

～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 6 種類♪

AOP ミュスカデ セーヴル・エ・メーヌ 2018 (白)

2018年は、収量が48hL/haと徐々に40hl/haを超えた当たり年！前年はガイアの収量が少なく卵型セメントタンクが余っていたので、一部卵型セメントタンクを使って醸造したが、今回は100%ステンレスタンクで仕込んでいる。醸造面は、9月下旬なのに気温が30度近くまで上がる真夏日があり、カーヴ内の温度が一時的に上がったため、アルコール発酵中のワインが途中マロラクティック発酵を誘発してしまった。マロラクティック発酵を鎮めるために急いでワインを冷却。そのため、アルコール発酵が少し長引いてしまったが、最終的にボラティルの問題もなく無事発酵を終わらせることができた！マロラクティック発酵は100%終了。

AOP ミュスカデ グラニット クロ・デ・ペリエール 2018 (白)

2018年は、収量が45hL/haと徐々に40hl/haを超えた当たり年！前年はガイアの収量が少なく卵型セメントタンクが余っていたので、一部卵型セメントタンクを使って醸造したが、今回は100%ステンレスタンクで仕込んでいる。2018年からキュヴェ名Les PerrièresをClos des Perrièresに変更。ジェローム曰く、Closと言っても畑に囲いがあるわけではなく、隣接する他の生産者の畑もあるが、彼のレ・ペリエールの畑は緩やかな丘の一番上に位置し、他の畑の影響をほとんど受けない特別な区画であることから、ワイン名をClos des Perrièresと改名し、また2019年からは更なる品質のレベルアップのために熟成期間の延長を決めた！醸造はセーヴル・エ・メーヌのようなトラブルもなく順調に終わった！マロラクティック発酵は100%終了。

VdF クオーツ 2018 (白)

クオーツのソーヴィニヨングリは2016年にリリースしたキュヴェPGのソーヴィニヨングリと同じブドウ。ジェローム曰く、2018年は収量が39hl/haあり、ちょうど新たに購入した15hLのフードルと400Lの古樽ひとつにぴったりの量だったので、試しに単独で仕込んでみたとのこと。ワイン名は、畑にピンク色と白のクオーツがたくさんあり、そのクオーツがワインのテロワールを表現していることからシンプルに「クオーツ」と名付けた。彼曰く、クオーツの土壌は、ワインに塩気を含んだ透明感のあるミネラルの旨味を与えるとのこと！

AOP ミュスカデ ガイア 2018 (白)

2018年は、収量が35hl/haと豊作に恵まれ、3台ある16hLの卵型セメントタンク全て満タンにすることができた！今回は、発酵が終了し冬の間のワインの熟成中に月1回合計3回ほどバトナージュを行っている。卵型のタンクは形状からワインのディナミゼーション（らせん状にワインが攪拌すること）が起こりやすいのが最大のメリットだが、冬の間はワインの動きが鈍いので、棒で澱を攪拌しディナミゼーションの補助を行ったとのこと。結果として2018年は、酸が例年よりも少ないが、バトナージュにより酸を補うしっかりとしたストラクチャーのあるミネラルが引き出せたとジェローム自身は感じているようだ。

VdF ラ・ジュスティス 2018 (白)

2018年は、ミルデューの猛威に遭い25hL/haと例年と比べて50%の減収だった…。ジェローム曰く、ミュスカデが豊作のなかラ・ジュスティスのシャルドネの畑は、丘と丘の間の谷間にあり湿気が溜まりやすいことから、春の長雨の影響でミルデューの被害に遭ったとのこと。前年同様にマセラシオンはせず、直接プレスしたジュースをイタリア産の8hLのアンフォラで発酵熟成させている。

VdF マセラシオン 2018 (マセラシオン)

今回新しくリリースするマセラシオン！以前 PG というキュヴェに使っていたピノグリを全て除梗しステンレスタンクでマセラシオン、その後イタリア製の 8 hL のアンフォラと 400L の古樽で熟成させた。ジェローム曰く、当初はアンフォラだけを使って熟成させる予定だったが、2018 年は収量があったので入り切らなかったワインを 400L の樽で熟成させたとのこと。ジェローム曰く、アルザスのポリューム豊かなピノグリマセラシオンと違い、ミュスカデのピノグリはシャープな酸がありタンニンも繊細なので、マセラシオン期間を長くしても味いは綺麗でくどくないとのこと。

ミレジム情報 当主ジェローム・ブレトドーのコメント

2018 年は、久々に豊作に恵まれた当たり年。冬は暖冬で乾燥していた。春の芽吹きは早く、霜の被害のないまま開花に向かった。開花も順調に終わり、前年の収量の少なさの反動もあってか、かなりブドウの房が付いていた。6 月に入ると天候が崩れ雨の多い日が続いた。一時ミルデューが猛威を振るい、シャルドネがかなりの被害に遭い収量減となったが、その他のブドウは比較的軽傷で済んだ。7 月に入ると一転天候が回復。雨の降らない日が 10 月中旬まで続いた。6 月にたっぷり水を蓄えたブドウは、暑い夏と日照りを乗り越え、最終的にたくさんの房を残したまま収穫を迎えることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ミュスカデ・グラニット クロ・デ・ペリエールの畑

これは 3 月 20 日現在のミュスカデ・グラニット クロ・デ・ペリエールの畑の写真。(写真①) 今年ミュスカデ地方はかつてないほどの暖冬だった。ブドウの萌芽が 1 ヶ月以上早く、例年の霜を心配して剪定を 3 月ギリギリまで遅らせようとしたジェロームも、続く予想外の暖かさに慌てて剪定に取り掛かることになったほど、寒い日がほとんどなかった。写真①は、3 月中旬であるが、この時点で雑草が青々と生えていて、ブドウの芽も出始めているのが分かる。

これはジェロームが霜防止のために大型移動式扇風機を畑の真ん中に備え付けている写真。(写真②) 2016 年に霜の大打撃を受けて以来彼は霜対策の重要性を実感し、翌年の 2017 年に何と扇風機を 5 台一気に購入した。ちなみにこの移動式扇風機、円に換算すると 1 台 700 万円ほどするらしい。この扇風機、ヘッドの部分が 360 度回転する優れもので、畑全体に空気の対流を起こすことができるのだそうだ。彼が言うに、実際 2017 年は何もしなければ霜でブドウが全滅だったところを、この扇風機のおかげで 50% のブドウを救うことができたそうだ！



写真② 霜防止のための大型移動式扇風機



写真③ 霜を抑え込むために畑にロウソクを灯した

2020年も実は、何と3月25日から8日間毎日朝の気温が氷点下を下回るリスクがあり、結果的には数日マイナス1度まで下がった日があったそうだが、この扇風機と畑に灯したロウソクのおかげで完璧に霜を抑え込むことができたようだ。(写真③)

「今年は、幸いにして霜が降りた時に風が少しあったので、扇風機もとても効果的だった。昨年も扇風機とロウソクを使って霜対策を行ったが、今年のように風があれば湿気が停滞しないので、最大マイナス3度でも耐えられる。しかし逆に風がなければマイナス1度でも全滅の可能性がある。扇風機もロウソクも霜対策として行うに越したことはないが、そこに微風でも風が加われば効果は全く違う！」と彼は霜対策の現状を語ってくれた。

今年は特に暖冬による霜害が心配されたが、結果的に被害はほぼ無く乗り切ったようだ！！このまま順調に成長し、ぜひ豊作を願いたいところだ！（2020.4.2.&5.18 ドメーヌ突撃生電話より）

※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