

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°4 ドメーヌ・ド・ヴェイユ

生産地方：ロワール

新着ワイン 2 種類♪

AC クレマン・ド・ロワール 2017 (白泡)

2017 年は遅霜の影響によりブドウの熟しがまちまちで、猛暑と日照りの中完熟したブドウと未熟なブドウがうまく混ざり、最終的にクレマンにとっては理想の pH の低い、酸にキレのあるワインが出来上がった。味わいはドライで塩辛く、凝縮したミネラルを後からジワっと広がるシャープな酸が引き立てる！口に入れた瞬間の泡の広がりもとても滑らかで、泡立ちの良さとキレのある滋味深いシャープな味わいは、アペリティフはもちろん、魚介料理からチーズまでオールマイティーにこなせる逸品だ！

AC シュヴェルニー 2018 (赤)

2018 年はピノノワールとガメイがミルデューの被害に遭い 50%…。一方、区画面積は少ないが、コーが久々に取れたことで 5%だけアッサンブラージュしている。ブドウはかつてないほど早熟で、日照量に恵まれた中身のしっかりとあるものが収穫できた。また醸造面は、2018 年からヴェイユールというひとつ上のキュヴェをつくらないと決めたため、それに使用していた熟成樽を全てシュヴェルニーに回した。出来上がったワインは、ピュアかついつも以上に味わいが芳醇でふくよか！ジューシーな果実味の中に生肉や生ハムのような野趣味溢れる風味とほんのりビターなミネラルの複雑味があり、野鳩や鴨など血の混ざった肉汁が美味しいジビエや内臓料理との相性が抜群に良さそうだ！

ミレジム情報 当主ミッシェルのコメント

2017 年は、2016 年同様春の遅霜と夏の猛暑に見舞われた年。冬は暖冬で春の芽吹きは早かった。4 月末に遅霜。主芽はこの遅霜により 90%の被害に遭った。その後の開花は順調。幸い、副芽が少し実を付けてくれたおかげで収量は 50%前後まで回復したが、夏の猛暑と日照りにより畑は一時水不足に陥った。収穫日は例年よりも 2 週間早く、また主芽と副芽のブドウの成熟に差があったため、収穫したブドウの中には未熟のブドウも多く入っていたが、酸を必要とするクレマンにとっては、結果ベストな収穫となった。

2018 年は、ミルデューの猛威があった厳しい年。冬は暖冬で春の芽吹きは早かった。開花は順調。6 月から天候が崩れミルデューの猛威に遭いソーヴィニヨンとピノ、ガメイはこの時点で 50%減が確実だった。7 月の終わりに乾燥した天気が続く。一時水不足が心配されたが、結局冬と春に降った雨のストックがあったおかげで辛うじて難を逃れることができた。収穫日は、2017 年同様に例年よりも 2～3 週間早い。収穫したブドウはきれいだったが全体的にリンゴ酸が少なかった。



写真① 伐根し休閑地にした畑

今年は豊作が期待されているロワール地方。今回、コロナ禍におけるドメーヌの状況の確認も兼ねてヴェイユを訪問した。

これは昨年ソーヴィニヨンのヴィエーユ・ヴィーニュを伐根し休閑地にした畑の写真。(写真①) 面積は 2ha あり、現在は家畜の飼料となる秣（まぐさ）を植えていて、ちょうど刈入れの準備をしているところだった。

(写真②) ヴェイユはいわゆるポリカルチャーの農家で、ワイン製造だけではなく、このように秣や小麦なども栽培している。ブドウ畑の総面積は 22ha だが、ドメーヌ自体は全部で 100ha の農地を所有するちょっとした大地主だ。現在ミッシェルも高齢ということもあり、現在ブドウ畑以外の農地のほとんどは他の農家に貸しているが、数ヘクタールはこうして自社でブドウ以外の農作物を栽培している。

彼曰く、やはり外出禁止令が発動された 3 月、4 月はキャンセルが相次ぎワインの売り上げは大きく落ちているようだ。特に、フランス国内のレストランからのオーダーが激減し、現在もその余波を引きずっているとのこと。ヴェイユのワインは、国内では町のビストロやワインバーよりも、主にガストロノミーのレストランの取り扱いが多く、今は特にそのガストロノミーのレストランがコロナ禍の苦境の真っただ中にあるようだ。一方で、ワインが動かなくても、小麦や家畜の飼料となる秣は

常時需要があり、それが今彼らの生活を支えているようだ。写真①の休閑地も、本来は畑を休めるために複数の草花を植える予定であったが、コロナの問題が出始めてすぐに花から秣に変え急場をしのぐ備えをしたそうだ。「これが昔ながらのポリカルチャーの知恵だ！」というミッシェル。ちなみに秣は家畜の飼料だけではなく、ブドウ畑の遅霜を防ぐ薪の役割も果たし、ヴィニヨロンにとっては色々と重宝する、マストアイテムなのだそうだ。



写真② 秣（まぐさ）収穫のトラクター



写真③ オイディウムが付着したピノノワール

さて、ブドウ畑は 7 月の終わりになって急にオイディウムが蔓延し始めているようだ。これはピノノワールの写真。(写真③) ちょうどヴェレゾンの真っ最中だったのだが、葉の陰に隠れているブドウを見ると確かにオイディウムが付着している。「硫黄の散布などオイディウム対策はしているのか？」と尋ねたところ、ミッシェル曰く、ヴェレゾンが始まった今、何も対策を講じるつもりはないとの返答だった。彼が言うには、収穫前に硫黄を散布するとブドウにそのまま硫黄が付着し、発酵の妨げになったり、あるいはワインの還元臭の大きな要因につながるリスクがあるとのこと。また、通常ブドウはヴェレゾンが始まると、ブドウ自体の病気に対する抗体が強まるので、病気の進行も自然に後退するので大きな心配はしていないとのこと。この季節外れのオイディウムは、現在ブルゴーニュ以北の地域で急速に広がっている。北フランスの今年の作柄はオイディウムが肝となりそうだ！（2020.7. 31.のドメーヌ突撃訪問より）

大きな心配はしていないとのこと。この季節外れのオイディウムは、現在ブルゴーニュ以北の地域で急速に広がっている。北フランスの今年の作柄はオイディウムが肝となりそうだ！（2020.7. 31.のドメーヌ突撃訪問より）