

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°17 ドメーヌ・ド・ベル・エール

生産地方：トゥーレーヌ

### 新着ワイン3種類♪

#### VdT エピドット 2006 (白)

樽で2年、タンクで1年熟成、そして瓶熟8年を経たスーパーソーヴィニヨンブラン！2年間の樽熟期間中はウィヤーージュを施している！（ちなみに前回リリースした2010は樽熟1年目だけ行い、2年目はワインに全く手を付けず熟成させている）。ジョエル曰く、2006年はブドウが熟した年で、出来立て当初はアルコールを感じるボリュームミーなワインだったそうだ。だが、長期瓶熟を経たこのエピドットは、アルコールのボリューム感が見事なくらいにきれいにそぎ落とされ、ワインの核となる凝縮した複雑な旨味とミネラルが姿を現わす！8年の熟成を経て滋味豊かなワインに変貌を遂げた、ジョエルの至極のワイン！

#### VdT ペリドット 2011 (白)

2010年同様に、樽で2年、タンクで1年の長期熟成を経ている。また、樽熟の最後の6ヶ月間はウィヤーージュを一切行っていないが、これはワインの酸化に対する耐性を高めるためにわざと行っているのだそうだ！ワインの味わいは複雑で、凝縮したダシのようなエキスにクルミやカレーの風味が混ざり、何とも言えない奥深く豊かなテイストが広がる！ジョエル曰く、このワインは今飲んで良いが、熟成を考えると将来的には間違いなく2006年エピドット以上のポテンシャルはあるとのこと！

#### VdF オニクス 2009 (赤)

ジョエル曰く、2009年は今までの中で最高の品質のカベルネフランを収穫できたとのこと！醸造も瓶詰めまでは完ぺきだったが、不運にも瓶詰後にボラティルが上がってしまったため、今までリリースせずにとって置いていた。そして、今回5年の瓶熟を経てやっと落ち着きを見せ始めたということでリリースに踏み切った！個人的には「何て変化の目まぐるしいワインだ！」という印象。開けたてはまだボラティルを感じるが、しばらくするとボラティルの風味は消え、香りにグリオットやグロゼイユ、シャクヤクなどの甘い花の香りが上がり最高に美味しい姿を垣間見せる！だが、またしばらくすると再びボラティルが上がり梅やバルサミコの様相を呈してくる…。グラスの中で何度も味わいが変化する何とも落ち着かない危ういワインだ。しかしブドウのポテンシャルははっきりかんじられるので、もしかしたら5年、10年後にはとんでもないワインに化ける可能性があるかもしれない。

#### ミレジム情報 当主ジョエル・クルトーのコメント

2006年は、例年よりもブドウの完熟が早く、ボリューム豊かなワインが出来上がった年。春のスタートは雨が多く、最初の萌芽の時点で3割くらいがミルデューの被害に遭った。だが一転6月に入り気温が30度を超える真夏日が7月まで続いた。幸いにも春に降った雨のストックにより水不足は逃れ、ブドウは成長のスピードを上げていった。8月は反対に冷夏が続いたが、ブドウの成熟には最適だった。9月に入り再び真夏日が戻り、例年よりも10日ほど早い収穫となった。

2009年は、収穫にたどり着く前に畑がかなりのダメージを受けてしまったため、収穫量が去年の約半分まで減ってしまった…。5,6月は2ヶ月間雨がちな日が続き、そのためブドウの約50%がミルデューの被害に遭い、収穫直前には害虫の被害に遭い約10%収量が減ってしまった。8月初旬にテゼの地域を大粒の雹が襲い、私のすぐ隣の

ヴィニョロンは壊滅だったが、私の畑は幸いにも僅か 200 m の距離の差で雹の被害を逃れることができた。収穫は粒単位の選果が必要だったが、房が少ない分品質的にはとても中身の凝縮したブドウを取り入れることができた。

2011 年は、全体的にブドウが早熟で収量も多く、個人的にはとても満足に行く年だった。春が夏のように暑く、開花は例年よりも 1 ヶ月ほど早かった。7 月後半から 8 月中旬にかけて少し天候が崩れたが、それ以降は収穫終わりまで良い天候に恵まれた。収穫したブドウは全て超完熟だったにもかかわらず、選果の必要のほとんどない非常に良い状態のまま収穫することができた。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ジョエル・クルトー (2017.5 現在)

見ての通りカーヴの中で撮った(写真①)だが、彼のカーヴはいつ訪れても片付くことはなく、ワインが乱雑に置かれたままで足の踏み場もない状態だ。。でも、ちょっと見方を変えると、そこはまるでアンティークな掘り出しワインが隠れている宝箱♪何せ当のジョエル本人があまりにも散らかっているの、どこに何のワインがあるのか覚えていない。彼にワインリストを送るよう頼んでも返事が来ないのはそのせいで、いつも一緒にカーヴに行って在庫を探すというのがおきまりである。

今回の訪問も、散々ワインの在庫がないと言いながらも、実際探してみると空段ボールの奥の方に紛れて

まとまったワインが次から次と発見された！その中に気になった赤があり、コルクに 2005 年と記されていた。2005 年で…え！ひょっとして、もうまったくないはずのオニキスの 2005 年ではないですか！かつて無名のジョエルの評価を最初に高めたカベルネフラン 100%オニクス 2005 年！本人もしばらくテイastingしていないとのことで、開けて一緒に飲んでみることにした。グラスに注がれたワインがそうだが(写真②)、かつて濃いボルドー色をしていたカベルネが 10 年の歳月を経た今は色に透明感が出



写真② グラスに注がれたオニクス 2005

ている。香りもシャクヤクやグリオットの中にオレンジなどの柑橘系の華やか香りがある。一口飲んでビックリ！あまりの美味しさに瞬間的に鳥肌が立ってしまった！ちょっと言葉では表現できないくらいの衝撃的な美味しさだった！敢えて言うなら、エレガントなグルナッシュやトゥルソーのような、カベルネフランとは全く想像できない輝きと口の中にスッと染み入る滑らかさがあった！個人的に、ジョエルのワインは頭の中ですごいワインと分かっている、実際時には難しいワインとってしまうこともあるが、でも今回のオニクスは本能的に美味しいと感じる圧倒的な存在感があった！それにしても、ジョエルのワインの生命力はハンパない！

ちなみに、彼曰く、今回リリースする 2009 年オニクスも、もう少し時間が経てば必ず 2005 年と同じようなスタイルに変化すること！「2009 年の出来立てのワインはものすごく暴れていたが、今はやっと 2005 年のようなスタイルの兆しが見えてきている」と彼は言う。確かに 2009 年は少し癖のある難しいワインだが、2005 年のような熟成の兆しが見えるのであればぜひ待ってみたい！

(2017.5.4.のドメーヌ突撃訪問より)