

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°6 ジャン・ジャック・モレル

生産地方：サントーバン

新着ワイン4種類♪

ACブルゴーニュ レ・ジュヌヴレ 2011 (白)

収穫したブドウの状態が健全で傷ひとつなかったが、果皮が厚くジュースが少なかったため、結果的に28hL/ha と思ったほど収量がとれなかった。だが、ブドウのエキスは十分詰まっていた、ブドウをそのまま一昼夜漬け込んでからプレスしているからか、出来上がったワインは果実に粘着性と厚みがあり、旨味もぎっしり詰まっている！開けたてのワインはまだ香りが閉じ気味なので、出来ることならカラフがおススメ！ジャン・ジャック曰く、香ばしさが長く余韻に残るので、ナッツや栗を使った料理と相性が良いとのこと！

ACサントーバン 1級 レ・コンブ 2011 (白)

今回初リリースのワイン♪Les Combes (背傾斜)の通り、南東と北西に窪んだU字型に連なる特殊な地形を成し、北側のブドウがキレのある酸、そして南側のブドウがワインのボリュームを形成する。契約上ブドウはまだネゴシアンに隔年で売っているので、実質2年に1回しかリリースできない。サントーバン特有の鉱物的なミネラルの香りがあり、ピュアで透明感のある果実に、塩辛いくらい凝縮した旨味エキスが溶け込んでいる！

ACピュリニー・モンラッシェ 2011 (白)

相対的にブドウの果汁の量が少なかったが、それでも収量12 hLあり、今までのミレジムの中で一番の豊作だった！4樽仕込んだ内2樽は契約上ネゴシアンに売っているので、割り当てが非常に少ない…。ピュリニーらしくワインにはっきりとした輪郭があり、緻密なミネラルと圧倒的なダシの旨味が口に広がる！開けたては香りが閉じ気味なので、カラフがおススメ！

ACサントーバン・ヴィラージュ ル・バン 2010 (赤)

2006年以来実に4年ぶりのリリース！畑面積は15 a あるが、今まで1樽を満たす収量に恵まれず、普通のサントーバン・ヴィラージュにアッサンブラージュしていた。2010年も3.15 hLと収量的には少ないが、1樽分つくることに成功した！果実味とミネラルのバランスがよく、みずみずしく仕上がっている。

ミレジム情報 当主ジャン・ジャック・モレルのコメント

2010年は開花時期の長雨、暑い夏が短かったので、ブドウの成熟が遅く収穫が10月半ばまで及んだ。収穫途中で雨が降り、腐敗リスクから成熟を待てずに早摘みを余儀なくされたドメーヌが多かったが、私は最後まで待った。そのおかげで、補糖を必要としない適度に酸の乗ったブドウを収穫することができた。

2011年は、春が真夏のように暑く、そのためブドウの成長サイクルが大幅に早まった年だった。収穫は9月14日から始まり9月18日に終了。それでも、サントーバン村の中で一番最後の収穫だった。当初は豊作を期待していたが、実際は、ブドウの実が小さく締まっていた、果皮も厚く、思っていたほど果汁が取れなかった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

最近、ジャン・ジャックのワインはとて絶好調！オーストラリア、北欧、イギリスなど他の国からの引き合いが高く、我々もワインを確保するのが難しくなっているのが現状だ…。以前から補糖なし、ノンフィルター、微量のSO₂と自然派のスタイルを貫いているジャン・ジャックだが、フィリップ・ジャンボンやドミニク・ドゥラン等とも交流があり、彼自身SO₂無添加に対する関心が最近非常に高まっている。実際、2014年からSO₂無添加のワインを毎年少しずつ増やし、リスクがなければ最終的に全てのワインをゼロにする構想を描いている。今回リリースするワインのポテンシャルも然り、これから彼はどう進化していくのか!?ますます目が離せない～！

(2014.2.25. ドメーヌ突撃訪問より)