

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°15 ジェラルール・デスクランブ

生産地方：ボルドー

新着ワイン 1 種類♪

AC ボルドー ルネッサンス キュヴェ・ラン・ヌフ 2014 (赤)

2014 年は、ジェラルールが単独で仕込む最後のワイン！ミレジムの的には難しい年だが、収量が少なかった分ワインはしっかりと凝縮し、スマートでバランスの良い味わいにまとまっている！pH は 3.3 と、デスクランブらしいしっかりとした酸は健在！ジェラルール曰く、この酸のおかげで 2014 年は軽く 10 年以上は熟成に耐えることができるだろうとのこと。テクニカルに走るボルドーワインに対し、50 年に渡り反骨精神で何も変わらぬ昔のままのスタイルを貫いてきたジェラルールの半生が集約されたワインだ！（今後は息子のオリヴィエに引き継がれる）

ミレジム情報 当主ジェラルール・デスクランブのコメント

2014 年は、ブドウの収量的には例年の 50%減と 2012 年、2013 年に次ぐ厳しい年だった。収量の減った主な原因は、天候不良も多少あるが、それよりもむしろ 2013 年に襲った雹の影響で、相当のダメージを受けているブドウの枝を、冬の剪定で厳格に調整したことにあった。その結果、ひとつの木についたブドウの房は平均 4～8 房。ブドウの平均収量は 30 hL/ha だった。天候的には、春のスタートは順調だったが、7 月から気温の上がる不安定な天気が続いた。さらに、8 月に入ると今度は雨が降り止まず、ミルデューやオイディウムなどの病気が畑に蔓延し始めた。不幸中の幸いか、私の畑はすでにブドウの房が少なかったおかげで風通しが良く、さほど大きな被害には遭わなかったが、冷夏の影響でブドウがほとんど熟さず、このまま天候不良が続くと収穫ゼロの危険性もあったが、9 月に入り、天候は一転、遅れた夏が戻ってきたような暑さと快晴に恵まれた！そのまま収穫まで夏のような天候が続いたおかげで、ブドウは一気に完熟し、無事収穫までたどり着くことができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

この写真はドルドーニュ川の対岸からデスクランブのシャトーを撮ったものだ。**(写真①)** 左に遠く見えるシャトーであれば立派なのだが、残念ながらそっちではない。写真右側の木々の後ろに隠れた家々の間にそびえ立つ深緑のもみの木のさらに後ろに隠れている。シャトーの写真と言いながらシャトーが写っていないので写真としては駄作だが、でも、これだけ川の近くにシャトーも畑もあるというのが写真から伝わると思う（ちなみに、この辺りはかつてサンテミリオンワインをイギリスに運ぶ船着き場として栄えていた



写真① シャトーの対岸から撮影

そうだ)。川にすぐ隣接するように畑が存在するので、湿気による病気の被害や時には川の氾濫による洪水の被害は免れようがないが、一方で年間を通して比較的気候が穏やかなことと、土壌が川から運ばれた粘り気のない砂地に覆われ水はけが良く、エレガントなメルローワインをつくるのに非常に適していることがアドバンテージとなっている。**(写真②)**



写真② メルローの畑



写真③ オリヴィエ・デスクランブ

続いてこれが、デスクランブの息子のオリヴィエ。(写真③) 元消防士として10年務めたと聞いていたが、詳しく本人から聞くと、海軍の消防部隊に所属したというから驚き！一見すらっとした小柄な体格からは全く想像はつかない。でも、タンクの上に登る梯子を駆け上がる様はまさに本物の消防士そのもの！長年の訓練で板に付いているのだろう、凄いスピードでキビキビと駆け上がっていく。この姿を見るだけで「こいつ仕事ができる！」とつい思ってしまうほどの職人業だ！

オリヴィエの前にある新樽は、2016年のラン・ヌフになるワインが入っている。樽は中でマセラシオンもできるように蓋が付いている特殊なタイプで、実際に樽の中でマセラシオンと発酵を試みたそうだ。今は、マールを取り除き熟成させている状態で、2年は寝かせるつもりだ。父ジェラルールのスタイルとは一線を画すつもりかと思い本人に聞いてみると、「そういう訳ではない。100%新樽を使っているといっても、私自身樽香の浮いたワインは好きではない。ワインを発酵後に樽に移すと香りが付きやすくなるため、マセラシオン&発酵を樽で行い、樽香を抑える工夫をしている。目的は、父のワインにもう少しまろやかさを与えることだ」と答えた。オリヴィエは、父のワインに敬意を表しているが、彼にとってはあのトレードマークともいえる「じんわりくる酸」が得意ではないのだそうだ。「我々のワインは何も施していないので、他のワインに比べて酸が際立つのは分かる。だからこそ、添加物ではない方法で、トレードマークである酸を活かしつつ、もう少しまろやかなワインにする方法を模索している！」と彼は力強く言った。

彼が100%仕込んだ2015年のルネッサンスのワインを飲んで分かったが、彼はバランスの良いまろやかな味わいを目指している！個人的には熟練の父ジェラルールが丁寧にやさしく仕込むクラシックなスタイルも好みだが、オリヴィエのワインにある輝きにもグッと心惹かれるものがある。今後も彼の感性を惜しみなく発揮していただきたい！

(2017.1.3.のドメーヌ突撃訪問より)