

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°47 ドメーヌ・エリザベス

生産地方：コニャック

新着ジュース情報

ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ 2014 (白)

2014の白ジュースは糖濃度が165 g/Lあり、潜在アルコール度数で換算すると9.7%！2013年よりも0.5%分のポリウムのある飲みごたえ十分なジュースに仕上がっている！ブドウの収量的には、7月19日に襲った雹の影響で、ユニブランの3割に被害が及び、結局予定していた量が確保できなかった。だが、品質的には、収量が落ちた分、香り高く中身の凝縮した素晴らしいブドウを収穫することができ、また夏が涼しかったおかげでブドウの酸が十分残り、結果、ポリウム豊かだが全く重たさを感じさせない絶妙なバランスのジュースが出来上がった！

ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ 2014 (赤)

2014年の赤ジュースは糖濃度が175 g/Lあり、潜在アルコール度数に換算すると約10.3%！2013年よりも0.3%分糖のポリウムがあるが、こちらも白同様にキレのある真っすぐな酸がネクターのような甘みを引き締め、上品に仕上がっている！ブドウの収量的には、メルロー、エジオドーラ共に雹を免れたおかげで、例年通りの収量を確保できた。品質的には、8月まで天候が不安定で、未熟なブドウが多かったが、9月に素晴らしい天候に恵まれたおかげで、最終的に中身のあるポリウム豊かなブドウを収穫できた！

2014年ミレジム情報 当主ブリュノ・アリヴェ

2014年は、9月の天候に助けられたミラクルな年！最初のスタートは良く、早いものでは4月の初めには発芽、そのまま霜もなく良い天候に恵まれた。5月から7月は雨が降ったり止んだり多少不安定な天気が続いたが、全体的に見ると平均的な日照量だった。開花は6月10日から始まり、全て問題なく順調に終わった。ここまではブドウの病気もなく、豊作を予感させる明るい雰囲気があった。

だが、7月19日に降った雹、そして8月の悪天候で一気に怪しい雰囲気になった。7月19日に降った雹は、赤ちゃんの拳程の大きさがあり、特にコニャック用のユニブランが甚大な被害に遭った。幸い、ジュース用のユニブランは雹の中心から外れていたため被害が少なかったが、それでもこの雹で3割は収量が落ちた。8月に入り天気は大きく崩れ、雨が多く気温の上昇がない日がほぼ毎日続いた。この悪天候に比例するようにミルデューや黒痘病が蔓延し始め、8月には珍しく病気対策のためボルドー液を4回も撒かなくてはならなかった。ブドウの成長にブレーキがかかり、このまま悪天候が続けば、ブドウは熟す前に腐敗し、3年連続凶作に見舞われるリスクが十分にあった。9月に入り一転、真夏のような太陽が遅れたようにやって来て、そのまま収穫終わりまで快晴が続いた！成長が遅れていたブドウも遅れを取り戻し、最終的には酸が乗って十分に完熟した健全なブドウを収穫できた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

最近、ボエムのフェスティジャールを飲む機会があったが、今回、このエリザベスの赤のジュースを試飲して、アルコールこそないが非常に味わいのタッチが似ているのでは!?と思った！例えば、エリザベスのジュースは、搾りたてではあるが、ガスとまっすぐな酸があることによって、ブドウジュースらしくないキレと繊細な飲み心地があり、特に赤は若干タンニンの締めりを感じることもある。一方、ボエムのフェスティジャールは、ブドウのエキス感を残すつくりをしているので、味わいの中にブドウから来る紅茶のようなカテキン質の風味がある。どちらも、キレのある真っすぐな酸と繊細な泡のおかげで、甘さもしつこくなく、良く似ていると正直感じた。

アルコールが苦手な人や、お酒を控えなければならぬ人、飲み過ぎた人!?は、エリザベスの赤を、ボエムのフェスティジャールのかわりにおススメいたします☆ (2015.1.27のBIOサロン&2015.6.20のメールより)