

バランスとポテンシャルが際立つ 特別な恩恵を受けた圧巻のスケール！

《2015年ヴィンテージ》

フレッドいわく「2015年は、ブルゴーニュでもっとも偉大な年のひとつ。太陽に恵まれ、収穫日も早く1990年の作柄に似ている。近年でいえば、2009年と2010年の良いところを併せ持ったような、素晴らしいミレジム。」

全体的に果実味が豊かで艶やかに仕上がっている。アルコール度は高めだがバランスに優れ、若さからくるエネルギーとはまた違う、奥に秘められたエネルギーが溢れ出る稀に見る長期熟成を予感させるヴィンテージ。白はとても華やかで魅力的。ポリウムがありながらも洗練されたミネラルがワインに清涼感をあたえる。赤はやや濃い目の色調。旨みがしっかりとのっているが、フレッドらしいピュアさが顕著で、バランスに優れている。

偉大なヴィンテージの真のポテンシャルを存分に引き出すために、未来のお楽しみとして一部取り置くことをどうぞお忘れなく。特別な恩恵を受けた、フレッド史上圧巻のスケール。2015年を皆様どうぞお楽しみください！

2015年の特徴

白ワイン

例年に比べブドウは見事にきれいな状態で、選果を殆どする必要がなく、完熟したブドウの収穫に成功。

2014年初リリースしたドメーヌのACオート・コート・ド・ボーヌ ピュイ・ド・ショー・ブランは、2015年はブドウの8割をイノシシに食べられてしまった為リリースはなく、収穫した2割のブドウはビッグットにブレンドされている。

ビッグットは、トロピカルでリッチな味わいと洗練されたミネラルのバランスが良く、今飲んで最高に美味しい、高いコストパフォーマンスが魅力的なワイン。

赤ワイン

ドメーヌの赤は、全体的に果実味がリッチ故に、酸はやや落ち着いて感じる。サン・ロマン、ヴォルネイ各種は偉大なヴィンテージならではの長熟を思わせる骨格とタンニンがあり、今飲むならカラフに一度移してから飲むことがお勧めだ。ポマールは、果実味がしっとり滑らかで、香りも柑橘系のアロマがありとても華やか。

ネグスの赤は、全体的に果実味がふくよかで、凝縮感があり、洗練された酸、ミネラル、細やかなタンニンがワインの骨格を支えている。

ブドーは、収量が例年の4割減だったため、全ての要素が凝縮され、ヴォーヌ・ロマネと同系で、骨格がしっかりとしたワインに仕上がっている。

天候と畑

2015年はブルゴーニュで最も偉大な年のひとつ。冬は穏やかで、春は初夏並みの快晴に恵まれ、開花も早かった（白より赤の開花が早い稀な年）。その後、5月6月の夜は涼しかったが、引き続き太陽に恵まれた。少雨のおかげで雑草があまりなく、畑は土起こしを頻繁にする必要がないほどに、きれいな状態が保たれていた。夏は安定した日照量がありながらも猛暑にはならず、また、ブドウが水分を必要とする8月に適時雨が降ってくれたおかげで、水不足に悩まされることもなく、ブドウにとって完璧ともいえる天候だった。

収穫

収穫は9月7日からスタートした。例年よりもブドウがきれいで選果の必要がなく、短期間で収穫が終了。収量は、白は2014年とほぼ同量だったのに対し、赤はジュースが少なかったため結果的に収量減となった。

赤の収量減は、コート・ド・ボーヌ全域で起きた。恵まれた天候を考えると、ジュースが少なかった理由はうまく説明ができないが、3年連続して雹に当たったこと、その結果ブドウの木が疲弊していたこと等の理由が考えられる。

醸造

収穫したブドウは冷たい状態のまま取り入れ、柔らかな抽出を心がけ、やさしく丁寧にワインを仕込んだ。

例年よりも糖度が高かったため、多少心配したが、発酵は赤白共にとてもスムーズに終わった。赤は色の抽出が驚くほど速く、ピノノワールには珍しく、マセラシオン3日目にはすでにジュースは深いルビー色を放っていた。発酵温度は22~25℃。タンニンを抽出しすぎないようにマセラシオンを最大20日と短くし、発酵を促すためのフーラージュ（足で果帽をやさしく果汁に踏み込む作業）は各キュヴェ多くても数回、上級キュヴェは一回しか行っていない。

価格

ブルゴーニュでは、収量その他、需給関係により価格が決まる傾向にあり、ここ数年値上がりが続いている。フレッドは、ドメーヌは区画ごとの収量を参考に、ネゴスは買いブドウ価格に基づき決定しているため、価格は前年のほぼ据え置きとなっている。

2015年が初リリースのワイン

ジュヴレ・シャンベルタン ラ・ジュスティス

フレッド念願のリリース！！骨格のある男性的なジュヴレ・シャンベルタンが多いが、フレッドのラ・ジュスティスは香りがとにかく華やか。赤い果実に混ざり柑橘系の香りや良いピノノワールに象徴される青竹の香りがある。明るい果実味と芳醇でダシが効いた旨味が広がる、ずるいほど魅力的なワイン。

ボジョレー

ムーラン・ア・ヴァン

ヴァンナチュールでは未開のクリュ・ボジョレーにスポットを当てるプロジェクトとして、ジュリエナ、サン・タムールに続き新たにチャレンジを試みた。仕込みはケヴィン、ダミアンは加わず、フレッド単独で行っている。

樹齢70年のヴィエーユ・ヴィーニュのブドウを、敢えて抽出を抑え、果実味を生かすためにステンレスタンクで熟成。「ボジョレーの王様」と称される、ムーラン・ア・ヴァンのイメージとは大きく異なる、淡く艶やかなエキスタっぷりのワインに仕上げている。