

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°33 ドメーヌ・ド・ベル・ヴュー

生産地方：ロワール

新着ワイン 4 種類♪

AOP ミュスカデ セーヴル・エ・メーヌ 2019 (白)

2019年は、ジェローム曰く、品質的には2015年を彷彿させる当たり年とのこと。ミュスカデらしいフレッシュさを残すために100%ステンレスタンクで仕込んでいる。前はカーヴの温度が高くアルコール発酵の途中にマロラクティック発酵を誘発してしまうトラブルがあったが、今回はカーヴ内にエアコンを設置したことと、アルコール発酵自体に勢いがあったことから、醸造に関するトラブルは一切なく、完璧な状態に仕上がった！マロラクティック発酵は100%終了。出来上がったワインは、まるであっさりアサリやハマグリのお吸い物を飲んでいるような潮の洗練された風味があり、加えて斑レイ岩（ガブロ）の土壌から来る酸の清涼感と心地よい苦みがきれいに味わいに出ている！まさに魚介全般に相性がぴったりなワインだ！

AOP ミュスカデ ガブロ・クロ・ブキナルディエール 2018 (白) ☆NEW☆

本邦初リリースのキュヴェ！クロ・ブキナルディエールは区画名で、ミュスカデの中のトップ・クリュの一つGorges地区内にあり、2017年までミュスカデ セーヴル・エ・メーヌにアッサンブラージュされていた。今回、セーヴル・エ・メーヌと分け、クリュの条件である収量45hL/ha以下、24ヶ月以上のシュール・リー熟成をクリアしワインランク上のキュヴェに仕立てた！出来上がったワインはピュアで2年熟成による落ち着きがあり、ダシのような透明感のあるエキスにGabro（斑レイ岩）の滋味深いミネラルが溶け込んだ上品な味わいに仕上がっている！これこそ素材を生かしたシンプルな料理もしくは和食と良く合いそうだ！

VdF ラ・ジュスティス 2019 (白)

2019年は、ジェロームが同じラ・ジュスティスの区画に植えた樹齢7年のサヴァニャンが15%アッサンブラージュされている。彼としては、ニュートラルでフィネスのあるシャルドネに、酸化に強いサヴァニャンの厚みを加え、ラ・ジュスティスにもう少し味わいの幅を広げたいと考えているようだ。まだ若木のため収量はそれほど取れていないが、は将来的にアッサンブラージュ比率を30%くらいまで上げる予定だ。前年同様にマセラシオンはせず、直接プレスしたジュースをイタリア産の8hLのアンフォラで発酵熟成させている。出来上がったワインは、洋ナシや白桃など白い果実のフルーティーな風味があるのに、エキスは限りなくスレンダーでクリスタル！ブルゴーニュのシャルドネで言うとシャブリのような、ミネラルの旨味エキスだけを抽出したようなみずみずしく清涼感のある味わいに仕上がっている！この口に入れた時の凛としたクリスタル感はあまりにも上品すぎて思わず歓喜のため息が出てしまう！このラ・ジュスティスもクロ・ブキナルディエール同様に素材を生かしたシンプルな料理との相性が良さそうだ！

VdF マセラシオン 2019 (マセラシオン)

前回大好評だったピノグリのマセラシオン！前年同様にブドウを全て除梗しステンレスタンクでマセラシオン、その後イタリア製の8hLのアンフォラと400Lの古樽で熟成させた。2019年は、ピノグリの皮の色素が良く抽出され、色合いはきれいなサーモンピンク色をしていて、味わいがとても繊細でみずみずしい！透明感のあるエキスの中に塩気のある上品なミネラルと繊細なタンニンがきれいに溶け込んでいて、余韻もスッと喉に染み入るように心地よい！味わい自体はあっさりしているが、よくよく味わうとしっかりとしたタンニンとミネラルを感じるので、魚介や鶏肉などにハーブや香辛料を使ったエスニックな料理との相性も良さそうだ！

ミレジム情報 当主ジェローム・ブレトドーのコメント

2018 年は、久々に豊作に恵まれた当たり年。冬は暖冬で乾燥していた。春の芽吹きは早く、霜の被害のないまま開花に向かった。開花も順調に終わり、前年の収量の少なさの反動もあってか、かなりブドウの房が付いていた。6 月に入ると天候が崩れ雨の多い日が続いた。一時ミルデューが猛威を振るい、シャルドネがかなりの被害に遭い収量減となったが、その他のブドウは比較的軽傷で済んだ。7 月に入ると一転天候が回復。雨の降らない日が 10 月中旬まで続いた。6 月にたっぷり水を蓄えたブドウは、暑い夏と日照りを乗り越え、最終的にたくさんの房を残したまま収穫を迎えることができた。

2019 年は、霜が 2 回、歴史的な猛暑が 2 回とミレジムにはとても厳しかったが、それでも最終的にそこそこの収量が取れ、ブドウの品質も当たり年の 2015 年並みに高いミラクルな年だった！冬は適度に雨が降り寒さもあったが、気温がマイナスまで下がることはなかった。4 月の初旬、そして 5 月初旬の 2 回に渡りミュスカデ全域を襲う寒波が降りた。だが、前もって霜対策の扇風機とロウソクを焚いたおかげで、辛うじて 3 割ほどの被害に抑えることができた。ただ、この寒波の影響により、ブドウの成長サイクルはいったん大きく遅れをとってしまった。開花は 6 月中旬と前年よりも 2 週間遅かった。6 月に入ると雨がぱたりと止み日照りが夏の終わりまで続いた。また、6 月と 7 月の終わりには日中の気温が 40℃を越す歴史的な猛暑に見舞われ、勢いよく成長していたブドウも途中から夏バテによりブレーキがかかってしまった。だが、収穫直前の 9 月 3 日に 20 mm を超す雨が降ってくれたおかげでブドウは一気に息を吹き返し、そこから後れを取り返すかのように一気に成熟していった！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

これは去年の 5 月終わりに撮った、今回リリースする Clos Bouquinardieres (クロ・ブキナルディエール) の畑の写真。(写真①) ミュスカデには現在 10 のクリュがあり、その中でもトップのクリュとして評価の高い Gorge (ゴルジュ) のコミューン内にクロ・ブキナルディエールの畑がある。Gorge はコミューンの中でも Clisson (クリソン)、Le Pallet (ル・パレ) と並びクリュとしての認定が古く、それゆえ常に高い評価を受けている。Gorge のワインの特徴はズバリ余韻の長さでフィネス！Gorge は特にクリュに認定される条件が他のクリュよりも厳しく、収量が 45hL/ha 以下、そして最低 24 ヶ月のシュールリー熟成の条件をクリアしなければならない。



写真①クリュとしての評価の高いゴルジュ内にある畑



写真②フィネスを生み出すゴルジュ地区の斑レイ岩

そして、右側 (写真②) はゴルジュ地区の特徴であるフィネスある味わいを生み出す斑レイ岩 Gabbro (ガブロ)。クロ・ブキナルディエールの畑は表土が薄く、粘土質の表土は深さ 40 cm もない。粘土質の表層の下は、写真のような黒みがかったガブロの母岩が深くプレート状に横たわっている。ちなみに、このガブロ、実際持ってみたが意外にずっしりと重たい！石の質感も硬く、ブドウの根がこのガブロの母岩を突き抜けるのはそうそう容易ではないと感じた。

ジェロームが言うには、確かに植樹したばかりのブドウの木は、岩盤が硬いので日照りに弱く、また根付くのに時間もかかるのだそうだ。ただ、硬い岩盤層だからこそ、プレートに圧力がかかるとすぐにひびがでやすく、ひびの入った岩盤の奥は保湿性が非常に高い性質があり、クロ・ブキナルディエールくらい古樹になると、根がひびを伝って奥深くどんどん食い込み水分を蓄えるので、夏の日照りにも強いというアドバンテージもあるそうだ。



(写真③) ロワールの伝統的な植樹方法マルコタージュ

次に、これはマルコタージュ（marcottage）というロワールの伝統的な方法を使った植樹の写真。（写真③）マルコタージュはブドウの枝を地中に刺すと地中の中にある枝は根となり、地中の外に出た部分は新しく葉とブドウが育つという蔓科の特徴を生かした植樹方法で、写真に写る長方形のプラスチックのプロテクションの付いた枝がマルコタージュからできた新しいブドウの木だ。ちなみに、この植樹の木は（円まだ写真左隣りの古樹から伸ばした枝とつながっている。親の木と切り離すタイミングは、マルコタージュにより新しく新梢ができた翌年もしくは2年目くらいが目安とのこと。ジェローム曰く、マルコタージュは特に古樹の歯抜けの部分に植樹をするときなどに非常に有効なのだそうだ。「ヴィエーユ・ヴィーニュの間の植樹は、普通に植樹をしても競争が激しいので、根付かせることがとても難しい。その点、マルコタージュだと植樹の枝がきちんと根付くまで親の木の力を借りながら成長させることができるので、単独の植樹よりも成功率が高い」とのこと。

伝統的な方法を取り入れつつ常に新しいミュスカデの姿を追求し続けるジェローム。このコロナ禍でも、世界中から需要が絶えないのは、良いテロワールと伝統、そして彼の醸造センスが見事に時代に合い、彼が今の新しいミュスカデの姿を体現しているからに他ない！すでにガイヤでミュスカデの新境地を開いた彼は、このクロ・ブキナルディエールでも新たな旋風を起こせそうな、そんな予感がする！

（2020.5.31 ドメーヌ突撃訪問&2021.4.1 突撃生電話より）

※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