

～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 2014 (白)

2014年は初めて黒痘病が蔓延した年で、対処の仕方が分からなかったために80%が被害に遭い収量はたったの7hL/ha!ただ、ピエール曰く、残りのブドウは房が少なかった分、見た目もきれいでエキスが凝縮していたとのこと!ワインは滑らかで粘性があり、緻密なミネラルの旨味がきれいに溶け込んでいるとても贅沢なワインだ!

VdT モワルー・ド・ミュスカ 2015 (白)

ジミオがミュスカ・モワルーを使って初挑戦したペティアンナチュラル!いや、2014年も実験的にチャレンジしているので、今回が実質2回目の挑戦だ。見た目は王冠キャップ&スパークリングの瓶だが、現時点でガスは極わずかで、ペティアンとしても控えめだ…。しかし、その味わいは信じられない美味さだ!!ピエールは泡立ちを気に掛けているが、好みもあるが結果的に今の状態でドンピシャなワインだと思ってしまう。現時点でもよし、少し寝かせて泡をうかがうもよし、どちらにせよ笑顔になるワインだ!

VdF ル・プティ・ロゼ・ド・ジミオ 2015 (ロゼ)

2013年同様に、ミュスカ・セック85%にルージュ・ド・コースを15%アッサンブラージュしている!ピエール曰く、このブレンドがジミオのロゼの黄金比率で、この比率に達するまでアンヌ・マリーと何度も試行錯誤を繰り返したそうだ!ワインは、ミュスカのほのかな甘味とルージュ・ド・コースの優しいタンニンとのハーモニーが抜群で余韻も長い!微かにクリスピーでほんの少し残糖感のある味わいは、まるで発酵の終わりかけた薄ウマの赤を樽から直接試飲しているような、そんなワクワクするワインだ!

VdT ルージュ・フリユイ 2015 (赤)

2015年は暑く乾燥した中での当たり年だったので、香りが強く濃厚で全ての味わいの要素が瓶の中に詰まっている!ピエール曰く、ルージュ・フリユイがこれだけ濃厚に仕上がったのは2005年以来で、できれば熟成させて飲んでほしいワインとのこと!ちなみに、彼も6本しか自分のストックがない貴重なワインだ!グラスに注いだとたん、パーンとタイムの香りが華やかに広がり、いつもよりもパワフルだが、タンニン、ミネラル、果実味のメリハリがはっきりしているので、現時点でも飲み心地は最高だ!

VdT ルージュ・ド・コース 2015 (赤)

2013年に畑を交換し、その年のワインはとても力強く、しばらく落ち着かせる必要があると感じたが、交換から2年を経た今回の2015年ヴィンテージは、2013年以前のルージュ・ド・コースの味わいに近づいてきている!最初開けたてはブルーベリーのようなやや重厚ではっきりした香りがあるが、しばらくするとオレンジピールやハーブなどのジミオの官能的な香りがバンバン上ってくる!飲んでみると、しなやかな果実味とぎっしりと詰まったミネラルとのコントラストが絶妙で、余韻も長い!ジミオが偉大な造り手だとあらためて感じさせられる逸品だ!

ミレジム情報 当主「ピエール・ラヴェイス」のコメント

2014年は、白ブドウが厳しい年だった。春のスタートは初夏のように暑く、ブドウの成長も2週間ほど早いペースで進んだ。開花は全て順調に終わり、6月の時点では豊作が期待された。だが、7月の初めに、まるで1年で降る雨の量が1日で降ったような豪雨に遭い、その後、ミルデューと黒痘病の猛威が白ブドウを襲

い始めた。樹齢の古い黒ブドウや白ブドウは、長年のビオディナミの効果でどうにかミルデューにあらがうことができたが、黒痘病にはなすすべもなく白ブドウの80%はほぼ壊滅状態だった…。その後は、収穫まで天候に恵まれ、最終的にはフェノールのしっかり熟した素晴らしいブドウを取り入れることができた。

2015年は、赤がしっかりとブドウが凝縮した当たり年だが、白はまたしても黒痘病の被害に遭った厳しい年だった。春は5月終わりまで、適度に雨が降り、ブドウの成長には最適な気候が続いた。ブドウの開花も順調に終わり、前半は豊作も期待できた。だが、6月に入ってからには全く雨が降らない日が続き、さらに7月には猛暑が畑の水不足に追い打ちをかけた。仕立ての低いミュスカは、湿気が溜まらぬように春まで毎日雑草を除く鋤掛け作業を行っていたが、6月の中旬からは、土壌の水分を保つために雑草を1列おきに残すことを決めた。だが、この雑草を残したことが裏目に出てしまい、朝靄の湿気を含んだブドウはたちまち黒痘病の繁殖につながってしまった…。7月から再び鋤掛けの作業を開始。被害の拡大を何とか防いだが、それでも30%~40%は被害にあった。日照りと猛暑は8月の上旬まで続き、暑さの影響で一時ブドウの成長にもブレーキがかかったが、幸いにも8月の中旬に2日ほど50mm程度の雨が降ってくれたおかげで、ブドウは再び元気を取り戻した！夏は猛暑ではあったが、収穫直前に雨が降ってくれたおかげで、最終的には、潜在アルコール度数の高すぎない粒の小さく中身のしっかりと詰まった健全なブドウを取り入れることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回リリースされるワインは、いつも通り、いやいつも以上のワインといっても過言ではない、どれも俊逸なワインばかりだが、その中でも特に驚いたのがルージュ・ド・コースだ！

2013年に手に入れた樹齢154年のアラモン、アリカント、ギュイサス、そして未だ名前の知らない土着品種が3割も占めているまるで特別天然記念物のような畑のルージュ・ド・コース！しかしその2013年ヴィンテージのワインの出だしの味わいがやんちゃだったため、個人的には以前のルージュ・ド・コースの方断然味筋が良かったと感じていた。だが、2015年のワインは香りも良く官能的な果実味とミネラルとのコントラストも良く、何よりもフィネスがある！かつてアンヌ・マリーが「新しい畑は自分たちの管理が十分に及んでいないので、テロワールの特徴をつかむのに最低7年は必要！」と言っていたが、確かに彼らの手に渡ってから2年、早くもジミオの味わいが表れ始めている！

「何か醸造等やり方を変えたのか？」と質問を試みたが、もちろん彼らは今まで通り全くやり方を変えていないと即答した。畑の仕事も基本的にビオディナミと雑草を取る鋤掛けだけだ！（ちなみに、今年ピエールは畑作業の間休日を10日間しかとらず、ほぼ毎日鋤掛けの作業を行っている！）ただ直近で唯一変えたことといえば、2016年に初めてボルドー液を全ての畑に散布したことを挙げたが、2014年に初めてミルデュー以外に黒痘病の被害に遭い60%のブドウがやられ、2015年も対処の仕方が分からないまま40%が被害に遭い、今のところ黒痘病に唯一効果のあるピオの散布薬はボルドー液しかないということでやむを得ず使用したそうだ。その効果もあり、2016年は全く黒痘病がなかったそうだ！だが、本来硫酸銅をピオの畑に撒くこと自体言語道断と思っている彼らは、2017年はボルドー液の代わりにアロエベラのエキスで黒痘病予防にチャレンジするのだそう。

どこまでも自然に忠実なジミオ親子。今のルージュ・ド・コースが見違えるほど良くなったと強調した私を諷めるように、最後にアンヌ・マリーがこう言った。「私たちのワイン造りや生活は基本的に何も変わっていない。今のルージュ・ド・コースの品質が良くなったというのであれば、2013年に新しい畑に変わって初めて仕込んだものは、1年間今以上に手塩にかけて育てたのだから、時間が経つことによって必ず美味しくなってくるはずよ！」と。さすがはママ。重みが違う…。何も言えません！

(2016.8.25.ドメーヌ突撃訪問より)