

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°5 ル・プティ・ドメーヌ・ジミオ

生産地方：ラングドック

新着ワイン 7 種類♪

VdF ミュスカ・セック・デ・ルマニス ペット・ナット 2019 (白泡)

今回 2 回目のリリースとなるミュスカ・セックのペティアン！2019 年は収量が 25hl/ha だった。一見少なそうに思えるが、ピエールにとっては 25hl/ha は久々に豊作に恵まれた当たり年とのこと！彼曰く、表土が 20 cm もない痩せた岩盤剥き出しの土地に根を生やすミュスカは、南仏の平均収量 30hl/ha を超えることはほとんどないそうだ。出来上がったワインは、前年よりも泡立ちが優しく清涼感のある酸が際立っている！残糖は 9g/L あるが、シャープな酸があるおかげで味わいにキレがあり、甘さをほとんど感じさせない！鼻から抜ける香水のようなフレーバーはもちろん、クリスピーな泡立ち、シャープな酸、まろやかなエキスの旨味、全てがちょうど良い塩梅で一体となり絶妙なブリュット・ナチュラルを実現している！

VdF モワルー・ド・ミュスカ ペット・ナット 2019 (白泡)

前回の 2017 年に続き 2 回目のリリースとなるミュスカ・モワルーのペティアン！だがモワルーのペティアンはこの年が最後となる…。ちなみに、ミュスカ・セック・ペティアンとの違いは 3 点。ヴィエーユ・ヴィーニュのブドウが約二割入っていること、ブドウをセックよりも遅く摘むこと、そしてセックよりも発酵中の糖度が多く残った時点で瓶内二次発酵を行うことだ。ただ、糖の多く残したまま瓶内二次発酵を行うためガス圧の調整がセック以上に難しく、今回も全てガス圧が強すぎて、デゴルジュマンの時に澱と一緒に多くのワインを失った…。その目減りした分を補填するために半分くらいの同じモワルー・ペティアン使用したため、数量は当初の予定よりも大幅減となった。これでは全く採算が合わないということで、ピエールはこの 2019 年ヴィンテージを最後に、生産終了を決めた…。出来上がったワインは、実際飲んでもらえば一発で納得していただけたと思うが、完成度は非常に高くとてもエレガント！残糖は 30g 近くあるが、骨格のあるミネラルと繊細な泡が味わいをタイトに引き締めることで、甘さが非常に上品に感じる！長く余韻に残る香水のようなフレーバーも健在で、個人的にはこの至極のモワルー・ペティアンがこれで最後となるのは非常に残念でならない…。まさにジミオしかつけない唯一無二のペティアンだ！

VdF ミュスカ・セック・デ・ルマニス 2019 (白)

2019 年は、ミュスカが豊作だった当たり年！ピエール曰く、収量 30hl/ha がとれたのは 1999 年以来とのこと、いつもよりもみずみずしくセックに仕上がっている！香りの華やかさは健在で、白桃やカモミール、ヴェルヴェンヌなど香水のように官能的な香りが鼻をくすぐる！味わいも、いつもの濃厚なエキ스가上品になった分、剥き出しのミネラルがダイレクトに感じられ、まるでピュアなミネラルエキスを飲んでいくかのようだ！いつものネクターのように濃厚なジミオの白も好きだけど、今回のワインも洗練されていてなかなか乙なもの！薄ウマファンであれば絶対に飲んでほしい逸品だ！

VdF ミュスカ・セック・デ・ルマニス 2017 (白)

2017 年は、天候が厳しかったにもかかわらず最終的に収量と品質に恵まれた当たり年だった！ワインが日本に着いた当初は、味わいがまだ安定していなかったため倉庫での瓶熟を 2 年経て、今回リリースに至った。香りはいつものようにフローラルで官能的！味わいは複雑かつほんのりクリスピーで、口の中に長く含むほど旨味が増し、余韻に長く残るグレープフルーツのような柑橘の酸と苦み、そして塩辛く滋味深いミネラル感が何とも心地よい！ピエール曰く、ハーブを使ったチキン料理との相性が抜群とのこと！

VdF ル・プティ・ロゼ・ド・ジミオ 2019 (ロゼ)

ミュスカ・セックに色づけとストラクチャを加えるためにルージュ・ド・コースをアッサンブラージュして仕込まれるジミオのロゼ。2019 年は、例年よりもタイトでミネラルをしっかりと感じるピエールの理想とするロゼを完璧に体現した味わいに仕上がっている。確かに、いつものロゼよりはヴィヴィッドでミュスカ・セックにはないタイトなミネラルやタンニンをしっかりと感じる！まるで絶妙なバランスで仕込まれた白のマセラシオンのような塩梅だ！ミュスカ・セックにルージュ・ド・コースの赤を 15%入れるだけで、本来のミュスカ・セックとは全く味わいの異なる俊逸なワインに生まれ変わることに唯々驚くばかりだ！

VdF ルージュ・フリユイ 2019 (赤)

2019 年は、赤白共に当たり年！ミレジムの乾燥していたが、毎月定期的に 5 mmほどの雨が降ってくれたおかげで地中は常に湿度を保った状態にあり、結果的にブドウが水不足に陥ることはなかった。出来上がったワインは、果実味がとてもチャーミング！ブラインドだとピノドニス进行想像させるようなコショウの風味が果実味の中にあり、後半から若く控えめな酸がミネラルとタンニンをじわじわと引き立てる！アタックの果実味が艶やかなので今飲んでも十分に美味しいが、ピエール曰く、ルージュ・フリユイ 2019 年の酸とタンニンがこなれて、真のポテンシャルが開くにはあと最低 5 年は寝かせる必要があるとのこと。個人的には果実味全開でフレッシュな今の状態も好きだが、少し寝かせてタンニンがこなれた姿もそそられる！

VdF ルージュ・ド・コース 2019 (赤)

2019 年は、ルージュ・フリユイ同様に収量の取れた当たり年！2013 年に樹齡 150 年を超す土着品種の畑を入手して以来、毎年少しずつ洗練された味わいに变化してきたルージュ・ド・コース。今回のワインはまさにアンヌ・マリーが「7 年かければジミオのワインになる！」と言った通り、かつての洗練されたルージュ・ド・コースを彷彿させる味わいに仕上がっている。ブラインドだとルージュ・フリユイに間違えそうなくらい香りが良くエレガントな酒質なのが本当にスゴイ！加えて、ルージュ・フリユイよりもワイン自体にポテンシャルがあるので、さらなる長期熟成の進化も期待できる！今飲むのであれば牛の赤肉ステーキにガツンと合わせたいところだが、もし瓶熟させる余裕があればぜひピエールの言う「あと 5 年」は最低寝かせてほしい！今の感動を超えるきつものすごいワインになるはずだ！

ミレジム情報 当主「ピエール・ラヴェイ」のコメント

2017 年は、春の遅霜、花ぶるい、雹とミレジムの大変だったが、終わってみると十分なブドウの収量があり、また品質にも恵まれたミラクルな年だった！春のスタートは穏やかな天候で発芽も順調だったが、4 月の終わりに霜が降り気温がマイナス 3℃まで下がった。だが、被害は比較的軽く、ミュスカの畑が一部被害に遭っただけで、他のほとんどの畑は風通しが良かったため霜を免れることができた。その後、5 月、6 月は雨の日が多く、気温の涼しい日が続いた。開花中もほとんどが雨…。この雨の影響で、ブドウの多くが結実不良などの花ぶるいに遭ったが、元々 2017 年はスタートの時点でブドウの房が多かったこともあり収量にはそれほど影響がなかった。6 月の中旬から一転天候は回復し、雨の降らない快晴が続いた。水分の貯蓄が十分にあるブドウも成長を一気に早めた。7 月 28 日の猛暑の中、突然雷雨が現れ 1 時間に 50 mm 超える雹混じりの凄まじい豪雨が襲ったが、雹がすぐに豪雨に変わったおかげで辛うじて難を逃れることができた。その後はブドウも問題なく順調に成熟し、収穫時は果汁をたっぷり含む傷ひとつないきれいなブドウを取り込むことができた！

2019 年は、まれにみる大豊作の年だった。冬は雨が多かった。特に冬の前半は晴れの日がほとんどなく、1 年間の降水量の約半分が 1 月～2 月に集中して降った。3 月も変わらず雨が降り続いたが、4 月の中旬から雨はピタリと止み、以降収穫まで乾燥した天候が続いた。ただ、今年の良かった点は、夏が日照りでも冬春に降った雨のストックが地中にあったことと、ほぼ毎月 1 回は 5 mm程度の雨が断続的に降ったことで、ブドウが水不足にならなかったことが挙げられる。また、地表は乾いていたので、ブドウの病気がほとんどなかった。収穫は、例年だと 10 日くらいで終わるところが、この年はブドウの房が多かったため倍の 20 日を要した。収穫したブドウはいつもより粒が大きく果汁を多く含んでいた。収量が多かったため、収穫は常に後手に回っ

てしまっていたが、幸い収量があったおかげでブドウの潜在アルコール度数は急激に上がらず、例年よりも度数を低く保ったままフェノールのしっかりと熟した完璧なブドウを取り入れることができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 2020年のミュスカ・プティ・グレン

これは2020年、今年の収穫の写真。(写真①) 収穫者が手にしているブドウはレ・ルマニスの畑のミュスカ・プティ・グレンだ。プティ・グレン(小さな粒)というくらいなのだから、いつもは粒がもう少し小さく引き締まっていて、大きさもこの収穫者が手にしているブドウの半分くらいが通常なのだが、今年もどうやら昨年同様に粒が大きく果汁を多く含んだブドウに恵まれたようだ。ピエール曰く、4年前からブドウ滓と牛糞を混ぜた堆肥以外に、少量の乾燥したヤギの糞の堆肥を直接ブドウの木の根元埋め込む作業を毎年冬に行った効果が出始めているとのこと。加えて、今年も春に雨がたくさん降ったおかげで、地中の水のストックが枯れることなく収穫にたどり着けたことも、このような立派なブドウに育った要因と彼は分析する。近年フランスでは地球温暖化による猛暑と深刻な水不足の問題が毎回ニュースを賑わせるが、ジミオの畑は幸いにもその問題には該当せず、それどころか昨年、今年と記録的な豊作に恵まれているようだ。

次に、これは今年収穫されたルージュ・フリユイのブドウの写真。(写真②) 手前のロゼ色のブドウはテレット・ローズ、粒の小さい白ブドウはミュスカ・プティ・グレン、そして黒ブドウはカリニャンだ。ルージュ・フリユイはこれらブドウが全てひとつの区画に混植されている。しかも、これらブドウはすでに樹齢100年を超えている！資料ではいつもシステムティックに「樹齢100年以上」と書くが、実際に写真を見ると、自分の想像する樹齢100年のブドウとは違う迫力のようなものを感じる！この写真はピエールから送られてきたものだが、あの南のワインとは思えない独特のエlegantさを奏でるルージュ・フリユイの全てがこの写真に集約されていてとても興味深い。



写真② 樹齢100年を超えるブドウ



写真③ ルージュ・フリユイのマセラシオン

最後に、これは先ほどのルージュ・フリユイのブドウをマセラシオンしている様子の写真。(写真③) ジミオの赤は全てステンレスタンクでマセラシオンをしているが、色々なブドウの色が混ざる上にステンレスの内側の反射もあり、まるで宝石箱を覗いているような美しさがある！ピエールが言うには、赤は最初に黒ブドウの一部を手で除梗していわゆる日本酒で言う「酒母」Pied de cuveを作ってから全房のブドウを入れるそうだ。そしてマセラシオン中は毎日1回軽くピジャージュをして、ブドウが常にジュースに漬かるような状態に置いておくのだそうだ。ちなみに、ピエール自身、ルモンタージュはワイン

の酸化を促すという理由で一切行わない。ピジャージュも先がハンマーのようになった木の棒で軽く果房を押し込むだけで、あくまで優しい抽出にこだわっている。

今回の訪問で一足先に発酵の終わった 2020 年の赤白をそれぞれ試飲させてもらったが、発酵が終わったばかりの Brut de cuve（澀引きしていないワイン）にもかかわらず香りがすでに官能的で、かなり期待値の高いワインに仕上がっていた！ジミオの醸造施設はとても質素で、何か醸造で特別なことをしている訳ではないが、出来上がる新酒がすでに鳥肌の立つレベルにあるのが本当にすごい！ワイン造りの原点であるブドウの品質が良ければシンプルな醸造で素晴らしいワインが出来上がることが、これほど実感できるお手本はそうないだろう！（2020.10.25.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