

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°47 ドメーヌ・エリザベス

生産地方：コニャック

新着ワイン 1 種類、ジュース 2 種類♪

VdF エリザベス ヴァン・ニュ 2022 (白) ☆新商品☆

前回の SO₂ 無添加・ノンフィルターワインの初チャレンジ経験を生かし、さらに改良を重ね進化させたのが今回のヴァン・ニュだ。今回は、ユニブランの酸化に弱い欠点を克服するために軽くマセラシオンを施し、さらに熟成中も CO₂ を常にタンクに充填させ徹底して酸化防止にこだわった。また、香りがニュートラルなユニブランに対し、軽くマセラシオンをしたソーヴィニオンを 10%加えることにより、柑橘系の香り高いワインに仕上げることに成功した。出来上がったワインは、グレープフルーツの柑橘系や白桃の香りが華やかで、味わいも前回と違い、とてもフレッシュ！また、マセラシオンから来るハーブのような心地よい苦みが食欲を掻き立てる！SO₂ は 10%アッサンブラージュに使ったソーヴィニオンに 20 mg/L 添加されただけで、残りの 90%のユニブランは完全無添加、しかもノンフィルターと実はかなり攻めたつくりであるところだ！それでいて、味わいがしっかりと安定していて美味しく、しかも超コスパ高なところはもうただただ頭が下がるばかり！こんなアペリティフでも食中でもオールマイティーにこなせるナチュラルデイリーワインはこれぞ時世そうそう見つからない～！

ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ 2022 (白 スパークリング ブドウジュース)

2022 年の白は、日照量に恵まれた上に収量にも恵まれた当たり年。今回はコロンバールが久々の豊作だったため、アッサンブラージュはユニブランと 50 : 50 の比率となっている。出来上がったジュースは前年よりもボリュームがあり、ハチミツのようにまったりとした甘さをすっきりとした泡立ちとレモンのようなシャープな酸が整える！前年の糖度が 140.5g/L だったのに対し、今回のジュースは 168.3g/L と高く味わいがリッチなので、ブリュノ曰く、清涼感を高めるためにキンキンに冷やしてからサービスすることをおススメとのこと！また、ジュースに 1/3 炭酸水を加えて飲む方法も、味わいと喉ごしがすっきりするというので、地元のカフェやレストランでは人気のある飲み方だそうで、超おススメとのことだ！ちなみに、pH は 3.81、糖度 168.5 g/L は潜在アルコール度数に換算すると 9.9%。

ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ 2022 (赤 スパークリング ブドウジュース)

2022 年の赤は、メルローが春の遅霜に遭い、また白よりも日照りの影響を受けたため収量が例年よりも少なかった。ブリュノ曰く、この年のブドウは果皮が厚くアントシアニンが多く含まれていたため色の抽出が良かったとのこと。出来上がったジュースは、泡立ちがやさしく爽やかで、太陽を感じさせる凝縮感とブルーベリーやミュールなどの黒いベリー系の風味がしっかりとあり、素直に美味しい！前年は涼しい年で、糖度が 161.6g/L、pH は 3.57 と酸がシャープだったのに対し、今回は糖度が 171.6g/L と前年よりも 10g/L 高く、pH は 3.81 と酸がまろやかでまったりとした味わいに仕上がっている！白同様に、清涼感を高めるためにキンキンに冷やしてからサービスすることをおススメ！ちなみに、糖度 171.6g/L は潜在アルコール度数に換算すると 10%。

ミレジム情報 当主ブリュノ・アリヴェのコメント

2022 年は、春の遅霜と歴史的とも言える日照りの年。一方で、極度の水不足だったにもかかわらず主力品種であるユニブランやコロンバールなどが収量にも恵まれたミラクルな年だった。冬のスタートは暖かく雨も多かった。シャルドネやソーヴィニオン、メルローなど早熟品種は例年よりも芽吹きが早く、春の遅霜が心配された。案の定 4 月 6 日に気温がマイナス 6 度まで下がる霜が降り早熟品種の主芽が全滅。幸いユニブランやコロンバールなど晩熟品種のブドウは芽がほとんど出ていなかったの、辛うじて霜を逃れることができた。

その後4月中旬から気温が夏日まで上がり、早熟品種の副芽も含めて全てのブドウが一斉に成長のスピードを早めた。だが、一方で雨の降らない乾燥した天候が4月からすでに始まっていて、5月から7月まで引き続きほとんど雨の降らない極度の乾燥状態が続いた。その間、お隣のポルドーでは乾燥による大規模な山火事が各地で発生するなど、毎回どこかで山火事のニュースが話題になるほどフランス全土が危機的な水不足に陥っていた。ブドウの房はいつもよりも小さくコンパクトであったが、幸いにも夏の猛暑がなかったことと、日中夜の気温に寒暖の差があったおかげで、ブドウの房自体が疲弊している様子はなかった。8月も日照りが続いたが、収穫直前の8月25日、26日に計20mmの小雨が降り、その雨がミラクルとも言えるブドウの収量回復につながった。結果的に、歴史的な日照りだったにもかかわらず、霜に当たった早熟のブドウ品種以外は全て豊作に恵まれた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

前回の初リリースの1Lワインから多くを学び、改善を重ねて再度チャレンジに至ったエリザベスの白！今回リリース前のワインを最終チェックするためにエリザベスを訪問した。



(写真①) タルモンにあるソーヴィニヨンの畑

これは今回エリザベスのワインに使用されているソーヴィニヨンの畑。(写真①) この畑は、ユニブランやコロンバールの畑がある Virollet (ヴィロレ) 村の内陸部から20kmほど離れた Talmont-sur-Gironde (タルモン・シュール・ジロンド) 村というジロンド川の河口に面したところにある。河口に島のように突き出したタルモン・シュール・ジロンド村は、島自体が文化遺産目録に指定されているフランス屈指の観光地だが、その中に約15ヘクタールの畑があり、その内の10ヘクタールをエリザベスが管理している(ソーヴィニオン以外にも、シャルドネ、ピノノワールが植わっている)。土壌は純度の高い石灰質土壌で表土は写真のように海風に晒され風化した砂状の石灰が覆っている。プリユ

ノ曰く、このタルモンの石灰土壌で育つブドウはとりわけアロマが強く、今回のヴァン・ニュにも香りづけとしてこのタルモンのソーヴィニオンがアッサンブラージュされていて、この香り高いソーヴィニオンがニュートラルな香りのユニブランと絶妙なバランスを取ってくれているとのこと。

畑を見た後、エリザベスのカーヴに行き(写真②)、早速瓶詰めされたヴァン・ニュを試飲させてもらった。飲んだ第一印象は、前回のような酸化したニュアンスは全くなくワインはとてもフレッシュ！香りも、確かに10%のソーヴィニオンが効いているのだろう、グレープフルーツや桃のアロマが華やか！一口飲んだとたん「これですよ！こう言うワインを求めていたんですよ！」と思わず心の中で叫んでしまった！プリユノ自身、前回のワインが酸化傾向になってしまったことの反省から、今回はフレッシュさを保つために発酵によって生じた炭酸ガスをワインから抜かずにそのまま残し、極力酸化防止に努めた。その試みが見事に功を奏している！しかも、pHが低いおかげもあってか、SO₂ ほぼ無添加のワインなのに開けてからの持ちも良い！これだったら自宅で数日に分けて楽しむことや、レストランやワインバーで気軽にグラスワインとして使うこともできそうだ！



(写真②) エリザベスのカーヴ内

ちなみに、比較のためにステンレスタンクで熟成中のコニャック用のユニブランの単体も試飲をさせてもらった。ユニブラン単体もそれ自体フレッシュで美味しいのだが、香りにヨーグルトのような気になる乳酸香があり、香りは圧倒的にヴァン・ニュの方が上だった。こうやって比較してみると、ソーヴィニヨンがいかに良い効果をもたらしているかがあらためて理解できた。それにしても感無量と言うか、ようやくイメージしていたエリザベスのワインが日本でリリースできると思うとワクワク感が止まらなかった！

もしかしたら時代と逆行しているのかもしれないが、数少ない希少価値の高いヴァンナチュールを探す以上に、こういう普段の生活を彩るようなデイリーなヴァンナチュールを広めたいという思いが未だに強くある。思えば7年前、ジュースの試飲のついでに興味本位でコニャックを蒸留する前のSO₂無添加のユニブランを初めて飲ませてもらい、そのブリュッたワインの可能性に何かピンとくるものを感じた。「これは絶対に商品化して、日本の皆様に喜んでもらいたい」とその時強く思った。以来ブリュノと色々と試行錯誤を重ね、2017年に初めてSO₂無添加でリリースしたワインは思っていたような形にできず、お互い辛酸をなめる思いをした。だが、ここで諦めず毎年お互い意見交換をしながら改良と試作品を重ね、今回ようやく理想の形にすることができた。

試飲後に、お互いの健闘を祈るためにタルモンにあるブリュノ行きつけのレストランに行った。タルモンは海沿いの観光地ということもあり、牡蠣や舌平目などの魚介料理が有名だ。(写真③) タンクから抜いたヴァン・ニュを持ち込み牡蠣やリエットと合わせて飲んだが、どれも最高に相性が良かった～！



(写真③) 牡蠣やリエットとヴァン・ニュのマリアージュはばっちりでした♪

(2023.3.29.のドメーヌ突撃訪問より)

※弊社 HP の生産者最新情報や「フォト・ギャラリー」にて、より鮮明な写真をぜひご覧くださいませ