わる！

#### ミレジム情報 当主ミッシェル&アルノー・ケニオのコメント

2015年は、日照りの年だったが、結果的には2010年のようなバランスの良いワインが出来上がった！春のスタートは雨も比較的多く涼しい気候で、発芽もやや遅れていたが、5月に入り雨の降らない乾燥した天気が8月いっぱいまで続いた。雨が降らなかったおかげで開花もうまく行き、ブドウの病気はほとんど蔓延することがなかったが、夏の日照りの影響でブドウの成長にブレーキがかかってしまった…。収穫が始まる直前に恵みの雨が降り、クレマンに使用するシャルドネは少量の雨のおかげで50 hL/haとある程度収量を確保できたが、その他のブドウは房の数は多いものの結局実が大きくなり、粒の小さいまま収穫を迎えた。収穫をして驚いたのだが、豊作と思っていざブドウをプレスすると、ジュースが思っていた以上に少なく、最終的にソーヴィニオン、ムニユピノは例年並みの35～40 hL/ha、ピノやガメイは30 hL/haと例年の2割減で終わった。

#### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① マルコンタージュ中のソーヴィニオン

これは今年の冬に撮ったソーヴィニオンのマルコタージュ（プロヴィナーージュ）による植樹の様子（写真①）。マルコタージュとは接ぎ木をせず写真のように左側の親木の枝をちょうどへその緒のようにつないで子株を新たに作る昔ながらの植樹方法だ。これはマルコタージュをして2年目の状態。右側からきちんと新しい子株が出ているのが分かる。アルノー曰く、この後へその緒の役目を果たしている枝を一遍に落とすのではなく、ショックを和らげるためまず半分切込みを入れ、そして半分枝が乾ききったところで残りにハサミを入れて完全に親木から切り離すのだそうだ。マルコタージュは台木のないいわば自根（フランピエ）と同じ状態なので、常にフィロキセラのリスクはあるが、フィロキセラは砂地の土壤に弱いことが他の自根で実証済みのため、大きく心配していないようだ。

今は造られていない、自根100%で造られた、あの「アガペ」のようなスーパー・ソーヴィニオン・ブラン&絶品ヴァンナチュールがリリースされることを大いに期待したい♪

（2017年3月のドメーヌ突撃訪問より）