

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°33 ドメーヌ・ド・ベル・ヴュー

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 キュヴェ・ミヤム・ミヤム 2013（白泡）

かねてから「チャンスがあればつくりたい！」と温めていたペティアン・ナチュレルがついにリリース！コンセプトは「余計なものは何も足さないエレガントな完全辛口のペティアン」。去年試験的に仕込んでいたが、今年が初リリースとなる。2 回目のチャレンジにして、すでに泡の勢いや適度な清澄度合い、ワインとしてのバランスや味わい全てのレベルが高い！ブドウは、シャンパーニュを意識しシャルドネとピノノワールを使用しているが、味わいの中にミュスカデ地方特有の潮のような風味がはっきりと感じられてとても興味深い！磯の香りが漂う魚介類と相性が良さそうだ！

IGP ヴァル・ド・ロワール ラ・モヌリー 2012（赤）

初リリースの「ラ・モヌリー」はアンフォラと古樽熟成のアッサンブラージュという珍しいワインだ！2012 年のメルローは、開花の前に花が流れてしまい、収量が例年の半分に落ちた上に、さらにワインの目減りの早いアンフォラ熟成でワインの約半分の量をウィヤージュに使うことになってしまい、結果的にヘクタール当たりのワインの量は 20 hL にも達しなかった。初めてのアンフォラの仕込みで、使い勝手がわからず、結果採算の合わない赤字ワインとなってしまったようだ…。しかしワインの品質はエキスを詰まっています、文句なしの出来栄だ！こんなにピュアで上品なメルローは飲んだことがない。清涼感がありバランスも良く、それでいてミネラルエキスのパワーをダイレクトに感じる。

ちなみに、卵型セメントタンクで仕込んだミュスカデ・ガイア同様に、フランスのワイン専門雑誌 RVF の 2014 年 3 月号で高い評価を受けている。

ミレジム情報 当主ジェローム・ブレットドーのコメント

2012 年は、4 月初めの霜や春が寒かった影響で、開花の前に房になりかけたブドウの多くが蔓になり花が流れてしまった。その後は、7 月中旬まで雨の降らない乾燥した天候が続き、7 月後半から 8 月上旬にかけて雨が降ったが、全体的には水不足で、平均収量も 30 hL/ha にも届かない不作の年だった。だが、ブドウの収量が少ない分品質は非常に高く、房もコンパクトにまとまっていて、どれも中身がしっかりと凝縮していた！

2013 年は、幸いにも霜や雹、ブドウの病気などの大きな被害がなく、収量平均は 37 hL/ha と、フランス全体が 2 年連続厳しいミレジムだった中では、大いに健闘した年だった！春のスタートは低温多湿で、2012 年同様に、寒さのためブドウが蔓になり、この時点で約 2 割ブドウが減ってしまったが、開花が始まった 6 月中旬から天気は一気に回復し、最終的に収穫終わりまで良い天候に恵まれた！収穫したブドウもとてもきれいで健全そのものだった。

ミレジムの特徴としては、最初のスタートで成長にブレーキがかかってしまったためなのか、例年よりもブドウの粒は小さく、糖度の上がり方も非常にゆっくりだった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

卵型タンクでの醸造、アンフォラ、ペティアンナチュレルと近年積極的に新しいことに取り組むジェローム。さらに 2014 年は、新しくアンフォラ 100%で仕込んだシャルドネ、そして樽熟ピノノワールを仕込んでい
る！「ミユスカデの生産者なのに！？」である。ただ単に新しいことに挑戦するのではなく、彼はどのワイン
も完成度を高めながらさらなる上を目指している。思えば最初の出会からコストパフォーマンスの高いワイ
ンをつくるという印象はあったが、まさか自然派のビストロだけではなく、高級レストランやワイン雑誌など
こんなに早くに注目されるビニョロンになるとは正直想像できなかった！今後も彼から目を離せない～！

(2014.11.12. のドメーヌ突撃訪問より)