

～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 2020 (白 スパークリング ブドウジュース)

2020年は未だかつてないほどブドウのとれた大豊作の年だった。ただ、ブドウのほとんどをコニャックに回したため、ジュースの生産量は少なかった。また、この年はコロナの影響でジュースの瓶詰め業者の確保が難しく、瓶詰の日程がなかなか決まらなかった。そのため、プレスしたジュースは、発酵が始まらないよう2℃の温度化の中、結局8日間ほど厳重に密閉しタンク保管しなければならなかった。出来上がったジュースは、搾りたてのコロンバルにあるカテキンや麦わらのような燻し気味の香りがあり、優しく弾ける泡立ちとキュートな酸をまったりとした甘さが包み込む！まるで濃厚なはちみつレモンのスカッシュを飲んでいるみたいだ！pHは3.2と前年よりも少し酸が効いている！糖度は156g/L。潜在アルコール度数で換算すると9.2%。

ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ 2020 (赤 スパークリング ブドウジュース)

2020年は白同様に大豊作の年だった。だが、メルローの大半をワインに使用したため、ジュース自体の生産量は少ない。また、メルローをワインに回したため、今回は相対的にエジオドーラ主体のジュースとなっている。前年同様にマセラシオンを24時間行っているが、この年はエジオドーラの色抽出が良く、グラスに注いだ色はまるでフルボディーの赤ワインのように濃い！だが、色の濃さの割にはジュースの質感は滑らかでタンニンはほとんど感じない！糖度は185g/Lと前年よりも15g高く濃厚だが、逆にpHは3.46と低く酸があり、バランスは超絶妙！また、上品な甘さの中に微かに塩気のある旨味もあり、喉越しもスルリと軽快で贅沢な仕上がりに♪

ミレジム情報 当主ブリュノ・アリヴェのコメント

2020年は、赤白共に久しぶりに大豊作に恵まれた当たり年だった。冬は暖冬で0℃を下回ることがなかった。発芽も例年よりも早く、近年続いた4月の遅霜が少し心配されたが、何も問題なくブドウはそのまま成長の勢いを増した。開花は6月初めと例年よりも2週間ほど早く全てが順調だった。5月終わりまで毎月適度に雨量はあったのだが、6月に入ると雨はピタリと止み連日暑い夏が続いた。7月終わりから8月初めにかけて気温が38℃まで上がる猛暑があり、西日が当たる側のブドウの葉が一部焼ける被害に遭ったが、幸いブドウの房は葉が傘となり日焼けすることはなかった。また、8月7日に47mmのまとまった雨が降ったおかげで、水不足気味だったブドウも息を吹き返した。収穫は9月下旬スタートと例年よりも1週間ほど早く、収穫したブドウはどれも完熟し果汁を多く含んでいた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回の話題は、ジュースだけではなく、コニャックとワインにこだわりを持ったブリュノの一面も皆様にご紹介したく書いてみることにした。

(サイト参照：<http://letalmondais.vignoblesarrive.eu>)

彼は、ガロンヌ川右岸の河口付近に突き出た純石灰質土壌の絶壁にLe Tarmondais (ル・タルモンデ) というフランス文化遺産の畑を県から委託されている。(写真①)は、そこのカーヴとなる予定の建物だ。元は教会だったが、その後は廃墟となっていた。今までは、毎年収穫したブドウを10km離れたエリザベスのカーヴまで運びワインを醸造していたが、これからは畑のすぐ近くに建つこの新しいカーヴでワインを仕込む予定だ。



(写真①) 廃墟になった教会をカーヴに



(写真②) 右奥は 19 世紀終わりからコニャック造りに使われているランビック。今も現役！



(写真③) アンフォラをイメージしたセメントタンク

これがカーヴ内部の写真。(写真②)(写真③) 旧シャペルの外壁だけ残し、内部はこのようにワインの醸造所として新しく改装を施している。左の(写真②)に写る四角い褐色のオブジェは、19 世紀の終わりにエリザベスが最初にコニャックを仕込んだ時に使用したランビックだそうだ。あの下に付き出ている穴に薪を汲みながらワインを蒸留する仕組みになっていて、今でも現役バリバリに使用できるというから驚きだ！そして、右側の(写真③)に写る大型のセメントタンクは、アンフォラをイメージしたワインを仕込むオーダーメイドのタンクである。実際今でも Le Tarmondaise のワインの一部はアンフォラで仕込んでいて、ボトルもこのセメントタンクのような特殊な形をしている。また、タンクの上部に備え付けられているラーメンどんぶりのようなステンレスのオブジェは、Talmont sur Gironde 村のシンボルマークで、ワインのエチケットにも描かれている。

ところで、このカーヴの改装工事だが、(写真②)に写るキャップ帽をかぶった男性が一人で全部手掛けている。彼は、以前はシャトーなど文化遺産の建物の修復工事を手掛ける大工だったのだが、ブリュノからこのカーヴ建設プロジェクトの依頼を受け、ほぼ公務員のように安泰だった前職を辞しこの改築工事に専念することとなった。ちなみに、私がブリュノと一緒に初めてこのカーヴを訪れたのは 2018 年の冬。その時ブリュノは、カーヴは 2019 年の夏に完成予定と話していた。その当時から比べると工事はかなり進んでいるように見えるが…正直写真を見ても分かるように、とてもまだ終わる気配を感じない。実際、当のオーナーであるブリュノもカーヴのこけら落としがいつできるのかが全く読めない様子だ…。「彼はアーティストなので、自分のスケジュールを彼に押し付けることはできない。なぜなら、彼は典型的なフランス人だから、無理やり押し付けるとふて腐れて途中で工事を放棄されるリスクがあるからね…。でも、この石と漆喰で固めた壁やアーチ状のパスサージュを見たら分かるけど、彼の仕事は丁寧でまさに誰にも真似できないアートそのもの。適当な仕事を行う信用の置けない業者に任せるよりは、多少工事が長引いても彼に任せた方が間違いはない」と、ブリュノも半分スケジュールをあきらめ開き直ったように話してくれた。

それにしても、何とも気の長いプロジェクトだ。しかも、この間ブリュノは毎月きちんと彼に給料を支払っているというのだから驚きだ！長く代々ワイナリーを継続してきただけあって、文化や歴史を大切に、そして大工の才能を認め絶大な信頼を寄せるブリュノがとても頼もしくまた格好良く思えた！

(2020.10.22.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