

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°33 ドメーヌ・ド・ベル・ヴュー

生産地方：ロワール

新着ワイン4種類♪

AC ミュスカデ セーヴル・エ・メーヌ 2017 (白)

2012年に畑にビオディナミを取り入れてから5年目となる2017年からラベルもスタイルも一新！ラベルはグラニット同様にシンプルに文字だけになっている。醸造面は、以前は100%ステンレスタンクでの発酵熟成だったが、この年からガイアと同じ卵型セメントタンクで醸造したセーヴル・エ・メーヌが40%アッサンブラージュされている！ジェローム自身は、今までのセーヴル・エ・メーヌに卵型セメントタンクのセーヴル・エ・メーヌが20%加わるだけでもダイナミックなエネルギーが生まれ、より味わいにフィネスと深みが生まれると考えているが、2017年は収量が激減だったため結果的に卵型セメントタンクの割合が40%と相対的に増えている！マロラクティック発酵は100%終了。ワインは卵型セメントタンクの効果なのか、最初の口あたりは上品で穏やか。後から控えめに潮の風味と鉱物感がじわっと口に広がる！生ガキはもちろん、魚介全般に合わせてほしい！

AC ミュスカデ グラニット レ・ペリエール 2017 (白)

セーヴル・エ・メーヌ同様、2017年からラベルもスタイルも一新！新たに追記されたキュヴェ名 Les Perrières (ペリエール) は畑の区画名で『石』の意味があり、表土下の母岩である花崗岩(グラニット)に由来します。2017年からセーヴル・エ・メーヌと同様の理由で、卵型セメントタンクで醸造したグラニットが40%アッサンブラージュされている！酸を残すために例年よりも10日ほど早くブドウを収穫。収量が少なく早熟だったことや卵型セメントタンクの効果も関係しているのか、アルコール度数12%とは思えないワインの勢いと酸のメリハリ、凝縮したミネラルを感じる！マロラクティック発酵は100%終了。ちなみに、このレ・ペリエールはパリのパラソホテル「ル・ブリストル」内にある三つ星レストラン Epicure のワインリストに今年からオンリストされているとのこと。

AC ミュスカデ ガイア 2017 (白)

南向きの斜面という好条件に恵まれた畑面積1.5haのヴィエーユ・ヴィーニュ「ガイア」。前年は霜によりほぼ全滅…。2017年も霜とミルデューの被害により、通常は16hLの卵型セメントタンク2~3つ分のところ今回は1つ分しか仕込むことができなかった。味わいは、酸が穏やかな分ワインに落ち着きがあり、上品なフィネスを感じる！じわっと余韻に広がるミネラルの旨味は、まるで澄んだ和ダシのようだ！ジェローム曰く、ガイアはぜひ寝かせてから飲んでほしいとのこと。彼が言うには、今飲んでも美味しいが、味わいがどんどんパワフルになっていくそうだ！試しに今回2014年のガイアを開けてくれたが、彼の言う通りワインがとてもエネルギーでせり上がるパワーのようなものを感じる！一方で、樽を使っていないのにまるで長年樽熟したようなまろやかな風味があり、余韻も長く、ブラインドであればサヴニエールやシャブリと勘違いしそうだ！ミュスカデ=若飲みワインというイメージを覆す偉大なワインだ！

VdF ラ・ジュスティス 2016 (白)

シャルドネを8hLのアンフォラで仕込んだジェロームのトップキュヴェ！2016年は、遅霜とミルデューの被害により収量が10hL/haと80%減だった…。だが、収量が少ない分残ったブドウはいつも以上に中身があり、酸、ミネラル、旨味共に全てが凝縮していた！ワインはとてもエネルギーで、鼻に抜けるアニスの風味も心地よく、骨太なミネラルが余韻に連れてじわっとせり上がる！ジェローム曰く、2016年は品質的には最高の当

たり年とのこと！ちなみに彼のおススメする料理の相性はブルターニュを代表する高級魚マトウダイ！最初開けたては少し還元があるのでカラフすることをおススメ！

ミレジム情報 当主ジェローム・ブレトドーのコメント

2016年は、霜とミルデューの被害で収量が80%~90%減とかつてないほど悲惨な年だった。冬は暖冬で、4月中旬には気温が28度まで上がるなど初夏を思わせるような良い天候に恵まれ、ブドウの芽吹きも早かった。だが、4月25日から27日にかけて突如霜が降りた。この3日間で約80%新芽が霜でやられてしまった…。その後の回復は遅く、副芽が出てブドウの房を付けないものがほとんどだった。5月に入ると、さらに追い打ちをかけるようにミルデューが畑に蔓延し始めた。ボルドー液散布などで対策を施したが、病気の繁殖力の方が強く、さらに10%が被害に遭った。夏に入ると一転爽やかな天候が続き、病気の部分はほとんど枯れ落ちて、きれいなブドウだけが残った。最初から房が少なかったこともあり、収穫したブドウ見た目がきれいで質が高く、全ての要素がバランス良く凝縮していた。

2017年は、春の遅霜とミルデューの被害に見舞われた年。冬は暖冬で春の芽吹きは早かった。4月末に遅霜。5月は湿気が高くミルデューが蔓延し、遅霜とミルデューによりブドウは50%~80%の被害に遭った。開花は順調。夏は猛暑で乾燥していたが、春に降った雨の貯蓄があり日照りは免れた。収穫日は例年よりも1~2週間早い。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ここ最近忙しく、午後の仕事終わりしか訪問を受け付けられないジェローム。訪問した時はカーヴでのテイスティングだけになってしまうのだが、今回は久々に畑の見学をメインに訪問スケジュールを組んだ。

これはミュスカデ・グラニット レ・ペリエール(写真①) Clisson (クリッソン) というコミューンの北西向き緩やかな斜面に彼は1.5haの畑を有している。周りには隣接する畑がなく、ビオディナミを実践するには理想の環境だ。ペリエールの畑は表土の層が厚く粘土のキメも細かい。そしてこの粘土層の中に主にグラニット(花崗岩)と少量のシリスが混じる。1.5mの表土下にはグラニットの母岩プレートが占め、プレートは大西洋まで続く。ジェローム曰く、グラニットの母岩とキメの細かい粘土層は、熱を保つ暖かい土壌で、出来上がるワインはふくよかでボリューム豊かなのが特徴とのこと。



写真① グラニット レ・ペリエールの畑



写真② ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ

次にこれはミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌの畑(写真②) Gorges (ゴルジュ) というコミューンの南東向き緩やかな斜面に彼は5.5haの畑を有している。ちなみに、雑木林を挟んで対岸に見えるのは先ほど紹介したレ・ペリエールの畑だ。距離的には200mも離れていないが、この谷間を挟んで土壌が全く異なる。ゴルジュの畑は表土が粘土質…いや粘着性のないサラサラした赤土で、この中にGabro (ガブロ) と呼ばれる黒く丸い斑レイ岩が混ざっている。このセーヴル・エ・メーヌの畑は表土が多く見えて実際は30cmくらいしかなく、その下は全てガブロの母岩が占めている。ジェローム曰く、ガブロは冷たく保湿性に優れ乾燥に強い特徴があるそうだ。セーヴル・エ・メーヌが暑い年でも酸が効いていて清涼感があるのはこのガブロ土壌が大きく影響している。また、ガブロはミネラル分を豊富に含んでいるため、出来上がるワインには常に心地よい苦味がある。

最後に、これは霜対策に使ったドラム缶（写真③）2016年、2017年と霜対策を講じなかったため手痛い被害を被ったジェローム…。今年はこの舞を踏まないためにドラム缶を万全に準備。使用前は中一杯に固形燃料が入っていて、天気予報で霜の予報が出ると、前日の夜からこのドラム缶を畑の周りに配置し中の固形燃料に火を灯す。さらに、暖かい空気の対流を起こすために、移動式の大型扇風機を計5台同時に回したそうだ！この対策の結果、今年は3度霜が降りたにもかかわらず被害は2割程度と最小限に抑えることができたようだ！

（2019.5.31.ドメーヌ突撃訪問より）



写真③ 霜対策に使用したドラム缶

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ