

～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 2023 (白)

2023 年は、湿気が高くミルデューが猛威を振った年。また、後半は猛暑により一部ブドウ焼けの被害もあった。前回、マセラシオンは全房も入れていたが、今回は全て除梗してから行なった。醸造は難しく、ユニブランはアルコール発酵中にマロラクティック発酵が重なったが、どうにかボラティル上昇を抑えることができた。出来上がったワインは、見た目の濁りも香りも味わいもまさに搾りたてのフレッシュなグレープフルーツ！瓶詰めの際は粘着性のある糸引きが少しあったが、今はほぼ落ち着き、滑らかで優しいテクスチャーとフレッシュな酸味とのバランスが超絶妙！ワインの濁りが気になる場合は、ボトルを縦にして冷蔵庫でキンキンに冷やし澱を瓶底に落としてからサービスすることをおススメ。でも実際は澱まで美味しい柑橘感あふれるデイリーワインだ！

ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ 2023 (白 スパークリング ブドウジュース)

2023 年は、ミルデューの猛威の影響でコロンバール 70%減とかなりのダメージを受けた。一方、ユニブランは病気の耐性が強い品種でもあるおかげで、10~30%減で済んだ。そのためアッサンブラージュ比率はユニブランが 85%、コロンバールが 15%となっている（前年は 50 : 50）。出来上がったジュースは前年よりもシャープかつ甘さが上品で、レモンのようなキレのある酸と爽やかな泡とのバランスが絶妙なスッキリとした味わいに仕上がっている！前年の糖度が 168.5g/L だったのに対し、今回のジュースは 150.5g/L と甘さ控えめなので、ブリュノ曰く、軽く氷を入れたり冷やしてストレートのままサービスすることをおススメとのこと！ちなみに、pH は 3.19、糖度 150.5 g/L は潜在アルコール度数に換算すると 8.9%。

ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ 2023 (赤 スパークリング ブドウジュース)

2023 年の赤は、ミルデューの猛威の影響でメルローが全滅…。100%エジオドーラでジュースをつくった（前年は 80 : 20）。出来上がったジュースは、泡立ちが優しく爽やかかついつもよりも甘さ控えめで、フランボワーズのようなフレーバーがとてもチャームング！前年は太陽に恵まれた年で、糖度が 171.6g/L、pH は 3.81 と酸がまろやかだったのに対し、今回は糖度が 152.7g/L と前年よりも 18.9g/L 低く、pH は 3.48 と酸がシャープでスッキリとキレのある甘さが魅力的なジュースに仕上がっている！ブリュノ曰く、白同様に、軽く氷を入れたり冷やしてストレートのままサービスすることをおススメとのこと！ちなみに、糖度 152.7g/L は潜在アルコール度数に換算すると 9%。

ミレジム情報

2023 年は、湿気が高くミルデューが蔓延した年。冬は例年並みに寒く雨も多く降った。そのおかげで発芽も順調でブドウの房も多く確認できた。また春は遅霜もなく幸先の良いスタートだった。だが、6月に入ると雷雨と 30℃を超える暑さが断続的に襲い、まるで亜熱帯のような湿度の高い天気が続いた。開花はとても順調に終わりブドウの房の数から予定通り豊作が期待できたのだが、あまりの湿気の高さに開花後ミルデューが爆発的に増加。ミルデューが葉や枝ではなく直接ブドウを襲う Rot Blanc (ロ・ブラン) という現象が起こりメルローが全滅、コロンバールも大きく被害を受けた。ユニブランは幸いボルドー液の散布が適時だったことで、大きな被害を避けることができたが、それでも Rot Blanc により一気に 3 割のブドウが枯れてしまった。7月、6月と反対に中旬から気温の上がない涼しい天候が続いた。ブドウは日照りの心配なく順調に育っていった。だが、8月に入ると再び暑さが到来。8月10日に 40℃を超える猛暑に遭い、西日の当たる側のブドウはブドウ焼けの被害に遭った。その後は天気にも恵まれ無事収穫にたどり着くことができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

コニャック用のユニブランをベースにSO₂無添加・ノンフィルターで仕込んだデイリーワインであるヴァン・ニュ。昨今フランスのナチュラルワインの価格が高騰を続ける中、またユーロ高に加えて輸入コストや配送コストの高騰がありながらも、ヴァン・ニュはSO₂無添加のナチュラルワインにもかかわらずいまだある程度お財布に優しい価格を維持できている。それはなぜなのか？今回その種明かしをしたいと思う。



(写真①) どこまでも続く広大なエリザベスの畑に立つブルーノ

そもそも、エリザベス側から見てヴァン・ニュとはどういうワインなのか。53ha という広大な畑面積を持つコニャック生産者である当主のブルーノ（写真①）にとってヴァン・ニュは、コニャックを蒸留する前のプレワインの延長として見ている。プレワインは法律上SO₂を添加したり、フィルターを掛けることは一切しない、マロラクティック発酵が終わり酸化する前に蒸留に掛けてしまうものなのだ。つまり、彼にとってヴァン・ニュ開発前は、エリザベスで生産するプレワインはボトル詰めして消費するようなワインという意識はなく、ただコニャックの蒸留のためにつくるワインという位置づけだった。実際、エリザベスではユニブランの大部分はコニャック用のプレワインであり、ヴァン・ニュとしてリリースするのはそのほんの一部。唯一ヴァン・ニュと他のコニャック用のユニブランとの違う点として、ヴァン・ニュはフレッシュな柑橘系の味いを壊さないよう醸造中は二酸化炭素で徹底して酸化防止に努めていること。そして、アロマの少ないユニブランにグレープフルーツ等の華やかな香りを添えるために、最後にマセラシオンのソーヴィニオンブランを加える点だ。通常のプレワインよりは手間がかかるものの、エリザベスにとってはベースがコニャックのプレワインという意識がまだあり、ヴァン・ニュに関してはヴァンクールと共同開発したということとまとまった量を購入するという条件で、何とかプレワインに近い形で価格を現状は押さえてくれている。これがお財布に優しい価格にできている一番の理由だ。



(写真②) エリザベスが生産するオーガニックコニャック

さらに、他のナチュラルワイン生産者と比べて、安価な価格に設定できるエリザベスの大きな強みが1つある。それは、醸造のリスクがヘッジできていることだ。コニャック用のプレワインはSO₂無添加、ノンフィルターであることは先にも述べたが、仮にヴァン・ニュの醸造に欠陥があったとしたとしても、ヴァン・ニュ自体が元々プレワインの延長なので最終的にコニャック(写真②)として蒸留すれば全く問題ない。反対に、いくつかあるプレワインのタンクの中から一番発酵状態の良いユニブランをセレクトして、それをヴァン・ニュとすることもできる。

このようにエリザベスのヴァン・ニュは「コニャックのプレワインの延長であること」そして、「ワインの失敗のリスクをコニャックで吸収できる」という恵まれた環境のおかげで、他の生産者と比べたら特段リスクがなくSO₂無添加、ノンフィルターのワインを生産できているのだ。

ちなみに、仮にコニャック生産者ではない普通のナチュラルワイン生産者が同じようなワインをつくるとしたらどうだろう。まず、エリザベスの様に畑面積を多く持ちコニャックのプレワインというベースがないので、そもそものブドウ価格が高くなるのは間違いない。また、ヴァン・ニュのような大量生産となるとSO₂無添加のワインは難しいだろう。実際、我々買う側も醸造の失敗リスクを考えると量を買え控えせざるを得ない。量がつくれなくなると相対的にワインの仕上がり価格は高くなる…。残念ながらこのようなスパイラルに陥るのは明白だろう。実際、昨今ブドウ価格が高騰する中、価格の比較的安いコニャックのユニブランはネゴスのブドウとして今大注目だが、ビオのブドウとなるとどれもエリザベスの価格を大きく超えていくのが現状だ。

ユーロ高に加えて輸入コストや配送コストの高騰という向かい風のあおりを受けながらも、コスパの高いワインを安定的に供給してくれているエリザベス♪是非ヴァン・ニュ新VTも応援よろしくお祈りします！

(2024.5.16.のドメーヌ突撃訪問より)

※弊社 HP の生産者最新情報にて、より鮮明な写真をぜひご覧くださいませ