

～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 3 種類♪

AC クレマン・ド・ロワール 2020（白泡）

2020 年は、白が特に歴史的とも言えるほどブドウが早熟の年だった。また、日照りに加えてロワールでは珍しくオイディオムが猛威を振るい、収量が軒並み減収だった。この年はシャルドネの完熟スピードが早く、収穫した時点で酸がかなり落ちていたので、酸を補うためにムニユピノの収穫を気持ち早めに行った結果、例年よりも 1 ヶ月以上早い収穫となった。出来上がったクレマンは、前年より泡にキレのある味わいでタイトなワインに仕上がっている！ミッシェル曰く、ムニユピノの早期収穫が功を奏し、日照量の多いミレジムにもかかわらず、ロワールらしい清涼感のある上品な味わいに仕立てることができたとのこと。ガス圧は 6.2bar と高いが、実際の泡立ちがシャンパーニュを彷彿させるくらい気泡が細かくきれいにワインに溶け込んでいる！塩気のあるミネラルも心地よく、アペリティフや魚介料理にはピッタリのクレマンだ！

AC シュヴェルニー2019（白）

2019 年は、春の遅霜とミルデュー、そして歴史的な猛暑に見舞われた厳しい年だった。だが、ブドウの品質的にはフェノールがしっかりと完熟し酸の残った当たり年だった。ミッシェル曰く、春の遅霜の影響によりブドウの熟しがまばらだったため収穫のタイミングが難しく、結局一番完熟の遅いブドウに収穫のタイミングを合わせたところ、アルコール度数が 14%まで上がってしまったとのこと。当初、彼は収穫のタイミングが遅すぎたと内心思ったそうだが、実際にブドウジュースを分析にかけたところ pH 値は 3.2 と低く、意外にも酸がしっかりと残っていたことに驚いたそう。出来上がったワインは、スパイシーかつボリューム豊かで重心が低く、味わいの構成がしっかりと整っている！塩気を含んだ噛み応えのあるミネラルはまさに食中向き！ホタテ、エビなどの魚介はもちろん、鶏や豚などの白身の肉料理、チーズなど幅広く料理と合わせてみたいワインだ！

AC シュヴェルニー2020（赤）

2020 年は、日照りに加えてロワールでは珍しくオイディオムが猛威を振るい収量が 15hL/ha と大幅減だった。収穫したブドウは、日照りにより粒が小さい上に果皮が分厚く、果汁も少なかった。醸造は、通常セメントタンクで熟成させるが、収量不足により上のキュヴェの樽が余っていたため、この年は全て樽を使用した。出来上がったワインはフルボディで、アントシアニンを多く含むパワフルな味わいに仕上がっている！ミッシェル曰く、品質的には日照量に恵まれた 1996 年や 2005 年のような力強さがあり、10 年は軽く寝かせられるだけのポテンシャルがあるとのこと。今飲むのであれば羊や牛などのガッツリ系の肉料理と相性が良さそうだ！

ミレジム情報 当主ミッシェルのコメント

2019 年は、春の遅霜とミルデューの被害に見舞われた年。加えて歴史的な猛暑と日照りの年でもあった。冬は適度に雨が降り寒さもあったが、気温がマイナスまで下がることはなかった。4 月に入り、初旬と中旬の 2 回に渡り寒波が降り、全畑が霜に当たった。さらに 5 月は不安定な天候が続き、開花時に繁殖したミルデューの影響で一部花が流れてしまった。この遅霜とミルデューの被害により 6 月の時点で収量はすでに例年の半分以上に落ちていた。6 月中旬からは一転、雨がぱたりと止み日照りが 10 月終わりまで続いた。6 月と 7 月の終わりには日中の気温が 40℃を越す歴史的な猛暑に見舞われ、一時、水不足のストレスからブドウの成長にブレーキがかかった。8 月も暑い日が続いたが、幸い夜が涼しかったことでブドウの成熟が途切れることなく最後まで完熟することができた。

2020 年の口ワールは、かつてないほどブドウが早熟で収量にも恵まれた当たり年だったのだが、ヴェイユは逆に日照りとオイディウムにより収量が大幅に落ちたとともに厳しい年だった。冬のスタートは暖冬で雨が多かった。3 月半ばに 5 月中旬並みの暖かさが続き、ブドウは一斉に芽吹いた。4 月に 0℃前後まで下がる寒波が降りたが、ほとんどのブドウは影響がなかった。開花は 6 月初めと例年よりも 2 週間ほど早くとも順調だった。だが、6 月中旬からぱったりと雨が止み猛暑と日照りが続いた。ヴェイユの畑は砂地土壌ゆえ水はけが良く、却ってそれが水不足に拍車をかけた。加えて、8 月に季節外れのオイディウムが猛威を振るい、収穫時には厳格な選果を余儀なくされた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

1995 年から 28 年間ビオディナミ農法を続けてきたミッシェル。(写真①) 66 歳となる今年ヴィニョロン生活にピリオドを打つ予定だ。今後は 22ha の畑の管理を 5 人の従業員にしばらく任せ、彼らの中からもしくは外から新しいヴィニョロンを募り、ミッシェルは完全に引退を考えている。

ヴァンクүүлとしては 2005 年の立ち上げ当初から 18 年間取引のある古株生産者ゆえ、彼の引退は本当に残念でならないが、それだけ自分たちも一緒に年を経たことを考えるとどこか感慨深いものがある。

振り返れば、台木を使わずに剪定した枝を直接植樹するフランピエやマルコット、はたまたオイディウムの対策として硫黄の代わりに牛乳を散布したり、雹の



(写真①) 完全引退予定のミッシェル、大変お世話になりました！

被害の後に海藻のエキスを散布し傷を癒すなど、経験豊富なミッシェルから様々な栽培テクニックを学ばせてもらった。低価格でコストパフォーマンスの高いワインとして長く親しまれたヴェイユだが、今年はボトルやコルク代など材料費に加えて燃料費が高騰し、従業員も抱える中、日本用に長年設定してくれていた特別価格を経営上どうしても維持することができず、通常価格での取引となった。そのため、今回やむを得ず販売価格を他国と同じレベルに上げざるを得ない状況にあるが、畑とブドウに向き合って丁寧な仕事を心掛け、日本にコスパの高いワインを提供したいというミッシェルの昔ながらの商売気質や長年の企業努力に心より感謝したい。そして今回が最後の日本入荷となるミッシェルのワイン、是非お手にとっていただき、最後まで味わっていただきたい！

(2022.10.28.のドメーヌ突撃訪問より)