

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°21 ドメーヌ・ディディエ・モンショヴェ

#### 地方：ブルゴーニュ

#### 新着ワイン情報

##### AC クレマン・ド・ブルゴーニュ ブラン・ド・ブラン 2011 (白泡)

スペースの関係上 2011 年はすぐにティラージュせずにタンクで 18 ヶ月熟成させている。モンショヴェにとって 18 ヶ月のタンク熟成は初めてで、ある意味想定外の事であったが、でも、結果ワインはフレッシュさを保ちつつ、いつもよりも口当たり良くまろやかに仕上がったので、彼にとっては嬉しい結果となったようだ！

##### AC オート・コート・ドー・ボーヌ 2011 (白)

2011 年は白のブドウがしっかり完熟した年！ディディエ曰く、ワインは肉付きが良く高級感があり、ムルソーのような横に広がるボリュームとエキスの凝縮味があるとのこと！

##### AC オート・コート・ドー・ボーヌ 2012 (赤)

収量が 17 hL/ha と大変厳しい収量の年だったが、収穫前からすでにブドウが少なかったため、糖度はそれほど高くないが、その他のエキスの凝縮度が高く、すごいポテンシャルを秘めている！タンニンはまだ少し硬いが、ワイン全体のストラクチャーがしっかりとっていて長熟を予感させる！

##### AC ポマール 2011 (赤)

2011 年のポマールは、女性的で柔らかく、香りの華やかさや果実の艶やかさがある！現時点で味にまとまりがあり、美味しい状態にある！

##### AC ボーヌ・1er クリュ オー・クシュリア 2008 (赤)

出来上がり当時は酸とタンニンがまだ硬く、リリースに 4 年を要した 2008 年！6 年が経過し、まさに飲み頃を迎えている！グロゼイユやポタンの香りの中にほんのりと熟成した香りもあり、タンニンもきれいにこなれ、果実に旨味が乗ってきている！

#### ミレジム情報 当主ディディエ・モンショヴェ

2008 年は冷夏だったが 9 月から天候が回復し、最終的に収穫を待つブドウを完熟させることができた！ワインはしっかりとした酸のある長熟タイプに仕上がっている！

2011 年は近年稀に見る豊作年だった！春先から夏のような天候が続き、ブドウの成長サイクルが一気に早まった。白はボリュームのあるワインに仕上がりに、赤は果実味がチャーミングで早飲みになっている。

2012 年は長雨による花ぶるい、病気の蔓延、加えて 8 月の雹と災害が立て続けに起こり、収量は例年の 4 割減。ドメーヌ史上最も厳しいミレジムだった。ただ、ワインの品質は高く、ミネラリーで酸と果実味が洗練され、最も素晴らしいヴィンテージに数えられる！

#### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2012 年、2013 年と連続して不作に見舞われたブルゴーニュ。特に南コート・ドールは雹の被害が甚大だったが、ボーヌ一帯に畑を構えるモンショヴェも例外ではなかった。2014 年今年こそはと期待を寄せていた矢先、彼らから雹による被害の報告を受けた。6 月 28 日の朝と夕方 2 回に渡って親指大の雹が降り、現時点でボーヌ 1Cru は 90% 減とほぼ壊滅。ポマールも 50%~70% の被害に遭っているようだ。

2014 年、収量の不安は拭えないだろうが、ここから先はどうか無事であるよう、祈りながら見守って行きたいと思う。  
(2014.3.21.のドメーヌ突撃訪問&2014.7.2のメールより)