

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°5 ル・プティ・ドメーヌ・ジミオ

生産地方：ラングドック

新着ワイン5種類♪

VdF ミュスカ・セック・デ・ルマニス ペット・ナット 2022 (白泡)

今やジミオのフラッグシップとも言えるミュスカ・セックのペティアン！2022年は、前年とは反対に太陽に恵まれ、ブドウはかつてないほど早熟だった。ピエール曰く、夏は暑く近くの川が干上がるほど乾燥していたので、てっきりブドウの成熟にブレーキがかかっていると思った。だが、実際は春に多く降った雨が成長のスピードを早め、気づいたら8月の中旬にもかかわらずブドウの潜在アルコール度数は14%を超え、慌てて収穫に取り掛かったとのこと。出来上がったワインは泡立ちが爽やかで、シトラスのような香りと、ほのかに甘いハチミツのようなふくよかなエキスとのバランスが超絶妙！ブドウのエネルギーが強いのか、ペティアンなのに鼻に抜ける白い花の香水のような官能的なフレーバーとチョーキーなミネラルの余韻が長く、もはや辛口甘口の域を通り越した震えるほどの感動を覚える！こんなモンスター級のペティアンをつくってくるから、やっぱりジミオはやめられない！

VdF ミュスカ・セック・デ・ルマニス 2022 (白)

2022年は太陽に恵まれ、収穫日が8月9日と、ブドウが早熟だった2021年を超えるジミオ史上最も収穫の早い年だった。「8月初めの収穫はあまりに早すぎるのでは？」とピエールに訊ねたところ、彼は「8月初めの時点ですでにブドウは黄金色に完熟し、潜在アルコール度数も14%を超えていて、むしろもう少し早く収穫すべきだった」と答えた。実際この年は、まわりの生産者が8月の時点でまだブドウが青く潜在アルコール度数が11%もない中、ジミオのブドウは14%を超えた早期完熟に至っている。その理由を彼は、元々ブドウの収量が少ない上に、毎日鍬での手作業の土起こしを行なっている影の努力が実を結んでいると答えた。醸造は、日照りによりブドウの窒素が不足していたため、いつもよりも酵母の働きが弱く、途中糖を14g/L残したまま発酵が完全にストップしてしまった。だが、出来上がったワインは、窒素不足の予想に反し、アルコールのボリューム、骨格のあるミネラル、果実の甘みが三位一体となった最高に心地よい味わいに仕上がっている！ジミオの真骨頂とも言える白い花の香水のような華やかな香りもあり、かつて母親のアンヌ・マリーが仕込んでいた頃のワインを彷彿させる！

VdF ル・プティ・ロゼ・ド・ジミオ 2021 (ロゼ)

ミュスカ・セックにルージュ・ド・コースを1割ほどアッサンブラージュして仕込むジミオのロゼ！2022年は、ミュスカ・セックが残糖14.5g/Lある中、完全辛口のルージュ・ド・コースを10%アッサンブラージュすることで残糖を5.1g/Lまで下げた。出来上がったワインは、ほんのり甘くジューシーで骨格のあるミネラルがしっかりと立ったまとまりのある味わいに仕上がっている！毎回驚きなのが、基本90%とミュスカ・セックがベースのワインが、たった10%赤がブレンドされることで全く違う姿を見せるマジック！ピエールの母アンヌ・マリーも「この90：10のアッサンブラージュ比率はジミオの家宝」と言うくらい、どのミレジムもいつも絶妙な塩梅に整うのがスゴイ！

VdF ルージュ・フリユイ 2022 (赤)

2022年は、ブドウがかつてないほど早熟の年。猛暑と日照りにより収量は減収だった。だが、収穫したブドウは、途中成熟にブレーキがかかることで、猛暑中でもきれいな酸を残すことができた。出来上がったワインは、みずみずしく果実味が弾けるようにチャーミング！また、味わいの中に骨格を支える酸と鉱物的なミネラル、タンニンがしっかりと溶け込んでいて、アルコール度数11%とは思えない飲みごたえを感

じる！さすがは樹齢 100 年を超えるヴィエーユ・ヴィーニュ！まるでチャームなミネラルエキスを飲んでいるみたいだ！開けたてはワインに少しガスがあり、そのガスによりタンニンの収斂味が少しタイトに感じるが、気になる場合はカラフをすることをおススメ♪

VdF ルージュ・ド・コース 2022 (赤)

2022 年は、ルージュ・フリユイ同様に、ブドウがかつてないほど早熟の年だった。猛暑と日照りにより収量は減収だったが、収穫したブドウは、早熟にもかかわらずフェノールがしっかりと熟していた。ピエールが「収量は少ないが、品質は今までで最高のレベル！」と絶賛するように、出来上がったワインは滑らかで上品なコクがあり、後半から樹齢 160 年のテロワールがじわっとせり上がってくるような、とてもスマートでフィネスある味わいに仕上がっている！2013 年、畑を交換した当初に比べると、明らかにワインの品質に進化が見られる！土着品種のワイルドさもほとんどなく、柔らかい果実の凝縮味とタイトなミネラル、骨格を形成するキメの細かいタンニンのバランスはもうグランヴァン級で、今やルージュ・フリユイを超えるかのような魅力を放っている！このルージュ・ド・コースは、まさに 150 年を超えるヴィエーユ・ヴィーニュとジミオの厳格な畑仕事の実を結んだ、傑作と言っても過言ではないだろう！

ミレジム情報 当主「ピエール・ラヴェイ」のコメント

2022 年は、ドメーヌ史上一番ブドウが早熟だったのに加え、記録的な干ばつの年だった。冬のスタートは暖冬で比較的雨が多かった。春は寒波もなく発芽も順調で、雨も 4 月上旬まで適度に降っていた。だが、4 月中旬から雨はぱったりと止み、8 月の終わりまでほとんど雨の降らない厳しい水不足が続いた。他の雑草に表土の水分がとられないよう、鍬掛けによる雑草取りは毎日行なった。だが、ブドウは常に水不足によるストレスを抱えていた。幸い、日中の気温は暑くても夜が涼しかったことで、辛うじてブドウは成長を続けた。結局、ブドウが水不足のまま収穫に取り掛かり、収量は 3~4 割ほど減ってしまった。だが、ブドウの品質は高く、かつてのジミオらしい肉厚でフェノールのしっかりと熟した、香り高いブドウを取り込むことができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



8 月 14 日、スペイン訪問の帰りにジミオを訪問♪ちょうどその日の収穫を終えて、アンヌ・マリーがブドウをプレスに掛けている最中だった。(写真①) 使用しているプレス機はバスランと呼ばれる水平型圧搾機。型はちょっと古いが、大切に使用していることもあり未だにバリバリ現役だ。バスランは、垂直式プレスのようにブドウを傷つけずにゆっくりと搾り上げることができるメリットがある。彼女に、加圧の強さの度合いを訊くと Max と答えた。つまり、果汁だけでなく果肉や皮の旨味まで搾り上げる感じだ。

(写真①) 収穫したブドウをプレス機にかけるアンヌ・マリー

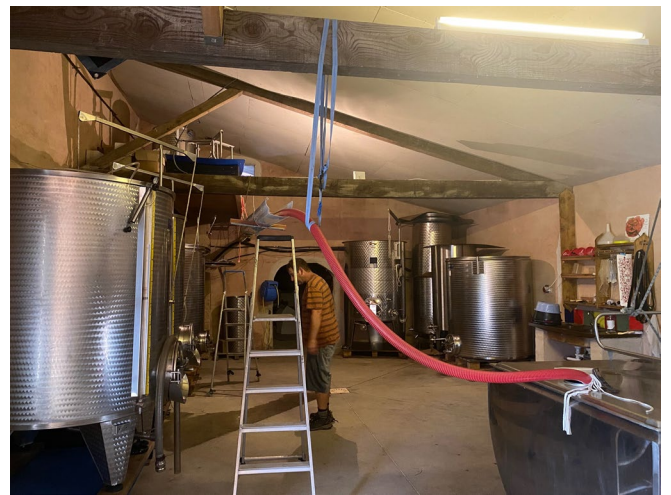


写真②（搾り終えたミュスカのジュース）

そして、これはその搾り上げたブドウジュースだ。
（写真②）ジュースが茶色く濁っている。この色がワインになるとあの透明感のある淡いレモン色に変化するのだから本当に不思議だ。一口飲ませてもらったが、香りはすでに香水のように華やかで、味はいはとにかく甘い。ハチミツのような粘着性のある甘味があり、飲料にするには水か何かで割りたいくらい濃厚だ。アルコール度数を糖度計で計ってみると14.5%もあった。

2023年は、ドメーヌ史上一番ブドウが早熟だった2022年をさらに上回る成熟の早さだった。加えて、ジミオがかつて経験したことのないほどの豊作にも恵まれた。私が訪問した時は、もう収穫の終盤に差し掛かっていたが、スタートは何と8月4日だったそうだ！アンヌ・マリー曰く、今年は豊作のブドウに対し収穫者の人数が足りなかった。そこで、彼女はあえてブドウの潜在アルコール度数が11%くらいの少し青めの状態から収穫をスタートした。それから、徐々に収穫が進むにつれブドウの熟度が増し、今は14%を超える超完熟のブドウを迎えているところ、とのことだ。なるほど…どうりでジュースが甘いはずだ。ちなみに、このジュースは別々に仕込まず、ソレラシステムのように発酵中のワインに付け加えられる。

これはカーヴ内の写真。（写真③）外にあったプレス機はカーヴ奥の屋根のあたりにあり、プレスしたジュースは穴から通した赤いホースを重力で伝い、手前のステンレスの冷却タンクに送られる。ジュースを一昼夜冷やしデブルバージュを行なってから発酵中のワインに継ぎ足される。これが今収穫中毎日行われているそうだ。それにしても、写真を見ても分かるようにジミオのカーヴは本当にきれいだ！掃除が隅々まで行き届いている！収穫中だということにコンクリートの床にはワインのシミが全く付いていないから本当に驚きだ。ちなみに、ピエールに訊くと、毎日疲れていても床磨きは作業の最後に必ず行っているそうだ。



（写真③）床は毎日磨かれる清潔感に溢れるカーヴ

ジミオのワインは唯一無二で世界遺産級の美味しさがあるが、その美味さの秘密がこのカーヴ内の環境から見てくるような気がする。決してテクニックだけではない、毎日の畑の鋤掛けやカーヴの床磨きなど、こういう光の当たらない地味な作業こそ、この突き抜けたワインが完成する裏の本質に隠れているように思う。

（2023.8.14.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