

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°21 ドメーヌ・ディディエ・モンショヴェ

生産地方：ブルゴーニュ

新着ワイン4種類♪

AC クレマン・ド・ブルゴーニュ 2017 (白)

2017年はブドウの早熟レコードを塗り替えた年！収穫日が最も早かった2015年をさらに3日上回る8月30日の収穫だった！酵母に勢いがあったことで一次発酵は例年よりも早く1ヶ月で終わった。ワインのスタイルは、酸が控えめな代わりにミネラルが際立っているという点において2011年と良く似ているとのこと。泡立ちはガス圧が6.5気圧もあるとは思えないほど繊細で、味わいはとてもピュア。酸のキレは感じられないが、その代わり余韻に従い塩辛く滋味深い鉱物の旨味がじわっと染み入るように広がる！魚介はもちろん、旨味の詰まったハードタイプのチーズとも相性の良さそうなスパークリングだ！

AC オート・コート・ド・ボーヌ 2017 (白)

2017年はブドウが早熟の年。最も早熟だった2015年よりも1週間早い収穫だった！4月にポマール周辺に霜が降りたが、オート・コートは幸い霜の影響をほとんど受けなかった。発酵はポテンシャルがあるにもかかわらず勢いがあり、わずか1ヶ月足らずで全て終わらせることができた。ワインは、アルコールのボリュームによって、香りにマンゴーやパッションフルーツなどの熟した香りがある！しかしながら、香りに反し味わいは透明感があり、アフターに連れて塩辛い旨味がどんどんせり上がってくる！ディディエ曰く、あと数年寝かせることで、アルコールのふくよかさが削ぎ落され、さらに味わいに複雑さが増してくるだろうとのこと！

AC オート・コート・ド・ボーヌ 2017 (赤)

2017年はブドウが早熟だった上にしっかりと完熟した年だった。ディディエ曰く、収量も品質もパーフェクトで2010年を彷彿させる当たり年とのこと！ワインは柔らかくふくよかな赤い果実の凝縮味があり飲み心地が良く、今がまさに飲み頃のワインだ！また、暑い年にもかかわらず、酸と塩辛く締まりのあるミネラルティがしっかりと残っているのはまさにビオディナミの成果だとのこと！チャーミングでまろやかな酒質は、肉全般はもちろん、チーズとの相性も良さそうだ！

AC ボーヌ・1er クリュ ヴィーニュ・フランシュ 2017 (赤)

2008年以来久々のリリース！2009年以降は毎年、雹やミルデュー、霜の影響によりブドウはほぼ壊滅だった。2015年に辛うじて1樽だけ仕込むことができたが、あまりにもワインの割り当てが少なかったためヴァンクールでは購入を見送った。そして、今回収量に恵まれたこともあり、9年ぶりにリリースが実現した！アルコール度数は14%と例年よりも高めだが、酸があるおかげでそれを感じさせないフィネスとメリハリがあり、まさにオート・コート・ド・ボーヌとは一線を画すボーヌ1erクリュの貫禄が窺い知れる！今飲んでも酒質がまろやかなで十分に美味しいが、さらに寝かせることでどんどん深みが増していく…そんな予感をさせるワインだ！

ミレジム情報 当主「ディディエ・モンショヴェ」のコメント

2017年は、4月の霜以外は全体を通して気温が暑くブドウが早熟だった年。4月21日から1週間ほど寒波が下り、ポマールなどはしっかりと霜に当たったが、その他の畑は最低気温が-2~0℃くらいの範囲で収まったことと、冬が寒かったおかげでブドウの発芽が遅く、芽がそれほど伸びきっていなかったことが幸いし、前年のような大きな被害には至らなかった。5月に入ると適度に雨の降る初夏のような天気が続く、ブドウの成長は一気にスピードを増した。病気もほとんどなく開花も全て順調。7月に入ると9月まで雨の降らない日照りが続いたが、5、6月の雨の貯金もありブドウの成長には全く支障はなかった。収穫はクレマンの8月30日がスタートで、8月の収穫は今までに経験したことがなく、歴史に残る収穫となった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

これは、モンショヴェのドメーヌ（写真①）赤茶色の瓦屋根の昔からあるブルゴーニュの典型的な石造りの建物だ。二階に彼らは住んでいて、一階はワインの熟成カーヴ、その奥隣の建物はワインを仕込む醸造所、さらに奥にも醸造カーヴが隣接している。ヴィニョロンはよく「その地方の畑のテロワールを知りたいければ、その地方の昔の家々を見れば良く分かる」と言う。なぜなら、昔の建物はたいていその土地から出た石をかき集めて造られているからだ。モンショヴェのドメーヌの壁もオート・コート・ド・ボーヌの母岩となるジュラ紀の石灰石が使われている



写真① ジュラ紀の石灰石が使われているドメーヌ



写真② オート・コート・ド・ボーヌ白の畑

次に、これはオート・コート・ド・ボーヌ白シャルドネの畑（写真②）前年同様4月初めと5月初めに寒波が降りたが、今年は霜の予報前夜に畑周辺に火を焚くなどヴィニョロンと村が一体となって霜対策を行った結果、うまく霜を免れることができたようだ。だが、それでも寒さの影響でブドウの成長サイクルは例年よりも遅れていて、写真を撮ったのが5月半ばだというのにまだ新芽が10cm～20cmしか伸びていなかった。現在、彼らは壊れた杭や畝の針金の修理、そしてトラクターで土を起こした後の取り切れなかった雑草を手で鋤掛けている。

（写真③）モンショヴェは、ヴィエーユ・ヴィーニュを除くオート・コートの畑全てをLyre(リラ)型に仕立てている。ちなみにリラとはフランス語で豎琴を意味し、仕立ての形が豎琴に似ているからこの名前が付けられている。リラ仕立はブドウの樹をY字型に整え、そこから伸びる新梢がちょうど天に向かってV字型に広がるような仕立の方法で、葉が重なりあうことや陰になることが少なく、光合成効率が非常に良くブドウが完熟しやすい。また、全体的に風通しが良いので病気に強いというメリットがある。さらに、ディディエ曰く、葉の光合成ゾーンが通常の畝間よりも広い。そのため、調合財の散布が隅々まで行き渡るという最大のメリットがあり、ビオディナミ生産者にとってはまさに理想の仕立て方法なのだとのこと。ただブドウの密植ができずスペースを大きく取るため、土地の高いブルゴーニュでは採算が取れないという理由で、モンショヴェ以外ほとんど実践者がいないのが現状だ。実践する生産者が増えないと当然マテリアルも相対的に高くなる。モンショヴェ自身、杭は木とメタルの二種類使用しているが、理想は、写真右のようなメタル製に全て買い替えたいと思っている。だが、この杭自体特注のため高価でなかなか全てを替えるほど余裕がないのだそう…。そのため、やむを得ず今もなお木の杭を使い続けているが、木の杭は直接地中へ斜めに入れるため角度の安定が難しく、暴風雨やブドウの枝の重さで毎年頻りに修復しなければならない。安価だがその分手間と人手のいる作業なのだそう。



写真③ リラ型仕立の畑 木の杭（左）
メタルの杭（右）

地味な杭の話だが、彼らにとっては収穫や醸造と同じくらい大切な作業工程のひとつ。ボトルからは見えない生産者のちょっとした悩みや彼らの普段の作業や息遣いをこれからもレポートしていきます～♪

（2019.5.14.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