

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°39 ドメーヌ・デュ・プティ・コトー

生産地方：ヴヴレー

新着ワイン 1 種類♪

AC ヴヴレー・メトッド・トラディショナル レ・テュフィエール・ブリュット 2014 (白泡)

2014 年はヴヴレーの当たり年！前年よりもブドウが凝縮している分、芳醇でふくよかなやさしい味わいに仕上がっている！収穫は前年よりも 2 週間ほど早く、ジルが言うには、9 月後半が暑かったのでブドウの完熟スピードが予想以上に早く、スパークリングの肝である酸が落ちないように収穫は急ピッチで大忙しだったとのこと！急いでブドウを取り込んだおかげもあって、酸とワインのボリュームとのバランスは完璧！今年もコスバ抜群♪

ミレジム情報 ジル・フェレイのコメント

2014 年は、久々の当たり年だった！例年になく冬が暖かく、霜もほとんど下りずにそのまま春を迎えた。春は 5 月上旬まで、まるで初夏のような良い天候に恵まれ、ブドウの成長ペースも 1 ヶ月ほど早かった。だが、5 月中旬に入ると一転して、気温の上がらない雨の多い天気が続いた。ソーヴィニヨンブランやシャルドネなど早熟のブドウは開花時期に雨に当たり花が流れてしまったが、シュナンは幸い晩熟で、開花が他の品種よりも遅かったことで幸いにも水の難から逃れることができた。夏に入ると再び長雨と気温の上がらない日が続き、湿気によりミルデューが繁殖し始めたが、キャノピーマネージメントや的確なボルドー液の散布によってうまく乗り切ることができた。9 月から一転、天候は夏のような暑い日が続き、成長にブレーキがかかっていたブドウも再び元気を取り戻した。夏日のような天気が収穫まで続いたおかげで、質量共に満足の行くブドウを取り入れることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ジル・フェレイ氏

前任のエロディーが今年 1 月に寿退社をしたため、急きよ社長のジルが弊社の担当をすることとなった。(写真①) とっても性格が優しく穏やかな人で、賢そうなオーラがバンバン出ている！しかしプティコトーのひとアイテムだけの取引であるヴァンクүүлに社長の彼が担当するのはちょっと気が引ける…。と言うのも、ジルはプティコトー以外に、シャトー・モンコントール、シャトー・クウードレイ・モンパンシエ、シャトー・ド・モンフォールというシャトーが国の重要文化遺産に指定されているワイナリーを 3 つとドメーヌ・ヴォーゴンディというワイナリーの計 5 つを同時に経営しているからだ！しかしそんな彼が自らヴァンクүүлを担当すると決めたのだそう。実は彼は去年の夏のバカンスで初めて日本に家族を連れて

旅行に行って以来、大の日本ファンになったという。彼は東京や京都だけではなく、趣味のダイビングをしに沖縄まで足を伸ばしたそう。日本に好意をいただいていたことは、こちらとしてもうれしい限りだ♪

今回はワインのテイastingチェック以外に、彼に畑にも案内してもらった。連れて行ってもらった畑は、以前のフルニエの畑でいう Les Barres の区画だ (写真②)。訪問した日は、前日に大規模な霜が降りた日だったが、彼のヴヴレーの畑はほとんど被害がなかったとのこと。彼が言うには、シュナンが晩熟で芽が出始めたばかりだったことと、プティコトーの畑は小高い丘の上であり、風の通りがあったことで冷気が一か所に留まらずに済んだの

が幸いしたとのこと。

畑の中を少し歩いてみたが、土は耕されしっかりと管理されている感がある！剪定も短く、質を上げるため収量を抑えているのが分かる。土壌は粘土質といってもさらさらして、むしろ泥土状粘土質と言うべきか？そして、この土壌の1mくらいの深さにいわゆるテュフォーの石灰層があるそうだ。ジル曰く、彼のグループワイナリーの中で唯一プティコトーだけがビオロジックなのだが、畑と醸造の管理は、他のシャトーと完全に切り離し、ビオロジックにパッションのあるエノローグとブドウ生産者に任せているのだそうだ。



写真② 元フルニエの Les Barres の区画

畑の状態を目で確認したジル本人もとても満足げな様子。私自身も畑を見て「この畑からあの伝説のルメール・フルニエのワインが誕生したんだよなあ…」なんてふと思い馳せた。フルニエから引き継がれた今も、こうしてプティ・コトーに守られ畑が息づいてることに嬉しくなった。

(2017.4.20.ドメーヌ突撃訪問より)