

～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 2017 (白泡)

2017年はブドウが早熟の年！ジルの曰く、ワインのキャラクターは当たり年の2015年と良く似ているとのこと。アルコール度数が13%と例年よりも高くボリュームがありながらも、味わいはタイトでキレのある酸と塩辛いミネラルの旨味がしっかりと感じられる！ドザージュは通常12g/Lなのだが、すでにワイン自体にアルコールのボリュームのまるやかさがあることから、今回は8g/Lと4g減らし幾分辛口に仕上げているとのこと。魚介はもちろん、塩気のある地味な味わいはシェーヴルチーズとも良く合いそうだ！

ミレジム情報 ジル・フェレのコメント

2017年は、ブドウが早熟の年。収穫日は9月18日と2016年よりも約1ヶ月早かった。冬は暖冬で春の芽吹きは早かった。4月末に遅霜が降りたが、幸いにも被害は最小限だった。開花も順調に終わり、病気の被害はほとんどなかった。夏に入ると連日猛暑が続いた。日中も夜も気温も高かったためブドウの熟しが早かった。酸を残すために、例年よりも3週間早く収穫。それでもアルコール度数は13%まで上がった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① シュマン・ブラン(シュナンの区画)

ここはシュマン・ブランと呼ばれるシュナンの区画。(写真①) この畑で取れたブドウは、全てヴヴレー・メトッド・トラディショナル「レ・テュフィエール」となる。6月上旬現在の主な畑作業は、芽掻き、土起し、そしてボルドー液散布。この畑では、芽掻きが終わり、これから土起しの作業を行う予定だ。プティ・コトーでは、横に這う根を断ち切ることでブドウの根を強化することとアザミなどブドウの樹の成長の妨げとなる雑草を排除するために土起しを年に3回行う。土を起す前に写真のようにまず畝の雑草を全て刈る。そして、耕す畝、耕さない畝と交互に土を起こしていく。2列のうち1列に雑草の根を残す理由として、散布作業の際雨が降ってもトラクターがぬかるまない畝を確保す

ることと、雑草との競争を促すことでブドウの木の根を深く張らせるという目的がある。

次に、これは芽掻きを終えたブドウの樹の写真。(写真②) 仕立てはCourteと呼ばれる主に2~4つの幹を角のように残すゴブレに似た整枝方法だ。(木の姿が扇子のように見えることからGobelet en éventailとも呼ばれる。) 写真を見て分かるように、かなり厳格に芽を落としている。AC ヴヴレーでは、1つの樹木に対し新梢を13枝までしか残してはいけないという決まりがあるのだが、プティ・コトーでは品質を考えてさらに新梢を落とし、4枝から多くても10枝までしか残さないのだそうだ。厳格な芽掻き



写真② 芽掻きを終えたブドウの樹

ゆえ「レ・デュフィエール」の収量は平均で 55hL/ha、大豊作の年でも計算上 70hl/ha を超えることはない。
(ちなみに、シャンパーニュの収量は最大 100hl/ha まで許されている。)



写真③ セクシャル・コンフュージョン

上の写真②を一部拡大すると、新梢の根元に何か茶色のカプセルが付いているのが分かる(写真③)。これは蛾の性フェロモンを合成した害虫駆除剤セクシャル・コンフュージョンだ。セクシャル・コンフュージョンは特に葉巻蛾に効果があり、葉巻蛾のオスをフェロモンで惹きつけ攪乱させることによりメスとの交尾を妨げる。これによりブドウに害を与える幼虫の繁殖を防ぐ。プティ・コトーはヴヴレーでいち早く取り入れたドメーヌのひとつで、畑を手に入れた 2005 年から実践している。当時まだ警戒されていたそうだが、少しずつ彼らも関心を持つようになり、今ではまわりのほとんどのヴィニョロンが取り入れるようになったそうだ。

今回の訪問は、社長のジルが担当してくれた。(写真④) ちなみに、彼が取り仕切るシャトー・モンコントゥールでもヴヴレー・メトッド・トラディショナルをつくっているが、ピオであるプティ・コトーとそうではないモンコントゥールの違いについて彼の個人的な意見を聞いてみた。彼が言うには、そもそものコンセプトが違うとのこと。プティ・コトーはテロワールを重視することにコンセプトを置いているのに対し、モンコントゥールは安定した品質供給をコンセプトにしているとのこと。彼にとってプティ・コトーは、



写真④ 社長のジル

言わばアンテナ的な存在で、色々と新しいことを実践できる場であり、そこで培ったノウハウをモンコントゥールに反映する試験的な場なのだそうだ。「そもそもの生産量が違う。モンコントゥールの生産量はプティ・コトーの 5 倍以上ある。世界中に固定客がいて、常に安定した量と品質を求められているため、今はまだプティ・コトーのような大きな冒険はできない。現在、モンコントゥールのワインはリュット・レゾネだが、プティ・コトーで培ったピオのノウハウは少しずつ取り入れている。反対にプティ・コトーは、モンコントゥールの安定した売り上げがあるからこそ採算を度外視したコストをしっかりとかけられる！」と彼は言う。実際、近年のプティ・コトーは単独では儲けがほとんどないそうだ。なるほど、近年不作が続いたにもかかわらず価格が安く抑えられているのは、屋台骨であるモンコントゥールの売り上げがカバーしてくれていたからなのか。

低収量、マテリアルの高騰などが原因で、年々ワインの価格が高騰し頭を抱えることが多い中、プティ・コトーのようなコストパフォーマンスの高いワインは本当にありがたい限りだ！

(2019.6.6.ドメーヌ突撃訪問より)

※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