

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°39 ドメーヌ・デュ・プティ・コトー

生産地方：ヴヴレー

新着ワイン1種類♪

AC ヴヴレー・メトッド・トラディショナル レ・テュフィエール・ブリュット 2012年（白泡）

2012年は泡立ち、酸味、アルコールのボリューム、ミネラル全てのバランスが整ったメトッド・トラディショナルの当たり年！ガス圧は5.7気圧としっかりあるが、前年よりも9ヶ月長い26ヶ月間の瓶内発酵熟成を経たワインは、泡がきれいに溶け込んでいてとてもクリーミー！Tuffiere と呼ばれるヴヴレー特有の堆積石灰岩から運ばれる緻密で心地よい苦みを伴ったミネラルは健在で、複雑な味わいのいちアクセントを担っている！エロディ曰く、このテュフィエールとポワレして軽くレモンを絞った新鮮なホタテを合わせると最高とのこと！

ミレジム情報

輸出マネージャ、エロディ・ポワンシニョンのコメント

2012年は、天災が連続し収量も前年の4割減という試練の年だった！

4月の霜の被害、夏前半までは連続の雨。トラクターが長雨によりぬかるんだ畑に入れず、ボルドー液散布が遅れ、ミルデューが蔓延し、霜の被害と併せてブドウが大幅に減ってしまった。その後8月中旬に数日40度を超す猛暑があり、成長が一時的に止まってしまった。更に、9月は不安定な天候に見舞われたため、ブドウの完熟が大幅に遅れてしまった。収穫開始は例年より1週間遅い10月の第3週。ブドウの収量は35hL/hとドメーヌの経営的にはとても厳しいミレジムだった。

だが、ブドウの品質は素晴らしく良かった！病気にやられたブドウは早くから乾いて落ちたためほとんど選果の必要のないくらい状態が良かった！また、糖度こそ乗らなかったが酸がしっかりとあり、収量の減った分エキスがぎゅぎゅ詰まっているまさに泡向きの素晴らしいブドウを手に入れることができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2005年にルメール・フルニエの畑を取得し、ドメーヌ・デュ・プティ・コトーがスタートしてからはや10年！年々ヴァンナチュールの価格が高騰している中、クオリティーと品質の安定、さらに価格の維持にしのぎを削る彼らの姿には頭が下がる思いだ。だが、そんな彼らもここ最近では、ブドウの不作が続いた影響でじわじわと経営が圧迫され始めて来ているようだ。事実、2011年まで50～55hL/haあったブドウの平均収量が、2012年以降30～50%ほど減っている…。2012年は霜と病気の被害、2013年は雹の被害、2014年は前年の雹の被害を引きずり、そして今年2015年は干ばつの被害と4年連続不作に終わった。「プティ・コトー単体だけで見ると大幅な赤字だ！」と嘆くエロディ。何と彼女が言うには、今年9月には親会社のシャトー・モンコントーの月例会議で、採算の合わないプティ・コトーを将来的に売却した方が良いのでは？という極端な意見まで出たのだそうだ！私自身、プティ・コトーはシャトー・モンコントーの傘下でうまく行っていると思っていたので、それを聞いて一瞬凍りついてしまったが、だがその意見も最終的にオーナーのジル・フェレイが一蹴したそうだ。理由としては、プティ・コトーが観光客に愛されているということと（ヴヴレーの村には、シャトー・モンコントー内と、もう一つ町に観光客向けの彼らのワインショップがあるが、どちらもプティ・コトーの泡は人気なのだそうだ！）、そして日本が毎年コンスタントに購入しているというのを挙げたそうだ！プティ・コトーの経営が厳しいのは、クライアントである我々も心配だが、それにしても、日本が毎年コンスタントに購入しているという理由が売却歯止めの一役買ったことは何ともうれしい限りだ！

2013年に植樹したブドウが来年から収穫できることと、また2016年から新たにビオディナミ経験のある畑責任者を迎え入れ新体制で収量の確保に臨むプティコトー！来年こそはぜひ豊作を願いたいものだ！

(2015.10.28.ドメーヌ突撃訪問より)