

ボジョレー速報 2013年

カリーム、ジャン、フレッドともに、9月末に2013年ヌーヴォーの収穫を無事に終えた。現在はマロラクティック発酵の進行具合を固唾を飲みながら、注意深く見守っているところだ。

「今年は果たしてどのような味わいに仕上がるのか!？」醸造中の彼らを直撃した!

☆ カリーム・ヴィオネ

今年の収穫は、9月27日にスタートし、ヌーヴォーは2日ほど待って9月29日に開始した!ブドウは結実不良のものが多かったが、総じて腐敗のないきれいな状態で取り入れることができた!

醸造の方は、10月10日にデキュヴァージュ(発酵槽からブドウを取り出す)と、取り出したブドウのプレス終えたワインは、10月12日現在、糖度計は1019ポイントまで下がっている。発酵自体はスタートから勢いがあり、今のところとても順調だ!アルコール度数は11度を少し超えたくらいで、最終的には11.5度前後に落ち着くだろう。

2013年はブドウの生育サイクルが長く晩熟で、糖度はそれほど上がらなかったが、晩熟だった分酸やミネラルなど他の要素が詰まっていてまとまりに優れている!今年のヌーヴォーは基本的にライトなスタイルだが、果実味がみずみずしく、酸はエレガントで、ピュアな味わいに仕上がるだろう!

(2013年10月12日電話にて)

☆ ジャン・フォワヤール

収穫は9月27日からスタートした!10月現在、雨と朝露でブドウの腐敗が早まる中、選果をしながら急ピッチの収穫を余儀なくされているが、天気崩れる前に収穫し終えたヌーヴォーのブドウは、選果の必要がほとんどなく、素晴らしい状態だった!2013年のブドウは、糖度は低い粒は小粒で、色の抽出も良く、ひとつひとつのエキスがバランスよくまとまっている!

醸造の方は、10月4日にデキュヴァージュ(発酵槽からブドウを取り出す)と、取り出したブドウのプレス終え、6日現在糖度計は1008ポイントまで下がっている。アルコール度数も11.2度前後で落ち着くと思う。あとはアルコール発酵後のマロラクティック発酵が順調に始まれば、今年のタイトな出荷スケジュールにも十分間に合うと思う。

今年のヌーヴォーは、新酒らしい若さとあどけなさが魅力の、典型的なスタイルに仕上がるだろう!

(2013年10月7日訪問&試飲)



収穫風景



収穫された見事なブドウ!!

☆ フレデリック・コサール

収穫は9月30日からスタートした！収穫2週間前から天気が回復し、まわりが9月26日前後に収穫を始める中、「ひょっとしたら収穫のタイミングが少し遅いかも…」と少し心配だったが、結果として待つて正解だった！ブドウの潜在アルコール度数は11.2度。糖度を稼ぐためにギリギリまで収穫を待ったおかげで、目標だった11度を上回ることができた！

醸造の方は、アルコール度数が低い分発酵がとても順調で、10月7日現在で糖度計が998ポイントまで下がっている。(通常995以下で発酵が終了する)デキュヴァージュとプレスは10月9日に行う予定で、まだプレスをしていない段階なのに色が良く抽出されている！プレス前のテイスティングでは、香りがとにかく華やかで、搾りたてのイチゴジュースを思わせるようなみずみずしい果実味が溢れている！今年のヌーヴォーは、いつものラパンよりはフレッシュな果実味を楽しむ「ヴァン・ド・ソワフ」に仕上がるだろう！

(2013年10月7日訪問&試飲)



糖度計で発酵状況を確認！

10月7日にジャンとラパンのまだ発酵が完全に終了していないヌーヴォーを試飲させてもらったが、どちらも果実がみずみずしくとても美味しい！特に、イチゴやフランボワーズの香りが華やかなのと、アルコールの低い割に色が良く抽出されているのが印象的だった！どうやら2013年も期待を裏切らない素晴らしいワインに仕上がりそうだ！出来立てホヤホヤの「今しか飲めない美味しさ」が、もうすぐ日本に到着します！！どうぞお楽しみに♪

ボジョレー速報 2013年

ついに2013年ヌーボーもクライマックスに差し掛かってきた！

今のところフレッド、カリーム、ジャンのブドウは、去年の不作とは打って変わって病気の被害がほとんどなく、健全な房であふれている！今年は、まるで春がなかったかのような冷涼な気候が6月の終わりまで続き、その影響でブドウの成長サイクルに遅れが生じてしまった。開花は例年よりも2~3週間遅く、ブドウは総じて晩熟の傾向にある。

7月~8月にかけて、気温の高い真夏らしい晴天に多く恵まれたのだが、9月に入り急にまた涼しさが増したため、結局、成長サイクルの遅れを取り戻すまでには行かなかった。

収穫は当初の予定から更にずれ込み、9月末に決定。しかし、収穫から瓶詰めまでの期間が1ヶ月と短く、例年以上にタイトスケジュールになることは明らかだ。

いよいよ最終局面！収穫直前に備えるカリーム、ジャン、フレッドの意気込みをレポートします！

☆ カリーム・ヴィオネ

2013年の収穫は、最終的に9月26日にスタートすることに決めた！まわりは9月30日、あるいは10月3日から開始するところが多いが、8月のバカンスを返上して、土お越し、草刈り、ボルドー液散布と畑に毎日向き合った自分としては、9月26日がまさに最高のタイミングだと確信している！

ブドウはほぼヴェレゾンが終わったばかりで、2012年と比べると今年は房も十分にあり、とてもきれいな状態を保っている！9月に入り気温の冷え込む小雨続きの天候が続いたため、ブドウの成熟が予定よりも少し遅れているが、天気予報では来週の23日から快晴が続き、気温も27℃以上となるとの予報を出している！これから天気が回復し気温が再び上昇するのであれば、収穫までにアルコール度数の2~3%はリカバーできるかもしれない！現時点で、ブドウの潜在アルコール度数は9%あり、仕込みの時間等を逆算して考えると、26日までに最終潜在アルコール度数が11%前後上がれば御の字だと思っている。

いつもよりも果実味がピュアでみずみずしくフレッシュな酸のある軽やかなワインに仕上がる予定だ！

(2013年9月17日訪問)



ブドウの房 良く実っている！



ブドウの粒

☆ ジャン・フォイヤール

2013年は、豊作ではないが、今のところ房もしっかりとあり、ブドウ自体はとても健全な状態を保っている！ヴェレゾンはほぼ終わり、あとは最後の熟成を待つのみだ！

8月中は、真夏日が続いていたので、このまま行けば9月23日がスタートだと思っていたが、9月に

入り一転、気温の上がらない小雨続きの不安定な天気が続いたため、9月16日現在、私自身まだ収穫日を決めきれていない。ワインの品質を考え、本来は待てるだけ待ちたいところだが、出荷のリミットを逆算すると、9月の終わりから10月の初めに収穫に入ることとなるだろう。

幸か不幸か2013年のブドウは、ヌーボーにしては粒が小さく収量も限定されているので、現時点でまわりのピニョロンよりはブドウの成熟度合いが良い！

これからのブドウの完熟度にもよるが、タイプのには果実味と酸がフレッシュで軽く微発泡のあるチャーミングなワインに仕上がるだろう。

(2013年9月16日訪問)



ブドウの房 良く実っている！



ブドウの粒

☆ フレデリック・コサール

現在、収穫に向けての畑の草刈りを行っている。ブドウの大半はヴェレゾンを終えているが、一部色づきの完全に終わっていないブドウも少し見られる。8月当初は収穫日を9月23日に予定していたが、9月に入り気温が急に涼しくなり、ブドウの熟すスピードに少しブレーキがかかってしまったため、最終的に9月30日と収穫日を1週間遅らせた。

現時点でのブドウは見た目がほぼ完ぺきで、病気で腐敗したブドウはほとんど見当たらない！しかも、ひとつの木に平均5~6房は付いている！このまま収穫まで何もなければ満足の行く収量が期待できると思う！スケジュール的には非常にタイトだが、2013年のヌーボーはアルコール度数が低いので、いつもより発酵に手間がかからないかもしれない。

みずみずしく果実味と酸がエレガントなとてもヌーボーらしい、グイグイ楽しめる「ヴァン・ド・ソワフ」に仕上がる予定だ！

(2013年9月16日訪問)



ブドウの房 良く実っている！



ブドウの粒

2013年のブドウは、3人とも今のところ病気や腐敗がなく、ある程度の収量も見込めそうだ！ワインのタイプも3者同様にヴァン・ド・ソワフを目指している！あとは短い仕込みの中でどこまでヌーボーとしての完成度を高めるか！今年も彼らの腕が試される～！

ボジョレー速報 2013年

2013年の全容が大体見えてきた！今年は、開花が6月20日前後から始まり、例年よりも2～3週間遅れている。一般的に開花から100日前後が収穫日と言われていて、それに基づくと今年の収穫日は9月の終わりとなる。今のところ、断続的に雨は降るが、幸い6月の終わりから8月現在まで比較的天候に恵まれている！このまま行くと収穫日を数日前倒しできそうな気配がある。

天運に任せつつも、彼らの豊富な経験と判断力、巧みの技を持ってすれば、今年も最高のフィナーレが迎えられるだろう！

☆ カリーム・ヴィオネ

バカンスを一切取らずに毎日畑に出ているおかげで、土お越し、ボルドー液散布、草刈り、夏季剪定、枝止め等、全て順調に作業が進んでいる！ブドウはかつてないほど房を付けていて、状態も非常に良く、このまま何もなければ大豊作が期待できる！

2013のブドウは、春が寒かった影響で晩熟の傾向にある。典型的には2008年のようなボジョレーらしい酸がフレッシュでピチピチとした果実味あふれるワインになるであろう！

収穫者もすでに確保できていて、カーブの掃除もすでに半分終わっているので、既に収穫の準備は万端だ！ブドウの色づきもやっと始まり、このままのペースで行くと、収穫は9月23日前後となりそうだ。

(2013年8月9日訪問)



ブドウの色づきがはじまっている
(ヴェレゾン)



一部に結実不良が見られる
(ミロンダージュ)

☆ ジャン・フォワヤール

各地で雹の被害が報告される中、ここモルゴン村は、時折雷雨があるだけで今のところ雹の被害はない。ブドウはとても健全で房も多く、このまま何もなければ豊作が期待できる！所どころ葉にミルデューの染みが見られるが、ブドウの色づきが始まった今、病気が房まで広がるリスクはほとんどない！あとはブドウが熟すのを待つのみだ！

ブドウは晩熟で、ワインのタイプは自分の好みであるボジョレーらしいアルコールの軽い果実味と酸があり、エレガントなものが期待できそうだ！

しかし収穫開始が9月23日と遅い為、毎年手伝ってくれている学生たちの夏休み期間に合わず、収穫者の確保に苦戦している。他のドメーヌも同じ状況なので、すぐにでも収穫者を押さえなければならず、バカンスどころではない！

(2013年8月9日訪問)



豊作確定!?



8/9 ジャンの畑 この日も快晴!

☆ フレデリック・コサール

7月27日、ラパンの畑のすぐ横をかするよう雹を伴った雷雨が襲ったが、幸い雹のルートが外れてくれたので、この日はただの雷雨で済んだ。

8月9日現在、ブドウの色づきが始まりかけている。ブドウは2012年が少なかった反動もあってか、2013年は房がたくさん付いている!

2012年、トラクターの故障で雑草を刈れずにいた畑が、運よく雑草に守られ雹害にあわなかった経験から、今年をあえて雑草を残す方法を実践している。ブドウのまわりに湿気が溜まらない程度に覆う雑草であれば、ブドウの品質にそれほど支障はなく、実際現時点では葉に少しミルデューの染みが見られる程度に収まっている!ブドウの色づきが終わる頃には、ブドウのまわりの草を全部きれいに刈って、収穫に備えようと思っている!



ラパンのブドウ



雹害対策であえて雑草を刈っていない!

※注) ラパンの古樹一部植え替えのため、2013年はラパン区画以外のブドウをブレンド予定です。ラベルから「モノポール」の表示がなくなります!ご案内の際はどうぞご注意くださいませ!

今のところ天候も順調で、このまま何もなければ3人共に豊作が期待できそうだ!収穫日は一様に9月23日を考えており、11月初めのボジョレー出荷日のリミットを考えると、決して余裕がある訳ではない。次回は収穫直前のブドウの状態、そして彼らの意気込みをレポートします!

ボジョレー速報 2013年

今年もボジョレーヌーボーの季節がやってくる！

2012年は、寒害、長雨、結実不良、ミルデュー等の病気、そして雹と様々な災害が発生し、収量は激減。加えてヌーボーの解禁日が11月15日と例年よりも早く、醸造日数が大変タイトで、ボジョレー・ヌーヴォーにとっては、試練の年だった。

しかし、2012年の厳しいコンディションの中、見事にハイ・レベルなヌーボーを仕上げたカリーム、ジャン、フレッド！今年は果たしてどのようなドラマが待っているのか！？

☆ カリーム・ヴィオネ

2013年は、2012年同様にとっても不安定な天候が続いている。先月5月1日には大きな雷雨に見舞われ、コート・ド・ブルイイで洪水の被害があったり、モルゴンやシルーブル、フルーリーー帯では、細かい雹が降り、畑一面がまるで雪が降ったように真っ白になった！幸い、私のヌーボーの畑は主にモルゴンから3km西に離れたランティニエとムーランナヴァンにあり、雹には当たらなかった。

今年は例年以上にブドウの房の数が多く、このまま何も被害がなければ豊作が期待できる！去年は、通常のボジョレーヴィラジュのブドウを全てヌーボーに使ったくらい収量が少なかったもので、今年はぜひ収量を確保したいところだ！

しかし、ブドウの開花は6月19日からと、例年に比べて3週間ほど遅れている…。開花時に雨が降ったせいか、花冠（おしべに被さっているキャップ状部分）が脱帽せずにくっつき、そのまま結実不良になりそうなブドウが多く見られる。だが、今年は房が多いので、今のところ量の心配は全くしていない。むしろ、今は開花が遅れたことから、ヌーボーの出荷が果たして間に合うかどうかという心配の方が強い。

(2013年6月26日訪問)



カリームとヌーヴォーの畑



畑のサクランボも3週間遅れ

☆ ジャン・フォイヤール

今年の開花は6月21日頃から始まった。今のところブドウの樹は、去年の収量が少なかった反動か、たくさんの房を付けている！このまま全て何事もなく無事収穫までたどり着くことができれば、間違い

なく 2011 年に続く豊作となるだろう！普通であれば、今日 26 日の時点で、ブドウの病気もなくたくさん房が付いていることに満足している。

しかし醸造～出荷までの時間がタイトなことについては不安だ。6 月後半まで、まるで春と初夏がなかったかのように肌寒く雨の多い日が続いた。そのため、開花が例年よりも 2 週間以上遅れてしまっている。このまま行くと、収穫日は 9 月 20 日以降、状況によっては 10 月になりえると覚悟している。幸い、今年のヌーボー解禁は 11 月 21 日と例年よりも遅いが、醸造に掛けられる時間は実質 1 ヶ月しかない！これから天候が回復し、ブドウの成長が少しでも早まることを祈るばかりだ。

(2013 年 7 月 1 日訪問)



7/1 は快晴！ジャンの畑



開花が終わり、結実している

☆ フレデリック・コサール

今年は、苦渋の決断だが、ラパンのブドウの樹の一部を植え替えることにした。樹齢が 100 年を超すヴィエーユ・ヴィーニュは本当に魅力的だが、所々が歯抜けの状態、年々収量も落ちている…。2012 年は極め付けで、平均収量が 25hl/ha と例年の半分しかとれず、2012 年はフランス国内に全くラパンをまわすことができなかった…。毎年ヌーボーを楽しみに待っているお客さんのことや、パートナーであるニコラ・テスタールの生計のことを考えると、ヴィエーユ・ヴィーニュやモノポールに固執して年々収量が落ちていくのはあまり現実的ではない。幸い、ニコラはラパン以外にも、まわりにラパンと同じ土壌のヴィラージュ畑をいくつか持っているので、今年はラパンとその畑のブドウとのアッサンブラージュでヌーボーをつくる予定だ。

ワインの品質については、心配はしないでほしい。今のところブドウは病気ひとつなく健全な状態にあるし、房もたくさんある！たとえ 2012 年同様に試練の年でも、必ず美味しいワインに仕上げるよう全力をつくすつもりだ！

(2013 年 6 月 26 日訪問)

※注) ラパンの古樹一部植え替えのため、2013 年はラパン区画以外のブドウをブレンド予定です。
ラベルから「モノポール」の表示がなくなります！ご案内の際はどうぞご注意くださいませ！

2013 年は豊作の予感はあるが、一方で開花が大幅に遅れたため、収穫も 9 月 20 日頃の開始と遅いスタートになりそうで、醸造期間に不安を抱えている。2012 年同様、醸造～出荷期間は、実質 1 ヶ月と、とてもタイトなスケジュールになりそうだ。

彼らの負担を減らすには、とにかくこれからの天気の回復しかない！太陽カンバック！次回のレポートでは、より明るい情報をお届けできると信じています！