

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°21 ドメーヌ・ル・ブリゾー

生産地方：ロワール

新着ワイン2種類♪

ペティアン・ナチュレル パタポンブラン 2013 (白)

前回の2012年は微発泡だったが、今回はしっかりとガス圧のある本格的なスパークリングワインだ！

2013年は、雨の影響で収量が12 hL/haと大幅に落ちてしまった…。最初はスティールワインとしてブランドリエールもブリゾーもそれぞれ別々に樽発酵させていたが、アルコール度数が低くて酸味の際立つ味わいに、ナタリーは機転を利かせ、いったん発酵途中のワインを樽から抜いて、2つのキュヴェをアッサンブラージュし、最終的にパタポン白のペティアンとして仕込むことに決めた！残糖は4 g/L あるが、味わい自体は完全ブリュット！シャープでキレのある味わいは、まさに新鮮な魚介類との相性にピッタリだ！

VdF ル・ブリゾー2011 (白)

亡きクリスチャンが遺した最後の白！無情にもINAOから「ワインが典型的ではない」との理由でACコトー・デュ・ロワールの申請を落とされてしまったため、VdFとしてリリース！

2011年のル・ブリゾーは2回収穫しており、1回目は腐敗の少ないブドウだけをざっと一通り収穫し、そのブドウでパタポン白を仕上げた。そして、2回目はその約1か月と10日後の11月20日、ほぼパスリヤージュやボトリティスの状態になったブドウを収穫し、それを「ル・ブリゾー」として仕込んでいる。残糖は37 g/L あるが、洗練された酸と緻密なミネラルがあるおかげで、甘ったるい重さを全く感じさせない！ワインの出来上がりを待たず、道半ばにして倒れてしまったクリスチャンの遺志を継いだナタリーは、甘口よりも辛口を好んだ彼のために、少しでも発酵の進んだワインを届けたいとの思いから約26か月！発酵が自然にストップするまで熟成を待ったそうだ！

ミレジム情報 当主ナタリー・ゴビシェールのコメント

2011年は、赤は豊作でドメーヌを立ち上げて以来初めて平均収量が40 hL/haに達した！ブドウの状態も、後半から実がハチに刺されて、そこから腐敗果が多少広がった区画もあったが、2010年に比べると、総じてコンディションの良い完熟したブドウを収穫することができた。反対に白は、ブドウの完熟を待ったために、途中から日を追うごとに腐敗が蔓延し、収穫の後半はピッチを上げて、どんどん選果をしながら急いでブドウを取り込まなければならなかった…。

2013年は、雨が多く赤白共にブドウが完全に熟さなかった。スタートは順調だったのだが、5月に霜、そして6月にジャニエール一帯が雹に当たり、この時点でブドウの20%が被害に遭った。その後も、長雨と気温の上昇しない日が続き、ブドウの成長にも勢いがなく、ペースは例年よりも2週間～3週間遅れてしまった。7月の終わりから天候が回復し、一瞬遅れたペースを取り戻すかのように思えたのだが、9月に入りまた雨の多い不安定な天候に逆戻り…。完熟を前に水を吸ったブドウが破裂し始めたので、腐敗が広がる前にやむを得ず収穫に取り掛からなければならなかった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

クリスチャンが2012年に亡くなってから早2年、気持ちが沈んでいたナタリーもやっと元気を取り戻し、今は時折冗談や笑顔を見せるくらい回復の兆しがある！

実際、女手一つで子供を育て、同時に9haのドメーヌとネゴスを管理していくのは並大抵の苦勞ではない。一時ドメーヌを閉めるという噂が飛び交ったのも、状況を考えれば決して分からなくはないが、現在ナタリー本人はその噂を「No」ときっぱり否定している。事実、2014年もきちんと収穫を行い、ドメーヌのワインもしっかり仕込んでいる！

常にクリスチャンという偉大なビニョロンと比較されてしまうナタリーだが、もともと彼女自身ワインセンスが高く、まわりのビニョロンからも一目置かれていた。実際、2010年にクリスチャンがガンの余命宣告を受けてから、栽培と醸造の作業をメインで支えたのはナタリーだし、また、クリスチャンが頑なに拒んでいたあの往年のピノドニス100%パタポンを復活させたのも、実は彼女の意見が大きく影響している！

今回の訪問で、新しいバブリーやパタポンなどをいくつか試飲させてもらったが、全体的に女性らしい華やかでチャーミングな味わいがあり、彼女のセンスがしっかりと反映されているように感じた！

真の実力は未知数で、まだまだ伸びしろのある新生ナタリー！これからも未永く見守っていきたい！

(2014.10.10.のドメーヌ突撃訪問より)