

## ～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 1 種類♪

#### 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 2012 (赤)

父ジェラルールが仕込んだバックヴィンテージの再入荷！2012年は、ミレジムのには非常に厳しかったが、品質的には長熟に耐えるワインに仕上がった当たり年だった。ワインは2015年5月のリリースから4年半カーヴでの瓶熟を経たことで、角が取れ酒質もさらに滑らかになっている！また、当初微かに残っていた樽のフレーバーは、今はきれいにワインに溶け込み、スミレやクローブ、メントール、さらにミスクなどの官能的な香りが支配する！ジェラルールワインの特徴でもある骨格のある酸も健在で、さらにあと10年は余裕で持ちこたえられそうな静かなエネルギーを感じる！バックヴィンテージに触れることで、改めてデスクランブのワインのポテンシャルの高さが再認識させられる、そんなコストパフォーマンスの高いワインだ！

#### ミレジム情報 当主オリヴィエ・デスクランブのコメント

2012年は、ワインは高品質だが、総じて厳しいミレジムだった。1月まで暖冬だった天候が2月には急に0℃から-15℃まで気温の下がる日が約2週間続き、植樹したばかりの畑はほぼ全滅。樹齢30年を越すブドウの木も寒害で木が数本割れてしまった。4月は気温の上がない雨の日が続き、開花の時期もまちまち…約30%が花ぶるいの被害に遭った。加えてベト病やうどん粉病のも徐々に広がり始めた。幸いに、この時期に天気予報をこまめにチェックしながら先手を打って畑での散布を行っていたので、病気の被害は最小限に防ぐことができた。8月後半から天気が持ち直し、そのまま収穫まで雨が降らなかったおかげで、最終的には中身のしっかり詰まったブドウを収穫できた！

#### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

この写真はドルドーニュ川の対岸からデスクランブのシャトーを撮った写真。(写真①) 対岸の雑木林の奥に隠れて見えるのがシャトーだ。(シャトーと言っても、メドックのあの豪勢な建物ではなく、ごく普通の住まいだが…。)



写真①ドルドーニュ対岸からシャトーを臨む (現在)



写真②ドルドーニュ対岸からシャトーを臨む (100年前)

そして（写真②）はほぼ同じ場所から撮影された 100 年前の写真。かつて、デスクランプのシャトーの前は貨物運搬用の船着き場で、写真のようにワインがまだ樽で運ばれていた。ちなみに、今のヤトー・ルネッサンス エルヴェ・アン・バリックのエチケットは著名なイラストレーターNicoby がデザインした特別ラベルだが、デスクランプの本来のオフィシャルエチケットは、この写真をそのまま手書きにしたクラシックで地味なラベルだ。（ラベルの写真を撮り忘れてしまいましたすいません…。）

今回はデスクランプのバックヴィンテージ、父ジェラルドが単独で仕込んだワインをリリースした。2012 年はボルドーワインで言うとまだ古いヴィンテージの部類に入らないが、それでも、ジェラルドが仕込んだワインの最後のストックという意味においては非常に価値があると思う。2015 年に息子のオリヴィエに完全にシャトーを引き継いで以来、ワインづくりには一切タッチしていないジェラルド。現在は何をしているのかと言うと、何と彼は 2018 年に、彼の生涯と 24 名の著名なイラストレーターが描いた彼のワインエチケットの歴史を綴った「GRAND CRU déCLASSÉ」という本を出版し、今はその講演で世界を回っているのだそうだ！今やボルドーで昔から農業と戦ってきたピオのシンボリック的存在となったジェラルド！彼の造るワインは、彼自身も言うように、息子のオリヴィエと比べると、若いうちは酸があるので飲みにくいだが、その代わり長期熟成に向いていると言われている。「昔のボルドーワインにはブルゴーニュ同様に酸があったから長熟だった」というのがジェラルドの口癖だった。もうこれが本当にカーヴに残るジェラルドの最後のストック！彼の歴史が詰まったヴィンテージを是非そんな彼の思いにも触れながら楽しんでほしい！（2019.6.26.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**