

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°48 レ・カプリアード

生産地方：ロワール

### 新着ワイン情報

#### VdF ヴィニャソウ 2012 (白)

2012年はとても厳しいミレジムだが、ブドウの房が早い時期からすでに少なかったため、ブドウのひとつひとつのエキスの凝縮度はハンパじゃない！例年より白い果物や花の香りが豊かで、酸に伸びがあり、ワインの味わいも複雑で輪郭もはっきりしている！

#### VdF メトード・アンセストラル ピエージュ・ア・フィーユ 2013(ロゼ)

2013年のピエージュ・ア・フィーユのバランスは最高だ！収穫が例年よりも2週間遅かったにもかかわらず、ブドウの糖分は控えめで酸度も高く、ペティアン（今回からメトード・アンセストラルとラベルに記載）にとっては絶好の条件が整ったミレジムだった。残糖分は31 g/L あるが、タイトな酸が背骨にあるので、甘さの具合がちょうど良く味わいにキレがある！アペリティフやデザートワインはもちろん食中でも十分楽しめるワインだ！

#### VdF メトード・アンセストラル ペパン・ラ・ビュル 2011 (白)

シャンパーニュのクオリティを目指し、長期熟成されたペティアン・ナチュレル（今回からメトード・アンセストラルとラベルに記載）！！2011年ヴィンテージから瓶熟期間を最低3年に設定！ペパン・ラ・ビュル 2010年よりも、なんと19ヶ月熟成が長い！！今後のパスカルのペティアンの方向性を是非見ていただきたい！

### ミレジム情報 当主パスカル・ポテール&モーズ・ガドゥツシュ

今回リリースするワインのミレジムについて語る。

2011年は、春の気温が初夏並みに暑く、ブドウの成長サイクルが極端に早まった年で、収穫も例年より2～3週間早かった。平均収量は31 hL/ha と近年にない豊作だったにもかかわらず、シャルドネとメリエは、途中まで完璧だったが、8月終わりに降った雨の影響でブドウが割れてしまい、結局厳しい選果を余儀なくされた…。結果的に収量は15 hL/ha と半分以下…。成長サイクルが早まった分ブドウのフェノールはしっかりと熟していたが、糖分（潜在アルコール度数）はそれほど高くなかった。

2012年は、2月にマイナス10℃を下回る寒波が約1週間あり、ブドウの樹の一部が壊死するなどスタートから寒害に遭い、そして4月半ばと5月初めの霜の被害、さらに8月上旬まで続いた長雨により畑にミルデューが蔓延した影響で、夏の時点でブドウは前年の半分もなかった…。平均収量はたったの14hl/ha！ただ、ブドウの質は非常に高く、8月から天候が回復したおかげで、ミルデューにやられた実のほとんどは乾き落ち、腐敗果もほとんどなく、しかも、収量が少ない分、酸味、甘み、渋みの全てが凝縮しバランスが完璧だった！

2013年はブドウに糖が乗らなかった年だった。収量的にも平均が17 hL/ha と2012年同様非常に厳しかった…。5月上旬、下旬と2回に渡り霜の被害に遭い、その後の開花は順調だったが、全体的に日照量の少ない冷涼で曇りがちな天候が9月まで続き、収穫中も雨の多い不安定な天候に見舞われ、後半から多くのブドウを選果せざるを得なかった。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ペティアン・ナチュラルは、製法も泡の度合いも各生産者それぞれであり、公式な定義もないため、ラベル記載が認められていない。そのため、シャンパンのようなきめ細かい泡を目指すパスカルのワインでさえも、ラベル上ではスティルワインと区別することができなかった。しかし今回販売分よりラベルに「メトード・アンセストラル」の文字が記載されることとなった！長年AOCで認められた地域のみはその記載が許されていたのだが、パスカルの造るペティアン・ナチュラルは、「メトード・アンセストラル」製法であるため、今回それ以外の地域としてはじめてパスカルにも許されることとなったのだ！

(2014.5.27.のドメーヌ突撃訪問より)