

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°5 ル・プティ・ドメーヌ・ジミオ

#### 生産地方：ラングドック

#### 新着ワイン3種類♪

#### VdF ミュスカ・セック・デ・ルマニス 2012 (白)

2012年は、2007年以来の当たり年！収量も久々に20 hL/haまでとれた。ミュスカ・プティ・グレンとしては豊作の年だった！「今回は、見た目も味わいも完璧だった！」とピエールが称賛するブドウから出来上がったワインは、香りが華やかかつ官能的で適度な粘性もあり、ミネラルと旨味エキスが融合したエネルギッシュなワインに仕上がっている！残糖は10 g/Lあるが、酒質がしっかりしているので、さほど甘さを感じさせない仕上がりになっている！

#### VdF ルージュ・ド・コース 2014 (赤)

2014年は、夏が暑く病気がほとんどなかった当たり年だが、収量は20 hL/ha。ピエール曰く、ルージュ・ド・コースに限っては、樹齢154年のアラモン、アリカント、ギュイサス、そして名前の知らない土着品種などの古樹からつくられているので、豊作といってもこの収量が精いっぱいだとのこと。前年よりも、ワインは滑らかでハーモニーがあり、香りもジミオのワイン特有の南仏ハーブのアロマを感じられる！滋味深く口に含めば含むほど沸々とエネルギーが湧いてくる、滋養強壯的ワインだ！

#### VdF ルージュ・フリユイ 2014 (赤)

2014年はルージュ・フリユイの畑のミュスカが珍しく全て熟した貴重な当たり年！ピエール曰く、例年だとミュスカの成熟が他の黒ブドウに追いつかず、未熟なブドウはたとえ見た目がきれいであっても、収穫時に全て落としてしまうのだそうだ。ミュスカがいつも以上に多く入っているせいか、香りはとても華やかで、口に入れたとたん、赤や黒の果実に混ざり桃や紅茶のフレーバーが炸裂する！ジミオのルージュ・フリユイしかないキャラクターは今年も健在、いやいつも以上だ！ちなみに、収量は10 hL/haだが、相手は100年を超えるヴィエーユ・ヴィーニュ！これでも例年よりも取れている方なのだそうだ！

#### ミレジム情報 当主「ピエール・ラヴェイ」のコメント

2012年は、白ブドウが豊作の当たり年だった！5月、6月は通り雨が多く、黒ブドウは湿気の影響でオイディウムが蔓延し40%が被害に遭ったが、一方、白ブドウの区画は雨がほとんど降らず、加えて毎日ブドウの木のまわりの雑草を取り除いたおかげもあって、病気の被害はほとんどなかった。また、8月は例年通り暑い日もあったが、全体を通して涼しかったこともあり、ブドウが水不足に陥ることはなかった。最終的に、黒ブドウは、収穫時にオイディウムにやられた部分をきれいに落とす選果作業に追われたが、白ブドウは、収穫前に適度な雨が降ったおかげで、ブドウに果汁がしっかりと残り、酸も糖もバランス良い最高のものを取り入れることができた！

2014年は、逆に白ブドウの収量が厳しい年だった。春のスタートは初夏のように暑く、ブドウの成長も2週間ほど早いペースで進んだ。開花は全て順調に終わり、6月の時点では豊作が期待された。だが、7月の初めに、まるで1年で降る雨の量が1日で降ったような豪雨に遭い、その後、ミルデューの猛威が白ブドウを襲い始めた。樹齢の古い黒ブドウや白ブドウは、ボルドー液などでどうにか蔓延を防ぐことが出来たが、古樹よりも病気に対する抵抗力のない若木の白ブドウは、ミルデューによりほぼ壊滅状態だった…。その後は、収穫まで天候に恵まれ、収穫したブドウは、フェノールのしっかり熟した素晴らしいものを取り入れることができた。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

独特で個性的な味わいが魅力のルージュ・ド・コース！2013年から、交換という形で畑がかわって以来、同じキュヴェ名で以前と味筋が大きく変わったワインをどううまく説明したら良いのか、正直悩みのタネだった。個人的には前のルージュ・ド・コースの味筋も気に入っていたし、どうせだったらルージュ・ド・コースではなく、全く新しい名前でリリースしてくれたら良かったのに…なんて思ったりもしていたが、そのことについてアン・マリーから興味深い返事を聞くことができた！

まず、名前を変えなかった理由については、2つの畑が同じ Causse : カルスト台地の上にあること、すなわち地表の少ない石灰質の岩盤の上であり、品種も土着品種で、樹齢が100年を超えているという点では共通していることを挙げた。次に、味筋の違いについては、実際彼女自身もまだ樹齢154年のブドウ畑を手に入れたばかりで、畑の特徴を把握しきれていないのが実情なのだそう。「私自身、畑やブドウの特徴をつかむのに最低7年は必要だと思っている。今はまだ試行錯誤の段階。ビオディナミ等我々独自の管理の下、少しずつ畑をジミオ色に慣れさせる作業を行っている最中で、例えるなら、今は才能のある荒くれ馬を時間をかけて調教している段階。これからワインの味わいも少しずつジミオらしくなっていこう」と彼女は答えてくれた。また同時に彼女は「今現在のルージュ・ド・コースはいわばダイヤモンドの原石のようなもので、作りこまれていない分、熟成による変化が未知数で非常に興味深い」とも語ってくれた！

ルージュ・ド・コースは確かにパワーアップしているし、この先どんなジミオ・スタイルを見せてくれるのだろう…と考えていたら名前を変えるかどうかは気にならなくなってきた。こんな話を聞くと、畑を交換した最初のヴィンテージ2013年を7年後に彼女と一緒に飲んでみたい思いに駆られる～！

(2015.10.22.ドメーヌ突撃訪問より)