

～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

新着ジュース2種類♪

ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ 2018 (白泡)

2018年は霜の被害が大きく、また開花時に蔓延したミルデューの影響で、ブドウの熟しがまばらになってしまった。未熟なブドウが混ざっている分いつもよりも糖分は少なくエキスはまったりとしているが、みずみずしく後味のスッキリとした上品な味わいに仕上がっている！ブリュノが言うには、コロンバールが未熟だと西洋菩提樹の香りがジュースに出てくるそうだが、確かに今回のジュースは果物以外に花やハーブのような青い香りも感じられる。pHは3.13と前年よりも少し酸がまろやか。だが、いつもよりも糖が低いので、相対的に酸がシャープに感じられる！糖度は140g/L。潜在アルコール度数で換算すると8.2%。

ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ 2018 (赤泡)

2018年は、赤の当たり年！白同様に霜の被害とミルデューが蔓延したが、ユニブランやコロンバールほど熟しはまばらではなく、未熟なブドウも少なかった。前年はエジオドーラが霜の影響で収量が大幅に減り、メルローのアッサンブラージュ比率が85%と相対的に高かったが、今回は通常通りエジオドーラが80%、メルロー20%の比率に戻っている。味わいは、マセラシオンの時間を24時間と長くしたためか、スマートではっきりとしたストラクチャーを感じる！pHは3.51と低く甘さも控えめなので、ジュースというよりも果実味がフレッシュな赤ワインを飲んでいるような印象がある！糖度は170g/L。潜在アルコール度数で換算すると10%。

ミレジム情報 当主ブリュノ・アリヴェのコメント

2018年は、ジュース用のブドウは霜の被害とミルデューが目立った年だったが、コニャック用のブドウは、雹による被害でほぼ全滅という厳しい年だった。冬は雨の日が多く、3月までに半年で降る量の雨が一気に降った。今回のボルドーやシャラント地方に蔓延したミルデューは、まさにこの時期に降った雨によるものだと言っても過言ではない。春以降気温上昇とともに通常は空気も乾燥するが、多雨の影響で、晴れて気温上昇しても湿気の高い亜熱帯のような天候が続いた。徐々にミルデューが畑に繁殖し、5月の開花時期に一気に猛威を振るい始めた。コロンバール、ユニブラン、メルローなどは影響で30%～40%の花が流れた。さらに5月26日にゴルフボールほどの大きさ雹がシャラント地方を襲い、コニャック用のユニブランが全滅…。幸いジュース用のブドウは雹を免れたが、ドメーヌ自体の被害は甚大だった。7月中旬になると一転、今度は雨の降らない日照りが9月の収穫以降まで続いた。ミルデューは収まったが、今度は水不足によりブドウの成長にブレーキがかかり始めた。またミルデューにかかったブドウとそうでないブドウとに成熟の差が表れ、収穫時はすでに完熟しているものと未熟なものが同居していたが、結果的に完熟したブドウを優先して一気に収穫した。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 剪定前のエジオドーラ

これはエジオドーラの剪定前の写真。(写真①) エジオドーラはロット・エ・ガロンヌ県近辺で栽培されているアブリユウというガメイにも似た品種とマデイレワインの品種ティンタ・ネグロの交配品種。見た目はカベルネソービニオンに似ていて、ブリュノ曰く、色が濃い割に味わいがフルーティなのが特徴なのだそうだ。仕立てはギュイヨー・ドゥーブル。コニャック地方は写真のようになだらかな平地が多く、仕立て幅は南仏のように2m x 1.5mの畑が多いそうだ。写真をよく見ると、枝に黒くブドウが乾いたようなものが付いているが、これは機械収穫の後に残ったブドウの梗の部分だ。驚いたことにもうすでに腐敗して黒くなっている状態だが、ブドウ粒が残っているものがあった！彼が言うに、ブドウが残っているのはほとんどが未熟

なブドウだとのこと。機械収穫は収穫マシンがブドウの畝をまたがりブドウを叩き落としながら収穫するのだが、最近のマシンは技術が進歩し、少ない振動幅でバトンが優しくブドウに触れるように落としてくれるため木も傷めず、また、硬い未熟なブドウは降り落ちないシステムになっているのだそうだ！私が十数年前に見た収穫マシンは、枝をバツバツ叩き折るくらいバトンの振れ幅が大きく、そのイメージもありマシンに対するあまり良い印象がなかったが、もうそれはどうの昔の話なのか。

次に、これはユニブランの畑の写真。(写真②) エジオドーラと違い畝の幅が広く3mもある！理由を聞いてみると、彼曰く、畝と畝の間に影ができないようにし、日照量を稼ぐために幅を広くしているためだそうだ。特にユニブランとコロンバルはたくさん房が実るため、ブドウが熟すためにはたくさんの日照量が必要となるそうだ。「ブドウの糖度を上げるために日照量が必要というよりも、コニャックに必要な良質な酸をつくるために重要であり、日照量が少ないブドウの酸は、酸自体に深みがなくコニャックの熟成に向かない」と大変興味深い話を聞かせてくれた。



写真② ユニブランの畑



写真③ 隣人の畑

最後に、これはエリザベスの隣人の畑。(写真③) 除草剤で畝の下がオレンジ色になっているのがはっきりと見えたので、帰り際ついでに車を止めて写真に収めてみた。ブリュノが言うには、コニャックはワインよりも蒸留酒が有名で、蒸留すれば化学物質は飛ぶと信じている人がまだまだ多く、それがピオロジックの根付かない下地になっているとのこと。彼は、そういう意味ではコニャックの数少ない異端児なのだ！

(2019.2.19.の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