

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°31 シャトー・デ・ロシェール

生産地方：ボルドー

新着ジュース 1 種類♪

ピュー・ジュ・ド・レザン 2016 (赤)

2016 年は、カベルネソーヴィニヨンがミルデューの被害にあったため、アッサンブラージュ比率はメルロー60%、カベルネソーヴィニヨン 40%とメルローの比率が逆転した。(前はカベルネソーヴィニヨン 60%、メルロー 40%だった)。実際に、2015 年のジュースと飲み比べると、2016 年はカベルネの特有の根菜のような土っぽい風味が幾分中和されたような印象がある。糖分は 189 g/L と 2015 年の 201 g/L よりも甘さが抑えられていて、やさしい酸とのバランスも良くストレートでも十分飲みやすい!

ミレジム情報 当主パトリシア・アロルディのコメント

2016 年は、2015 年に次ぐ当たり年だが、ミレジム的には 2015 年ほど楽ではなかった。冬から春にかけて雨が降りやまず、2 月から 5 月までの間に 850 mm と 2015 年の倍以上降水量があった。萌芽と開花の時期にミルデューが猛威を振るい、一部被害にあったが、全体的には房が多かったため、結果的に収量が減ることはなかった。6 月に入ると一転、9 月まで雨がほとんど降らず今度は日照りが心配された。幸いにも、春までに降り続いた雨の蓄えと、日中と夜の寒暖の差があったおかげで、ブドウは何とか水不足に持ちこたえることができた。そして、9 月中旬にタイミングよく雨が降ったおかげで、ブドウは息を吹き返し、無事完熟まで持つて行くことができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

これはロシェールのカーヴの前の写真。(写真①) 大きく書かれた「BIO DYNAMIE」の文字に歴史を感じる…ついでに「BIENVENU ! CHAIS OUVERTS TOUTE L'ANNEE (ようこそ! カーヴは年中開いていますよ)」とその下に書いているけど、この日オーナーのパトリシアは訪問予約を忘れていて 1 時間遅れてくる始末… (笑)「年中オープンというのは、ギャグか!？」と独り言をつぶやきながら彼女を待った。その待つ間に取った写真がこのメルローの畑。(写真②) これはカーヴのすぐ後ろに広がる 5 ha ほどの広さの畑の一番端の区画で、ジュースに使われているメルローの畑



写真① ロシェールのカーヴ

だ。この日は、日中の気温がマイナス 5℃と今年一番の寒さを記録した日。昼近くだったにもかかわらず畑一面に霜が張っていた。写真では見えないが、ちょうど撮った場所のすぐ後ろには雑木林が連なっている。畑と畑が隣接していないので、ビオディナミを实践する上では理想的な環境だ。でも実際は、雑木林が朝日を遮ってしまうためブドウの完熟が難しいようだ。ワイン用のブドウには適していないが、逆に酸を必要とするジュースには最適ということで、ジュース用の区画に選ばれている。

ブドウの剪定を見てみると、ギューヨーサンプルで仕立てている。ジュース用のブドウにしては短めの剪定で、収量を抑えているようにも見える。パトリシアに聞いてみると、やはり意識して収量を落としているようだ。彼女曰く、一つは場所的にブドウが熟しにくいということと、もう一つは、雑木林の影響で湿気がこもりやすく、たくさんのブドウがなると病気になりやすいということ、さらに、雑木林からシカやイノシシなどの動物が出てきてブドウを食べ散らかし、そこから腐敗が広がりやすいという 3 つの理由から、ブドウの実を減らして密集を防ぎ間隔をあけるように心がけているようだ。収量はワイン用のブドウよりも少なく、通りで美味しいジュースになるわけだ! (2017.1.4.のドメーヌ突撃訪問より)



写真② ジュース用メルローの畑