

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°15 ジェラルール・デスクランブ

生産地方：ボルドー

新着ワイン2種類♪

AC ボルドー シャトー・ルネッサンス 2016 (赤)

2016年は、2015年同様豊作に恵まれた当たり年！オリヴィエ曰く、夏にほとんど雨が降らなかったため途中ブドウが熟すかどうか心配だったが、収穫直前に適度な雨が降ったおかげで最終的に十分完熟したきれいなブドウを取り込むことができたとのこと。醸造面では、この年からマイクロオキシジェナションを施行。今まではルモンタージュの際、タンクのワインをいったん外の桶に出してそれをポンプで汲み上げて果房にかけていたが、今回はタンクとホースの間に微量の酸素を送り込むことのできるセラミック加工のノズルを装着し、あえて酸素を送り込むことでワインの過度な酸化防止になり、SO₂の添加量を減らすことを目的として使用している。品質に恵まれた年にプラスして、このマイクロオキシジェナション効果もあり、ワインは芳香豊かで酒質が柔らかくコクがあり、今飲んでまさに美味しい状態にある！

AC ボルドー シャトー・ルネッサンス エルヴェ・アン・バリック(樽熟) 2015 (赤)

2015年は、2010年を彷彿させる当たり年！古樽225Lを使った樽熟成はこの年が最後で、2016年から新樽600Lを使った仕込みに変わる。2015年は父ジェラルールのスタイルで仕込んだ最後のミレジムだ！アッサンブラージュ比率はメルローとカベルネが50:50(前年は80:20)。オリヴィエ曰く、この年はカベルネに青さがなくしっかりとブドウが完熟していたのでアッサンブラージュの比率を上げたとのこと。ワインは瓶熟2年を経ているからか、すでに酒質にこなれた柔らかさがある。香りの立ちも良く、果実、タンニン、ミネラルのバランスが絶妙で突っかかりがほとんどない！今からがまさに飲み頃のワインだ！

ミレジム情報 当主オリヴィエ・デスクランブのコメント

2015年は、質量共に恵まれた2010年のような当たり年だった。冬は暖冬でそのまま春を迎えたため発芽が例年よりも3週間ほど早かった。だが、4月の中旬から2か月間雨の多く気温の上昇しない不安定な天候が続いた。畑ではミルデューや黒痘病が所々で見られ、ボルドー液の散布等この時期は日々病気の対策に注意を向けなければならなかった。開花時期の一部は雨に見舞われたが、実際は結実不良が少しあっただけで、花流れの被害はほとんどなかった。6月の終わりから天候は一転、雨の降らない猛暑と日照りが7月いっぱいまで続いた。途中成長に勢いがついていたブドウも、さすがに暑さの影響でブレーキがかかり始めた。8月に入っても雨の降らない日が続いたが、幸い気温は7月よりも低く穏やかな天気だったため、ブドウはどうか日照りを乗り切ることができた。そして、9月に入り収穫直前に待望の雨が降り、ブドウは息を吹き返し、そのまま無事収穫までたどり着くことができた！

2016年は、2015年同様に質量共に恵まれた当たり年だった。冬は暖冬で約半年分の雨がこの時期に集中して降った。ブドウの芽吹きが例年よりも早い中、4月の終わりにボルドー一帯に寒波が下り、霜が心配されたが、実際はほとんど被害がなかった。5月も引き続き雨の日が続き、2013年のような花ぶるいのリスクがあったが、幸い開花の始まった5月終わりに雨がピタッと止み、問題なく受粉を終わらせることができた。6月以降は一転天候に恵まれ、雨の降らない日が8月の終わりまで続いたが、極端な猛暑はなく朝夕の寒暖差があったことと、前半に降った雨のストックが地中にあったおかげで、ブドウは日照りに耐えることができた。9月に入り涼しくなると期待されたが、逆に10日間に渡り35℃を超える猛暑が続いた。だが、この猛暑が雷雨を呼び寄せ、9月14日収穫直前に40mmの恵みの雨が降った。この雨のおかげでブドウは息を吹き返し、最終的に果汁をたっぷりと含んだ完熟ブドウを収穫することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 最新の収穫・除梗マシン

これは今年のメルローの収穫風景を写した写真。(写真①)オリヴィエのところでは収穫にマシンを使い、収穫をしたブドウはテーブルを使って粒単位で選果する。私もかつて南のドメーヌにいた時にマシンでの収穫を何度も体験したが、この収穫マシンは一目見てスゴイと思った！まず、写真を見ても分かるように、注がれるブドウに葉や枝などの不純物がほとんど混じっていない！通常マシン収穫は、振動するバトンでブドウを叩き落とし、それをベルトコンベアーで受け、上の両脇に付いた槽に運び上げるシステムになっているが、バトンで叩く際葉や叩き折れた枝がどうしてもブドウの中に混じってしまう。さらに言えば、叩きどころが悪かったブドウは潰れてジュースとして槽に運ばれるため、マシン収穫では、しばしば槽に移す際ブドウと一緒にジュースが勢いよく流れ出る光景を目にする。手摘み生産者の間では、この不衛生な環境がマシン収穫

のデメリットとして語られることが多いが、実際この写真ではそれが一切見られない！まるできれいに除梗し終えたような黒いブドウの粒のみが落ちているのが分かる！オリヴィエが言うには、私のイメージしている収穫マシンは10年前のモデルで、今はマシンも格段の進歩を遂げているようだ。例えば、昔はバトンの振動幅を調節できなかったが、現在の機械はそれを細かく調節でき、また、ブドウを上槽に流し込む際、ただ直接流し込むのではなく網の目を通し、粒よりも大きい物体や軽い物体は吸引機で外に排出できる機材が新しく装着されている。ちなみに、この最新の収穫マシンはオリヴィエのものではなくレンタル。Cuma（キュマ）と呼ばれるワイン農協の機材貸し出しシステムを利用している。毎月一定額のお金をCumaに収めることで、収穫マシンやプレス機など使用頻度の低い高価な機材を借りることができるのだそうだ。

次に、これはルモンタージュをタンクの上から撮った写真。

(写真②)中に挿入された管は先端に放射線状にワインが噴出する穴があいている。この管をクモの足のようなメタルで固定したのがこの写真だ。ちなみに、このクモ足のようなメタルは彼の手作り！通常ルモンタージュは1人がタンクの下でポンプを管理し、1人がタンクの上にホースを持ち上げ上からシャワーのようにワインをかける作業で人数が2人必要だが、オリヴィエは写真のような道具を使ってホースを固定し、1人で作業ができるように工夫している！

この1人ルモンタージュやマシン収穫も、全てワインの品質向上とリーズナブルな価格を両立させるためという彼の哲学に基づいている。年々オリヴィエのつくるワインが美味しくなっていると感じていたが、経費削減という裏でこういう見えない努力によって彼のコストパフォーマンスの高いワインが支えられていたと思うと、本当にありがたい限りだ！

(2018.10.1 メール&2018.10.5 突撃生電話より)



写真② ルモンタージュ

※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