

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°33 ドメーヌ・ブレトドー

生産地方：ロワール

新着ワイン5種類♪

AOP ミュスカデ ガブロ・クロ・デ・ブキナルディエール 2022 (白)

ブレトドーのスタンダードワインであるクロ・デ・ブキナルディエール。ミュスカデの10あるクリュの中で一番歴史の古い Gorges (ゴルジュ) 地区内にあり、特徴は La Longueur (長い余韻)。Gabbro (斑レイ岩) の土壌が長熟でキレのあるミュスカデに仕立てる。2022年は4月に遅霜が降りたものの、大型扇風機による防霜対策が奏功し、被害を最小限に抑えることができた。また、ジェローム曰く、日照り対策として夏季剪定を行わず、葉をパラソル代わりに直射日光からブドウを守ったおかげで、この年は「太陽の年」にもかかわらずブドウに酸を残すことができたとのこと。出来上がったワインは、酸がヴィヴィッドかつクリスタリーで輪郭のはっきりとした上品な味わいに仕上がっている！また、塩気のある潮の風味、斑レイ岩から来る滋味深い冷涼感のあるミネラルが長く余韻を引っ張る！ブレトドーのスタンダードワインでありながら、すでにクリュ・ミュスカデの域を超えたエレガントさと貫録が垣間見える！ジェローム曰く、2022年は今から飲んでも美味しいが、ワインのポテンシャルを考えてあと3年～4年は寝かせてほしいとのこと。

AOP ミュスカデ グラニット クロ・デ・ペリエール 2022 (白)

ミュスカデの10あるクリュの中でも La Puissance (力強い) ワインができる Clisson (クリソン)。その中でも最優と評されるペリエールの区画をブレトドーは2ha所有している。畑はブキナルディエールと谷を挟んで1kmも離れていないが、土壌が斑レイ岩から花崗岩へと変化し、ワインの特徴にも顕著な違いが見られる。ジェロームによると、ペリエールは香りと味わいが比較的早い段階から開きやすい傾向があるそうだ。2022年は、遅霜に対する防霜対策が功を奏し平均以上の収量を確保できた。また、猛暑への対応としては、クロ・デ・ブキナルディエール同様に夏季剪定を行わず、葉を多めに残すことでブドウを直射日光から保護した。出来上がったワインは、ピュアな果実のエキスがふくよかでミネラルの凝縮感が際立ち、まさに Clisson の代名詞である La Puissance (力強さ) を体現した味わいに仕上がっている！ちなみに、トップキュヴェのガイアと飲み比べてみると、フィネスや上品な輪郭はガイアの方が際立つものの、エキスのボリューム感ではペリエールも一歩も引けを取らず、その充実度に驚かされる！ジェローム曰く、ペリエールも可能であればあと3～4年ほど寝かせてから楽しんでほしいとのこと。

AOP ミュスカデ ガイア 2022 (白)

ミュスカデの10あるクリュの中でも La Richesse (リッチ) でエレガントなワインができる Vallet (ヴァレット)。その中の樹齢79年のヴィエーユ・ヴィーニュのブドウを卵型セメントタンクで2年熟成させたブレトドーのトップキュヴェがガイアだ。ちなみに、「ガイア」とピノノワールの「スタテラ」が La Revue de Vin de France から高い評価を受け、2025年度の最高峰のヴィニヨロンにブレトドーが初めて選出された。2022年は、太陽に恵まれた当たり年。収量も、防霜対策が功を奏したおかげで豊作に終わることができた。出来上がったワインは酸が穏やかで、滋味深いミネラルと塩味のある旨味が余韻に長く残る上品な味わいに仕上がっている！ジェローム曰く、今は果実のボリューム感が前面に出ていて万人受けするようなまろやかな味わいにまとまっているが、果実が削ぎ落され凝縮したミネラルの旨味が上がったガイアの真のテロワールを堪能したければあと最低5年は寝かせてほしいとのこと。彼のトップキュヴェ「ガイア」は今やオークション級のワインになってしまった。熟成すればするほどテロワールが表出し、しかも価値もどんどん上がっていくプレステージワイン。個人的には今

飲んで最高に美味しいとも思えるが、まだまだ熟成できる上に市場価値も高いゆえ、できればもう少し寝かせておきたいとも思える…そんな悩ましくも魅力あふれるワインだ！

VdF ラ・ジュスティス 2023 (白)

ブレトドーの白の中でガイアに次ぐトップキュヴェの「ラ・ジュスティス」。樹齢は若いですが、ジェローム自身は、昨今地球温暖化の影響によりブドウ栽培の最北限地がどんどん更新する中、シャルドネとサヴァニャンがいずれヴィエーユ・ヴィーニュになった時にフランスを代表するグラン・ヴァンになり得る可能性があるかと信じている。2023年は、ジェロームの自信作。収量も40hL/haと恵まれた当たり年だった。出来上がったワインは透明感があり、エレガントな中にシャルドネのふくよかさを感じる上品でフルーティーな味わいに仕上がっている！ジェローム曰く、樹齢が少しずつ品種の味わいに追いついてきているのか、2023年はいつものラ・ジュスティスよりもサヴァニャンの個性が出ているとのこと。太陽に恵まれた年らしいボリュームあるエキスの中に、明らかにサヴァニャンから来る塩気や滋味深いミネラルを感じると彼は言う。ちなみに、ブレトドーのラインナップの中でラ・ジュスティスとマセラシオンはガイアよりも生産量が少ない世界的にもオークション必至な超希少キュヴェ。当たり年ゆえできればあと数年は寝かせたい贅沢なワインだ。

VdF マセラシオン 2023 (マセラシオン)

2018年に試験的に仕込んだピノグリのマセラシオン。予想以上に反響が良く、以降クライアントのリクエストに応える形で毎年仕込むことになり、2020年に正式にキュヴェのラインナップに仲間入りした。2023年はブレトドーの自信作。ブドウが早熟で豊作だった上にフェノールがしっかりと熟した当たり年だった。醸造は、ラ・ジュスティスがウィヤージュを一切しないのに対し、マセラシオンは酸化して色が褪せるのを防ぐために1ヶ月に1回ウィヤージュを施す。また、SO₂は瓶詰め前まで一切添加せず、瓶詰前のフィルター後に酸化を防ぐために少量添加している。出来上がったワインは、透明感のある果実味がみずみずしくフランボワーズなどの明るい果実や花の香りが華やか！しかも、その香りが口の中で良い塩梅に果実味と溶け込み、最後まで高貴なフレーバーとして残るところがジェロームの言う自信作を裏付ける！ワインは上品な「薄ウマ赤」と言えるくらい輪郭がしっかりとあり、マセラシオン好きはもちろん、クラシックなワイン好きも一口飲んで唸ること間違いなし！ちなみに、ジェロームのマセラシオンは生産量が少ないため、長くお付き合いのある取引先のみに分けてもらえるレアワインだ♪

ミレジム情報

2022年はブドウの早熟に加え、霜や日照りといった厳しい気象条件にもかかわらず、比較的良好な収量を確保できた当たり年となった。4月には2度にわたって遅霜が発生し、霜対策が間に合わなかった区画では10~30%の減収となった。その後は天候が安定し、霜の影響を受けたブドウも生育の遅れを取り戻した。5月中旬以降は雨がほとんど降らず、乾燥した天候が長く続いた。開花は順調で、病気の被害もほとんど見られなかったが、6月・7月にかけて日照りが続いたため、畑は常に水不足の状態にあった。8月には猛暑により一部でブドウ焼けの被害が出て、日照過多による収量減が懸念された。だが、収穫前の8月中旬に恵みの雨が降り、これによりブドウの収量不足が解消され、成熟も一気に進んだ。

2023年はブドウが早熟に加え、収量に恵まれた当たり年だった。前年同様4月初めに気温が0℃に迫る寒波が降りたが、霜の被害には至らなかった。春は総じて雨が多く気温も低かった。5月終わりから一転、天候が回復するとブドウの成長は一気に加速した。6月、7月は猛暑が続いたが、定期的に降る雨と昼夜の寒暖の差があったおかげで、ブドウは病気や日照りのストレスなく成長を続けた。8月も雨と暑さが継続し、ブドウは完熟のスピードを一気に上げた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

去年、2024年にフランスを代表するワインのバイヤーズ・ガイド誌 Les Meilleurs Vins de France にてミュスカデで唯一3つ星に輝いたジェローム・ブレトドー。今年はさらに、La Revue du Vin de France によって2025年のVigneron de l'année「最優秀ヴィニョロン」に選ばれた。(写真①) この賞は、栽培から醸造に至る複数の評価基準をもとに総合的に審査され、毎年最も高く評価された生産者1名にだけ授与される、非常に荣誉ある賞だ。



(写真①) 最優秀ヴィニョロンに選出された表彰状

ブレトドーが今回評価された点は主に4つ。

- ・ **ブドウ品種へのチャレンジ**： ムロン・ド・ブルゴーニュ（ミュスカデ）だけでなく、シャルドネ、サヴァニャン、ピノノワール、メルロー、ピノグリなど、ミュスカデの地域では珍しい品種に果敢にチャレンジし、高品質なワインに仕上げている。
- ・ **大胆な醸造法**： アンフォラ、卵型セメントタンク、フードル（大樽）、樽など多様な容器を活用し、ミュスカデのテロワールを最大限に引き出す。
- ・ **環境への配慮**： 2006年に畑をビオロジックへ転換、バイオダイナミを取り入れながら2020年にバイオディヴァンの認証も取得。
- ・ **テロワールの表現力**： ミュスカデや他の様々な品種を通して花崗岩、ガブロ（斑レイ岩）、石英、変成岩などの土壌の特徴を、洗練されたワインの味わいへ見事に落とし込んでいる。

以下の点が高く評価され「最優秀ヴィニョロン」に至った。彼の受賞は、しばしば過小評価されてきたミュスカデというアペラシオンの価値を大きく上げるきっかけとなった。

ナチュラル界の枠を超え、クラシックな名門ワイナリーと肩を並べる存在へと成長したブレトドー。スター的な存在となった彼の訪問に、今回少し緊張してしまっただが、実際に会うと何も変わらなかった。「注目を浴びようがヴァンクүүлとの関係は以前とまったく変わらない。ドメーヌ立ち上げから約20年、共に歩んできたその絆は、私にとってかけがえのないもの。これからも共に成長していきたい」と語る彼に、横柄さは一切なく、いつもの穏やかな人柄がにじみ出ている。我々も無理に背伸びせず、今までと同じように、等身大の関係を大切に見守ってきたい。

(2025.5.21.のドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HPの生産者最新情報や「フォト・ギャラリー」にて、より鮮明な写真をぜひご覧くださいませ