

～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7種類♪

AOP ミュスカデ ガブロ・クロ・デ・ブキナルディエール 2023 (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。2023 年は、ブドウが早熟で収量に恵まれた当たり年。ブレトドー曰く、この年のブキナルディエールは酸が穏やかでバランスが良く、若いうちから楽しめるワインに仕上がっているとのこと。出来上がったワインは、透明感のある凝縮したエキスに塩気を帯びた潮の風味と斑レイ岩から来る味深いミネラルがきれいに溶け込み、抜群のバランスを備えている！ブラインドだとシャブリをほのかに思わせる清涼感と落ち着いたミネラルの佇まいがあり、野菜や魚料理全般に良く合いそうだ。ちなみに、この年からエチケットにビオディナミのバランスを描いた樹木の絵が描かれている。

AOP ミュスカデ グラニット クロ・デ・ペリエール 2023 (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、斑レイ岩と花崗岩の違いがワインの特徴にもはっきりと表れるのがとても興味深い。2023 年はブドウが早熟で、霜の被害もなく豊作に恵まれた当たり年だった。ジェロームによると、花崗岩は地質的に熱を蓄えるゆえブドウが早熟になりやすく、この年はまさにクリマの特徴が際立った年だった。出来上がったワインはピュアかつふくよかで、洗練されたエキスの中に凝縮感と骨格があり、Clisson の代名詞である La Puissance (力強さ) を見事に体現している！口に含むとミュスカデとは思えない、ブラインドではシャルドネ、中でもブルゴーニュのボーヌ白を思わせる洗練されたボリュームと上品さに圧倒される！ジェローム曰く、味わいがより溶け込むまで、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。ちなみに、この年からエチケットにビオディナミのバランスを描いた樹木の絵が描かれている。

VdF ガイア 2023 (白)

ミュスカデの10あるクリュの中でもリッチでエレガントなワインが特徴の Vallet (ヴァレット)。その中の樹齢年平均80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ている。2023 年は、前年同様にブドウが早熟で収量に恵まれた当たり年。出来上がったワインは、ピュアかつ味わいが緻密で、Vallet のクリマらしいボリューム感のあるリッチな味わいに仕上がっている！ジェロームによると、2023 年は前年同様に果実の厚みが前面に出ている一方で、ベースにあるミネラルをよりダイレクトに感じさせるタイトなストラクチャーが際立っているとのこと。彼曰く、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。今やオークション級のトップキュヴェとなった「ガイア」は熟成価値が高いゆえ、できれば彼のアドバイスの通り寝かせてから楽しんでいただきたい…そんなミュスカデのカテゴリーを超えた唯一無二のワインだ！

VdF ラ・ジュスティス 2024 (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、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と思われている。2024 年は、多雨による病害で収量には恵まれなかったものの、品質的には上品な酸とミネラルを備えたエレガントなスタイルに仕上がった。醸造は、収量が少なかったことからフードルの容量を落とし、シャルドネは 10hL のフードル、サヴァニャンは 400L の古樽でそれぞれ醸造し、最後にアッサンブラージュを行った。出来上がったワインは、涼しいミレジムらしく冷涼感があり、ミネラルに収斂味を感じるようなタイトな味わいに仕上がっている！ジェロームによると、2024 年ヴィンテージはミネラルの鉱物的な旨味と張りのある酸がしっかりと感じられる今がまさに飲み頃とのこと。まるでミネラルのエキスそのものを口にしているような滋味深いクリスタル感が心地よく、素材を活かしたシンプルな魚介料理と合わせたくなる洗練された一本だ。

VdF マセラシオン 2024 (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ブレトドーの希少ワイン。多雨による病害で収量には恵まれなかったものの、品質的には清涼感のあるエレガントなスタイルに仕上がった。醸造は、フードルを満たすほどの収量が得られなかったため、熟成には 400L の古樽を使用した。また、日照不足でブドウの色素が淡かったため、酸化による褪色を防ぐべく毎週のウィヤージュを徹底した。出来上がったワインは、上品でエキスが限りなくピュアかつエレガント！それでいて透明感のあるエキスにしっかりとした旨味が感じられる点が実にみごととしか言いようがない！2024 年は、全体的に酒質がスレンダーだが、そのおかげで酸やミネラルの凝縮感といったテロワールのポテンシャルがよりダイレクトに伝わってくる。旨味をしっかりと感じさせながら、これほど上品にまとまったマセラシオンは稀であり、世界的に高い評価を得ているのも十分納得ができる。

VdF オルナテ 2023 (赤)

ポルドーワイン好きのブレトドーが、ポルドースタイルで仕上げる 100%メルローの赤。Ornaté はラテン語で「エレガント」を意味し、ポルドーとは異なる、北のミスカデらしい酸を備えた上品なメルローを表現するために名付けられた。2023 年は、収量にもアルコールのボリュームにも恵まれた当たり年だった。醸造面は、ブドウを全て手で除梗し、なるべく粒をつぶさないよう気を配った。また、熟成には、スミス・オー・ラフィットの責任者との長い付き合いをきっかけに、同シャトーの古樽を毎年譲り受けて使っている。出来上がったワインは、リッチな果実味と上品で滑らかなタンニンを備え、全体をまとめる酸とミネラルのバランスが超絶妙！アルコール度数 13.5%とは思えないほどピュアでジューシーな飲み心地があり、王道である牛肉ステーキとぜひ合わせたい一本だ。

VdF スタテラ 2023 (赤)

2014 年ヴィンテージを初リリースが「ミスカデのシャンボール・ミュージニー」と称され、ジェローム・ブレトドーを一躍世界のトップ生産者へと押し上げた、ピノノワール 100%のキュヴェ「スタテラ」。非常に少量ではあるが、特別に割り当て枠をもらうことができた。2023 年は日照量に恵まれ、ブドウは例年より早熟傾向にあったものの、ブルターニュの冷涼な気候がアルコール度を 12.5%に抑え、ピノノワールとして理想的なエレガントさを備えたバランスに仕上がった。醸造は、ブルゴーニュ樽に加え、この年から Clayver (クレヴェール) と呼ばれる 400L の天然柘器製横型カプセル型タンクを熟成に用いた。ジェローム曰く、Clayver の利点は、ワインのスムーズな対流を促し、完全中性の素材によって純度を最大化できること、さらに温度が安定し、樽よりも衛生的である点から、長期熟成に非常に向いているのだという。出来上がったワインは、透明感のあるチャーミングな果実味がジューシーかつミネラルの緊張感を備え、繊細なタンニンが心地よく寄り添うとても上品な味わいに仕上がっている！ブラインドではまさにシャンボール・ミュージニー！ピノノワール本来の純度とフィネスを極めた液体は、ブレトドーを知らなければ到底ミスカデのピノとは想像できない、唯一無二の輝きを放つ贅沢極まりないワインだ。

ミレジム情報

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。

2024年は、春の長雨と低温により生育が大きく遅れ、さらにミルデューの猛威とブドウの結実不良が重なった厳しい年となった。冬のスタートは暖かく、比較的雨が多かった。春は幸い霜害がなかったものの、5月にかけて雨が続き、開花期の天候不順がブドウの結実に影響を及ぼした。6月以降も湿度の高い状態が続き、ミルデューの圧力は例年になく強く、畑によっては深刻な被害が出た。結果、7月の時点ですでに30%~50%減収が確実となった。夏は気温こそ上がったものの、暑さと涼しさが交互に来る不安定な天候が繰り返され、成熟が進みにくい状況が続いた。9月に入り、比較的安定した天候に恵まれたおかげで、ブドウは遅れを取り戻すようにゆっくり成熟に向かった。

今月は「ヨシ」のつ・ぶ・や・きは、お休みです <(_ _)>