

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°5 ル・プティ・ドメーヌ・ジミオ

生産地方：ラングドック

新着ワイン5種類♪

VdT ミュスカ・セック・デ・ルマニス 2011 (白)

2010年よりも味わいが繊細でみずみずしく、それでいてハーブなどの香りが高くとてもアロマティック！ボリューム感のあるワインではなく、薄ウマでフィネスのあるにワイン仕上がっている！

VdT ミュスカ・モワルー 2010 (白中甘)

まったくSO₂を添加せずフィルターだけで再発酵を防止しているため、若干クリスピーに仕上がっている。この軽い微発泡が何とも言えない美味しさのバランスを引き立ててくれる！さらに、時間が経つにつれシャルトリューズのような薬草の深い香りが上がってくるのがジミオの真骨頂！この塩梅は誰にもまねができない！唯一無二のワインだ！

VdF ル・プティ・ロゼ・ド・ジミオ 2013 (ロゼ)

2013年はミュスカ・プティ・グレンとルージュ・ド・コースのアッサンブラージュ！色はロゼというよりも明るい赤ワインというイメージ。味わいも軽快で涼しくミネラリーだが、ボディがある！！

VdT ルージュ・ド・コース 2013 (赤)

2013年は、今までのルージュ・ド・コースとは違い、アラモン、アリカント、ギュイサス、そして名前の知らない土着品種など全て1860年に植えられた樹齢153年の古樹からつくられている！素朴で独特な味わいがあり、余韻も長い！日本の暦に当てはめれば、ちょうど江戸時代に植えられたことになる！

VdT ルージュ・フリユイ 2013 (赤)

2013年はブドウの熟しが遅く、アルコール度数も高くなく、ブラインドであれば思わず北のワインをイメージしてしまうエレガントな仕上がりとなっているが、一方で、さすがはヴィエーユ・ヴィーニュというエキスはしっかりとあり飲みごたえは十分ある！

ミレジム情報 当主アン・マリー・ラヴェイス

2010年は、ジミオにとっての当たり年だった！例年に比べて収量をとれた上にブドウも病気の被害がなく、水不足以外は全てがパーフェクトだった！

2011年は、畑の水不足、そして一部オイディオム（うどん粉病）の影響で、平均収量が5～10 hL/ha、赤は10 hL/ha前後という厳しい結果に終わった…。だが一方で、ブドウの品質は、収量が落ちた分、凝縮したエキスがしっかりとあり香り高く、ワインにもそのポテンシャルが十分反映されている！

2013年は、アルコール度数が軽く香り高いエレガントなワインが出来上がった！春は、南仏にしては比較的寒かったので、開花が6月15日前後と遅く、そのまま夏も余り気温が上がらず、曇りがちな天候が続いた。収穫は結局、例年よりも3週間ほど遅い9月終わりからスタートしたが、待ったにもかかわらずブドウの糖度がそれほど上がらなかった。ただ、収量が少なかったため、その分ブドウのエキスやフェノールはしっかりと熟している！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ヴァンクールの付き合いヴィニヨロンの中で、特にワインの入手が難しくなってしまったジミオ。今回の訪問でも、パリのソムリエがぬかりなくバカンスで滞在し交流を深めていた。彼はすでにまだ出来上がっていない2014年、2015年のワインに予約を入れていたので驚いてしまったが、それ以上に、前回ワインを押さえられなかったたくさんのバイヤーがどうやら順番待ちの状態になっているらしく、普通に消化すると今度の順番は2016年になってしまうそうだ！我々の特別枠も今後厳しくなってしまうかもしれない…。

(2014.8.12の突撃ドメーヌ訪問より)