

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°33 ドメーヌ・ド・ベル・ヴュー

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 2020 (白)

ベル・ヴュ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、特徴はミネラルの強い長期熟成型のワインで、Gabbro (斑レイ岩) の土壌が味わいにキレと冷涼感を与える。2020 年はブドウが早熟で徐々に収量に恵まれた年だった。ジェローム曰く、この年は日照量に恵まれ、前年よりもワインはまるやかかつフルーティーに仕上がっているとのこと。醸造は、表面にガラス加工を施したミュスカデの伝統的な地下セメントタンクを用い、ミネラルを引き上げるためにシュール・リーの状態のまま 24 ヶ月熟成を施した。出来上がったワインは、太陽と収量に恵まれた年らしく、酸味が穏やかでほんのりと甘みのようなまるやかさのあるピュアな味わいに仕上がっている！口当たりは一見穏やかだが、余韻につれて Gabbro (斑レイ岩) から来る滋味深いミネラルが長く残るところはさすがミュスカデを代表する Gorges のデロワール！ちなみに、ジェロームはこのワインの本領を発揮させるのにあと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 2020 (白)

ミュスカデの10あるクリュの中で最も華やかで力強いワインができる Clisson (クリソン)。その中の最優良畑と言われているペリエールを 2ha 所有している。ジェローム曰く、畑はブキナルディエールと谷を挟んで 1 kmも離れていないが、土壌が斑レイ岩から花崗岩に変わり、ワインの特徴としてはペリエールの方が早いうちから香りと味わいが開きやすいとのこと。2020 年はブドウが早熟で徐々に収量に恵まれた年だった。醸造は、表面にガラス加工を施したミュスカデの伝統的な地下セメントタンクを用い、ミネラルを引き上げるためにシュール・リーの状態のまま 24 ヶ月熟成を施した。ジェロームが「収穫のタイミングがベストだった！」と自賛するように、出来上がったワインは、暑い年とは思えない清涼感とフィネス溢れるエレガントな味わいに仕上がっている！ちなみに、彼曰く、ブキナルディエールよりも飲み頃は早いですが、こちらでもできればあと3年～4年は寝かせてほしいとのこと。

AOP ミュスカデ ガイア 2020 (白)

ミュスカデの10あるクリュの中で最も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 78 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 年熟成させたベル・ヴューのトップキュヴェ。今やガイアは、そのフィネスとエレガントさが世界的に評価され、オールドヴィンテージがオークションに掛けられるほど価値がうなぎ登りに上がっている状態だ。2020 年は徐々に収量に恵まれた年だった。この年は太陽に恵まれいつもよりもフルーティーでリッチに仕上がったとジェロームは言うが、実際試飲してみると限りなく澄んだエキスのクリスタル感はいつも通り健在で、酸とミネラルのバランスが超絶妙！透明な液体の中で展開する幾層にも分かれた旨味の変化が心地よく、ミュスカデの中でダントツに評価が高いのもうなずける。彼曰く、ガイアの飲み頃については一般的なミュスカデの概念を捨てて出来るだけ長く寝かせてほしいとのこと。

VdF ラ・ジュスティス 2021 (白)

ベル・ヴューの白の中でガイアに次ぐトップキュヴェ「ラ・ジュスティス」。まだ樹齡は若いですが、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、このシャルドネ主体のラ・ジュスティス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本気で信じている。前年同様味わいに奥行きを与えるために若木のサヴァニャンが 20%アッサンブラージュされている。2021 年は、日照量の少ない涼しい年だったが、春の遅霜により早い時点で収量が減った分ぶどうひとつひとつがコンパクトに凝縮した。醸造は、今回収量が少なかったため 10HL のフードルだけで仕上げた。出来上がったワインは超エレガント！薄ウマのスレンダーなタイプでありながら、上品な旨味と酸が詰まっていて飲みごたえ十分！若木の時点ですでに美味しいのに、これが将来ヴィエーユ・ヴィーニュになったら一体どのようなワインに化けるのだろう！？

VdF マセラシオン 2021 (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。2021 年は涼しい年に加えて霜により収量が激減した年だった。ワインの量が少なかったため、熟成はフードルを使わず 400L の古樽だけを使い仕込んだ。出来上がったワインは、サーモンピンクが美しく、前年同様にマンゴスチンやネクタリンなど華やかでトロピカルな香りがあり、のど越しもマセラシオンとは思えないくらい上品で優しい！塩気のあるミネラルと紅茶のようなキメの細かいタンニンが上品な骨格を形成し、抜染後 1 か月以上たっても味わいが崩れることなく、素晴らしいバランスを保っていたミラクルワイン♪ちなみに、こちらのワイ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たレアワイン！

ミレジム情報

2020 年は、ブドウがかつてないほど早熟で、ミュスカデ地域では収穫日が 8 月 26 日スタートという 1989 年、2003 年、2011 年の記録をさらに更新する歴史的な早さだった。冬は暖冬で比較的雨が少なく、ブドウの芽吹きも早かったため春の遅霜が心配された。3 月終わりに 3 回ほど寒波が降り、気温も±0℃近くまで下がったが、幸い数時間の軽い放射冷却（俗に Gel Blance 白霜と呼ばれる）で霜対策の口ウソクも焚いていたため、畑はほとんど霜の被害に遭わなかった。霜を免れたブドウの新梢はそのまま勢い良く伸び、開花は例年よりも 3 週間早かった。開花も順調に終わり、ブドウの木は多くの房を付け豊作を期待させた。夏は猛暑と日照りが続いた。8 月に入っても雨の降らない乾燥した天気が続いたが、幸い夜の気温が涼しく日中夜の寒暖の差があったことで、何とか日照りを乗り越えることができた。また、収穫直前に少量だが雨に恵まれたおかげで収量も確保することができた！

2021 年はブドウが晩熟で、霜、長雨、病気の蔓延によりミュスカでの凶作年と言われる 1991 年を上回る、ドメーヌ史上最も収量の少ない試練の年だった。4 月上旬と下旬、そして 5 月初めに襲った霜により主芽、副芽を含めて大きな損害を負った。その後、雨の多い不安定な天候が続き、今度はミルデューが畑に蔓延した。幸い、開花が順調だったことと、霜によりすでにブドウの房が少なく風通しが良かったこと、散布のタイミングが適切だったことでミルデューの被害は最小限に抑えられたが、それでも 7 月の時点でブドウの収量は 70%~90%の減収を覚悟しなければならなかった。夏は例年に比べて冷涼だったが、8 月中旬から気温が上がり成熟の後れていたブドウにもアクセルがかかった。最終的に、ブドウの収量はかつてない凶作だったが、品質的には酸と糖のバランスが整った質の高いブドウを収穫することができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

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 つ星に輝き、また去年の 9 月にはロマネ・コンティ、コント・ラフォン、ジャック・セロス、ジャン＝ルイ・シャールなど名だたる生産者の集まる Académie du Vin de France のメンバーに選出されるなど、名実ともにフランスワイン界を代表する一流の仲間入りを果たしたジェローム・ブレトドー。2009 年当時、ヴァンクүүлと取引を始めた無名の頃から「ミュスカデには最高のテロワールが眠っている」と自らの畑のポテンシャルを信じ、早くからビオディナミを取り入れ、少しずつミュスカデのイメージを変えていった。そして、2014 年に初めて卵型タンクで仕込んだミュスカデ「Gaia (ガイア)」が世にリリースされ、RVF からミュスカデの最高峰と評価され一躍ジェローム・ブレトドーの名声が轟くこととなった。

今や世界 45 か国がワインの割り当て確保にしのぎを削るような高級レアワインとなったジェロームのミュスカデだが、ナチュラル以外の外的情報に我々自身疎かったこともあり、正直つい最近まで彼のワインのうなぎ上りの評価に弊社の認識が追いついていなかった。振り返ればフランク・マサールが 2016 年末に来日した際に、当時ヨーロッパのソムリエたちの中で話題になっていたガイアと一緒に食事に行った都内の飲食店さんで見つけ、「今このミュスカデはすごい話題で、レアでヨーロッパでは見つけられないよ！え、ヴァンクүүлが輸入元なの」と驚かれたことや、数年前からボエムのパトリックや、レイナルド・エオレ、モス、ホジソンなどの生産者から彼の評価の高さを色々と逆に詳しく聞く始末…。毎年必ず 1 回は訪問しているが、近年はジェロームも忙しく、カーヴでの試飲が中心だった。今回「15 年前のリーズナブルだった頃のベル・ヴューのイメージのまま止まっていたはいけない！」と改めて情報をアップデートするために有馬も連れて、畑からカーヴまですべてを回った。今回改めて、現在世界中から注目されているドメヌ・ド・ベル・ヴュー (ジェローム・ブレトドー) の魅力をお届けしたい！



(写真①) ピノノワールとピノグリの畑で、説明をするジェローム

まずは畑の訪問。これはピノノワールとピノグリ（マセラシオン）の畑。（写真①）ジェロームの後ろに見える左奥がピノグリ、そして右がピノノワールの畑だ。彼のピノノワールと言え「シャンボール・ミュージニーを彷彿させる」と星付きのレストラン界に旋風を起こした Statera（スタテラ）だ。2014 年の最初のリリース当初は 228L の 1 樽しか出来ていなくヴァンクүүлにも 36 本だけ購入しないかとオファーがあったが、当時の我々には数も少なくブルゴーニュの村名ワインに匹敵する価格のワインをどう評価してよいか分らなかった。それが今は植樹を重ね畑が 5ha にまで増え、ワインもガイアに匹敵する評価を得ているようだ。



（写真②）このバッテリーでケーブルに電流を流し温める



（写真③）ケーブルの熱によりブドウの芽の冷害を防ぐ

「ヨシ、これを見てほしい」彼が指さすところに移動すると、何やら畑の杭にバッテリーらしきものとそこから畝の針金線に沿って黒いケーブルが絡められている。（写真②）（写真③）ジェロームが言うには、これは霜対策のケーブルだそうだ。「ミュスカデは 2017 年以来ほぼ毎年霜の被害に遭っている。最悪な年は 2021 年で、霜による被害は 90%に及んだ。この霜を機にミュスカデの畑には 5 つの巨大扇風機、そしてピノノワールとピノグリにはケーブルを導入した」彼の説明では、バッテリーに電源を入れるとケーブルは瞬時に 25℃前後まで温められ、この熱を利用して霜から芽を守ることができるそうだ。ちなみに 2022 年はこのケーブルの導入により霜の被害を 80% 防ぐことができた。巨大扇風機やケーブルの導入にはかなりの資金が掛かったが、ネゴスのブドウを買わない自社畑オンリーのジェロームにとってこの投資は必要不可欠だったそうだ。「創業時は資金がなかったため、解決策が分かってもそこに投資が出来ず、ワインの品質を妥協しなければならぬ限界や悔しい思いを何度もした。だが、今は資金協力も受け、ワインの品質向上のために投資する準備が整ってきている」と彼は言う。その一例として、去年の秋にピノノワールとピノグリの畑の周辺のかつては牧草地だった土地を 40ha 取得した。その土地に今の 3 倍の広さの地下カーヴを建設し、畑周辺に果物の木の植樹や、牛、羊、鶏などを放牧し、近い将来巨大なフェルムを作る計画を立てている。彼の最終的に目指すところはバイオダイバーシティ（生態系の循環）だ。「ミュスカデは、20 年前は 13000ha ありほとんどのブドウがワイン農協に回された。ワインのイメージは、マロラクティック発酵を大量の亜硫酸で止めて酸を残す早飲みワインとして定着し、誰もテロワールのことを語らなかった。だが、自分はこの土地でワインを造り始めて以来、常にミュスカデにはテロワールのポテンシャルがあると信じていた。来年で苦節 20 年。まわりの評価に目もくれず、ただひたすらバイオダイナミ農法と何も手を加えないナチュラルな醸造にまい進してきた。その努力の甲斐があり、今は多くのワイン愛好家が私のワインを通じてミュスカデのテロワールを理解し始めてきている。次に、自分が手掛けることは後世の人たちにこの素晴らしいテロワールをきれいな状態で引き継ぐこと。フェルムによるバイオダイバーシティは壮大なプロジェクトだが、人生を掛ける価値だと感じている」と彼は語ってくれた。

フレデリック・コサルを見てもそう、飛びぬけたワインを造る生産者はテロワールや自然環境を第一に置きつつ、自分の作りたいワインに合わせて大きな視点からダイナミックに環境を変えていく。ジェロームが今世界に評価されているのは、そういうダイナミックさと信念があるからだ」と今回の訪問で感じた。

（2024. 2. 2. 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