

ボジョレー速報 2015年

2015年のヌーヴォー遂に完成！

例年よりも2週間ほど早いスタートで収穫の幕が開けた2015年！現地では、すでにグレートヴィンテージだった2003年、2009年の再来か！？とも言われ、品質の高さが期待される！また、今年は特に醸造期間に余裕があったこともあり、いつもよりもVineux（ワインらしい）でボリューム豊かなヌーヴォーに仕上がっているようだ。

さあ、解禁日に向けてラストスパートをかけるカリーム、ジャン、フレッド&ケヴィン！果たして今年はどのような素晴らしいサプライズを日本に届けてくれるか？

☆ カリーム・ヴィオネ

前年よりも10日早い9月3日に収穫を開始し、ワインの発酵は9月18日にすべて終了した。いつもよりアルコール度数が高く、リンゴ酸の量が少なかったため、発酵が途中で止まりボラティルの上がる心配はあったが、実際、蓋を開けてみると酵母に勢いがあり、アルコール発酵もマロラクティック発酵も教科書通り全てうまくいった！マセラシオンの期間は7日間と例年並みだが、色素の抽出が良くまるでローヌの赤のような深い紫色を呈している。スーティラージュは10月1日。月が下がっているタイミングで澱引きした！いつもは、ヌーヴォーらしいピチピチとした発酵のガスをわざとワインに残すのだが、今年はアルコール度数が13%を超えるボリュームがあるので、アルコールと相性の良くないガスを抜き、例年より深く落ち着いた味わいに仕上げるつもりだ。味わ的には、2009年以上に果実味がリッチでふくらみのある、まさに当たり年と呼ぶにふさわしいヌーヴォーが出来上がった！



完成したヌーヴォーをタンクから注ぐ



深い色合いのカリームのヌーヴォー

☆ ジャン・フォワヤール

前年よりも2週間早い8月28日に収穫を開始し、23日にはアルコール発酵もマロラクティック発酵も全て終わった。今年はアルコール度数が高く、まだ正確に分析はしていないが、恐らく13%はあるだろうと予想する。マセラシオン期間は、個人的には重厚なワインが苦手なので、抽出を抑えて果実味を残すために12日間と少し短くした。マセラシオン当初は、リンゴ酸が少ない中ボラティルの数値が急に上がり始めたので、とても冷や冷やさせられたが、発酵に勢いがつくとボラティルの値が少しずつ落ち、最終的には0.4 g/Lと理想の数値に落ち着いた！スーティラージュは10月2日。今年は、とにかく醸造に充分時間を割くことができたことに満足している！味わ的にはピュアで、ボリュームは十分あるが、ミネラルの力強い柱が一本通っており、アルコールの重たさを感じない！また、酒石酸が多いのも今年のワインの大きな特徴で、この酒石酸がワインに締りと洗練さを与えている！久々に骨のある、果実味がリッチなヌーヴォーが出来上がった！



ジャンのヌーヴォーはなんとも艶やかな色合い

☆ フレデリック・コサール&ケヴィン・デコンブ

前年よりも9日早い9月4日に収穫を開始し、アルコール発酵は9月24日に終わった。今年は、標高650mの場所に畑を持つピオの生産者からブドウを買うことができたおかげで、最終的に酸と果実味がエレガントなヌーヴォーをつくり上げることができた！醸造方法は、去年同様に毎日タンクの下からジュースを抜いて、CO₂が充満した嫌氣的条件下でブドウがジュースに浸からないようにマセラシオンを行った。マセラシオンの期間は20日間。発酵が終わると同時にプレスを行い、フリーランジュースのみで発酵させたワインとアッサンブラージュ。そして、スーティラーージュは10月8日に行った。アルコール度数は、ブドウのフェノールが充分熟していながらたったの12%！暑く乾燥した2015年ヌーヴォーで、これだけ度数を低く抑えられている生産者はそうそういないだろう！我々のつくる理想のヌーヴォーは、スルスル喉を抜けていくような果実味あふれるものなので、まさに狙い通りの最高の結果に満足している！

出来上がったばかりのヌーヴォーをケヴィンと一緒に試飲したが、赤い果実や柑橘系の香りが驚くほど華やかでとてもフルーティ！ワインにフレッシュさを与えるクリスピーなガスは、今年も抜かずに残しておく予定だ！今回のヌーヴォーはぜひ他の生産者もの比べてみてほしい！きっとあまりのギャップに度肝を抜くだろう！



完成したヌーヴォーを光に透かす！

2015年は、3組ともトラブルなくワインを仕上げる事ができたようだ！今年のヌーヴォーは、カリームとジャンはアルコール度数が13%を超えてきそうなのに対し、フレッド&ケヴィンは12%というとても興味深い結果となっている！どんな美味しいヌーヴォーに仕上がっているのか？さあ、あとは日本に無事到着するのを待つだけ！当たり前年の豊かな味わいが期待できる2015年ヌーヴォー！乞うご期待下さい！

2015年10月7日訪問レポート

ボジョレー速報 2015 年

2015 年の収穫がついに始まった！

今年は例年よりも 2 週間ほど早いスタートで収穫の幕が開けた！フランス全土が記録的な猛暑と農作物に深刻な被害をもたらすほどの日照りが続いた夏も終わり、今は誰もが収穫したブドウの仕込みに奔走している。ボジョレーでは、グレートヴィンテージだった 2009 年の再来か！？とにわかに活気づいてきているが、カリーム、ジャン、フレッド&ケヴィンの収穫の結果は果たしてどうだったのか？醸造の近況情報とともにお送りします！！

★カリーム・ヴィオネ （※商品名が昨年のプリムールからヌーヴォーへと変更されております）

今年は、前年よりも 10 日早い 9 月 3 日に収穫を開始した！

本来は 8 月 31 日に始める予定だったが、その 2 日前に突然父親が亡くなり、そこから 3 日間は正直気持ちが悪く、どん底まで落ち込み、何もする気力が湧かなかった…。ただ、このままではダメだとすぐに思い直し、そこからは父親を忘れるくらい収穫に没頭した。幸い、その間に雨が降ることはなく、結果的には、選果の必要が一切ないとても状態の良いブドウを収穫することができた！潜在アルコール度数は 14%！ブドウの粒は小さくて糖度が高く、真っ黒に完熟していた！一方で、収量は日照りの影響で例年の 80%減…。2 ha 中たったの 30 hL しか取れなかった！ヌーヴォーの大部分の畑があるランシエは、平地で砂地の土壌のため、雨が降っても水分の干上がるスピードが速く、地中に溜めていた水を失ったブドウの木は、自らの生命を守るためにブドウを落とし始め、かなりの房の数が減ってしまった…。

醸造は順調で、マセラシオンの期間は 7 日間。今年、カーブ内に冷蔵庫を設置したのだが、発酵が途中で止まるリスクを考えて、ブドウは冷やさなかった。9 月 10 日にデキュバージュをした時点で、発酵は既に 7 割近く終わっている！プレスをし終わっても発酵の勢いは続いているので、今年はボラティルなどの問題もなく安心して発酵を終えられそうだ！

2015 年のワインは、アルコール度数が 13%前後で、タイプのには 2009 年や 2003 年のような果実味がリッチで中身のたっぷり詰まったワインに仕上がるだろう！とにかく、天国の父親のために、今は最高のワインをつくり上げたいという気持ちでいっぱい！



プレス機を操作するカリーム



プレス後、タンクへと移された発酵中のマスト

★ジャン・フォワヤール

今年は、前年よりも 2 週間早い 8 月 28 日に収穫を開始した！

ブドウは、ほとんど傷ひとつなく完璧だったので、選果に手こずることもなくスムーズに収穫を終わらせることができた！今年は記録的な水不足が続き、8 月の初めまでブドウがバテ気味だったが、8 月 15 日に 30 mm くらいの恵みの雨が降ってくれたおかげで、多少息を吹き返した。ただ、総じて水不足は解消されず、結局収穫したブドウは粒が小さいうえに果皮が厚く、潜在アルコール度数も 14%を超えていた。最初は、発酵が無事スタートするか不安だったが、実際は思っていた以上に酵母の働きが活発で勢いがあり、とても順調に進んでいる！果皮からのタンニンなどの抽出をなるべく抑えるために、マセラシオンの期間を短くし、開始後 10 日後にデキュバージュを行

った。アルコール度数は、通常潜在度数から醸造中に 1%くらい落ちるので、大体 13%前後で収まるだろう。

今年は、例年よりも収量が少ないが、ただ最低でも去年と同じくらいの量を確保できたことには満足している！
また、ワインの仕込みにかける時間があと 1ヶ月以上あるので、味わ的には、いつものヌーヴォーよりも落ち着きのある、恐らく 2009 年をもう少しまろやかにしたようなリッチなワインに仕上がるだろう！



マセラシオン終了後のブドウを
プレスするために集めているジャン



プレスが終わりタンクへと戻されたマスト

★フレデリック・コサル&ケヴィン・デコンブ

ヌーヴォーの収穫は、前年よりも 9 日早い 9 月 4 日にスタートした！

今年は、どこもかしこも酸の少ない潜在アルコール度数が 14%を超えるブドウを収穫している中、我々は標高 500m の場所に畑を持つビオの生産者からブドウを買うことができたおかげで、潜在アルコール度数が 12.5%のフェノールが十分熟した完璧なブドウを取り入れることに成功した！巷では、2015 年は当たり年だった 2009 年や 2003 年の再来とも言われているが、我々のヌーヴォーを飲んだらきっとあまりのギャップに度肝を抜くだろう！それだけ、香り高くエレガントなワインが期待できる！

現在、仕込みはまだマセラシオンの途中だが、すでにバラや柑橘系の官能的な香りがタンク内に漂っている！発酵も順調で、このまま行けば果実味あふれるエレガントなワインに仕上がること間違いなしだ！

余談だが、先週ケヴィンと一緒に我々の 2014 年ヌーヴォーを久しぶり試飲した。驚いたのは、去年よりも味わいがエレガントで、バラや柑橘系の香りが全開で、一瞬ブラインドで飲むとタベルのラングロールと勘違いしてしまいそうなくらい官能的なワインに変化していた！これでお分かりのように、ヌーヴォーは期間限定のお祭りではあるが、しっかりとつくったワインは、通常のワインと同じく毎年味わいが進化し、美味しくなっていくということだ！さらに今年のワインは 2014 年を上回る美味しさを秘めていると断言できる！解禁のタイミングで飲みつつ、その後のとっておきワインとして、熟成を楽しんで欲しい！



マセラシオン中のガメイ



発酵中のマストを試飲するケヴィン

2015 年は、ブドウの収量こそ少ないが、4 人とも一様に満足げな様子だ！醸造がスタートし、今後はマロラクティック発酵が始まる前に、スムーズにアルコール発酵を終わらせるかがキーポイントになる。

次回はボジョレー・ヌーヴォーの最終レポート！果たして今年はどうようなワインに仕上がるのか！？ぜひ楽しみに！

2015 年 9 月 11 日、12 日訪問レポート

ボジョレー速報 2015 年

今年もボジョレーヌーヴォーの季節がやってくる！

2015 年は、フランス全土が初夏から記録的な猛暑と農作物に深刻な被害をもたらすほどの日照りが続いている。6 月の中旬まで病気ひとつない完璧な状態を保っていたブドウも、さすがに暑さと水不足でかなりバテ気味な様子。ここで天の恵みのひと雨がほしいところだが…。

カリーム、ジャン、フレッド&ケヴィンの現在の心境はいかに！

★カリーム・ヴィオネ

今年の収穫日は今のところ 9 月 2 日頃を予定している。

8 月に入った現在もなお日中の気温が 36 度を超える異常な猛暑が続いている。8 月 4 日の朝に、久しぶりに雷雨にわか雨の予報が出ていたのだが、いざふたを開けてみると道路を少し濡らす程度の雨しか降らず、午後畑に出た時にはすでにカラカラに干上がっていた。7 月から今までの降雨量が 15 mm も達していなく、畑のまわりの雑草もまるで除草剤を撒いたかのように枯れ果てている。今年は水不足を補うために土起こし作業に力を入れたが（カリーム曰く、土起こしや畑を耕すことは、植物にとって水を与えたのと同じ効果があるとのこと）、ここまで乾燥していると効果にも限界がある。ヴェレゾン開始が 7 月下旬と例年よりも 2 週間ほど早かったが、この猛暑の影響で房ごとの色付きも成熟度合いもまばら…成長に少しブレーキがかかっているのがうかがえる。ただ、バテ気味とはいえ、ブドウ自体はまだ健全で果皮も十分厚いので、大きく心配はしていない！これから雨が降れば、ブドウも一気に水分を溜めこみ、均一に成熟していくだろう。最後には 2009 年のような素晴らしいブドウになることを願っている！



ヴェレゾンはまばらな状態



猛暑で雑草が枯れている

★ジャン・フォワヤール

今年の収穫日は今のところ 9 月 1 日頃を予定している。

6 月中旬の大雨以来、雨はほとんど降っていない。幸い我々の畑は、ヌーヴォーとはいえ樹齢が 50 年を超えるものが多いので、今年のような大干ばつにも辛うじて耐えているが、もし 8 月も 7 月と同じような猛暑が続けば、大幅な収量減を覚悟しなければならぬかもしれない…。ブドウは去年の半分ほどの大きさで、果皮が厚くジュースが少ない。2015 年の猛暑は、7 月後半から始まった 2003 年の猛暑よりも 1 ヶ月半早く、しかもかなりの水不足のため、同じ猛暑でも性質が異なる。ブドウの成長サイクルに当てはめると、2003 年はある程度水の貯蓄があ

る中で8月から一気にブドウが熟し収穫したのに対し、2015年は全く逆。7月上旬までの成長は早かったが、長引く水不足と猛暑の影響で、ヴェレゾンの時期から成長にブレーキがかかっている。しかし今年は幸いにもブドウの果皮が厚く、ほとんど傷んでいないので、とにかくこれから雨がしっかりと降り、ブドウの成長サイクルが正常に戻ることを祈っている。



ブドウは小粒で綺麗な状態



雨が降りそうな気配はあるが・・・

★フレデリック・コサル&ケヴィン・デコンブ

今年の収穫日は今のところ9月4日頃を予定している。

7月の猛暑の影響で、フランス全土が悲鳴を上げ始めている。ブルゴーニュもかつてない暑さだが、ボジョレーはさらに暑い印象だ。今年のブドウは、今のところ房が小さい上に果皮が厚く果汁が少ない。日照り対策として、垣根の間にわざと雑草を残し、地中の水分の蒸発を防ごうと試みたが、焼け石に水…その雑草まで干上がってしまう始末。当初の予定では、ひとりの生産者からのブドウだけで間に合うと計算していたが、このまま猛暑が続くと収量が減りブドウが足らなくなる恐れがあるため、急遽ケヴィンの友人であるモルゴンの丘の標高の高い場所に畑を持つピオの生産者にブドウの供給をお願いすることにし、何とか確約をもらうことができた。これにより、収量はもちろん品質の面でも、高いレベルのワインの仕上がりが期待できそうだ！

ただ、経験上猛暑の年は注意しなければならないことがあり、それは猛暑の時のブドウは発酵が往々にして進まないことだ。見た目がきれいで完璧なブドウでも、自然酵母が少ないためか、発酵が途中でブロックしてしまうことが良くある。今年は予めその辺りも念頭に入れて醸造には細心の注意を払うつもりだ！



雑草効果に期待したのだが・・・



満遍なく色づいているブドウ

2015年ミレジムを決めるこれからのキーポイントは必ず「雨」！収量、品質共に8月の天候が大きく左右しそうだ！次回はいよいよ収穫レポート！果たしてどのような結末が待っているのか、乞うご期待！

2015年8月4日訪問レポート

ボジョレー速報 2015 年

今年もボジョレーヌーヴォーの季節がやってくる！

2014 年は、中盤から天候が崩れ、このままで悪天候が続くと 2012 年、2013 年よりも不作なのは！？と誰もが心配をしたのだが、最後の最後で奇跡とも思われる天候に恵まれ、まるでドラマを見ているようなブドウの回復劇があった。

さて、2015 年は、今のところブドウの生育が順調で、病気ひとつなく開花も全て問題なく終わり、幸先の良いスタートを切っている！ブドウのひとつひとつにも艶があり、近年の不作を吹き飛ばすかのようなエネルギーを感じる！このまま天候に支障がなければ、ビックヴィンテージになる可能性は十分にありそうだ！

★カリーム・ヴィオネ

2015 年は、ヌーヴォーの当たり年となる可能性が高く、日照量の多かった 2009 年を彷彿させる！

ランシエのヌーヴォーの畑は、未だかつてないほど均一にブドウが付いている。ブドウの実に蛾の被害が多少あるが、その実も全て乾ききって健全な房だけが残っている！

今年は、春のスタートから順調で、4 月から雨がほとんど降らず、空気が乾燥していたおかげでブドウの病気が全くない。畑の散布も今のところ硫黄を 2 回撒いただけ。去年のこの時期はすでに 5 回は散布しているので、半分にも満たない量でブドウの病気対策ができています。開花は 6 月頭から始まり、ものの 2 日で全ての花が咲き終わりました。このままのペースで行くと収穫開始は 9 月の頭、もしかしたら 8 月下旬ということも十分あり得る！

また、今年は、品質向上と醸造の管理を高めるために、カーヴ内に全てエアコンを設置し、醸造タンクは古いセメントタンクからファイバータンクに変わる。さらに去年の終わりに新しく設置した、ブドウを 10 度以下まで冷やす冷蔵庫を稼働させる予定で、暑い日の収穫にも万全の対策を整えている！



畑について語るカリーム！



地面は非常に乾燥している

★ジャン・フォワヤール

今年の開花は6月1日頃から始まり、例年よりも2週間ほど早い！開花は2日であつという間に終わり全てうまく行った。6月13日に60mmの大雨が降ったが、今のところブドウの病気は一切なく、むしろ全体的に水不足の傾向にある。

ここまでは大体2014年とペースがほとんど同じ。ただ、去年は7月中旬から天候が一気に崩れてしまったので、今の時点でビックヴィンテージと断定するのは難しいが、もしこのまま天候が崩れず乾燥した天候が続けば2009年のような当たり年、さらに猛暑が加われば、2003年のようなヌーヴォーの当たり年となり得るだろう！



順調な気候で笑顔がこぼれるジャン！



ブドウは何の問題もなく順調に生育している！

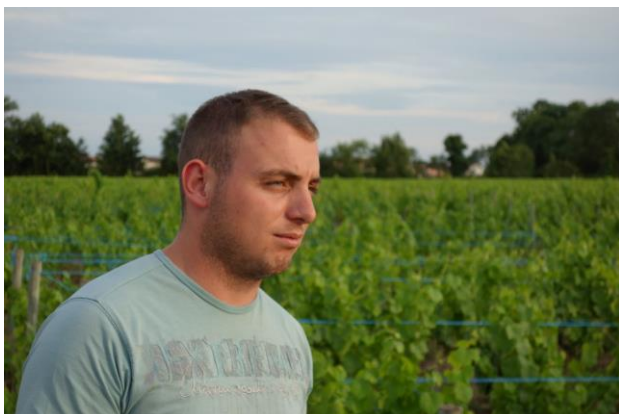
★フレデリック・コサル&ケヴィン・デコンブ

《フレデリック・コサルのコメント》

2015年は、今のところビックヴィンテージを彷彿させるような理想の天候が続いている！冬に十分な雨が降り、春は霜の被害もなく快晴の日が続き、開花も10日ほど早かった。ブドウの房も病気が一切なく輝きを放っている！このまま天候が崩れなければ、間違いなく2009年を超える素晴らしいミレジムになるだろう。

昨年ケヴィン・デコンブと一緒に新たなヌーヴォーを手掛け、初年度から果実味溢れるイメージどおりのワインをつくりあげることに成功したが、今年はこちらで満足するのではなく、よりワインの完成度を高めて行きたいと考えている。買いブドウのセレクションについては、昨年よりもエレガントで高品質なブドウを手に入れられるように、早い時期から動き出している。醸造面については、今はケヴィンがより私が望むヌーヴォーのスタイルを理解してくれているので、昨年よりも大きなアドバンテージがあると感じている。

恵まれたヴィンテージ、高品質のブドウ、ケヴィンの経験、これらが揃えば昨年以上の傑作が出来上がるだろう！



現状に満足することなく更なる高みを目指すケヴィン！



完璧な結実！

3人の話を聞くと、2015年は当たり年が大いに期待できそうだが、油断は禁物！ジャンの言う通り、2014年は7月から天候が崩れ、当たり年と思われた雰囲気を一蹴した。現在、天気が良く気温が高い分、これからの突然の雷雨と雹のリスクには注意が必要だ！果たして今回はどのような朗報が待っているのか！？次のレポートもお楽しみに！

2015年6月19日、20日訪問レポート