

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°15 ジェラルール・デスクランブ

生産地方：ボルドー

新着ワイン2種類♪

AC ボルドー ルネッサンス 2013 (赤)

2013年は、雹とブドウの病気の影響で収量は12 hL/haと80%減！香りはすでに全開で、軽やかなタッチの中にはっきりとした味わいのメリハリが感じられ、チャーミングなワインに仕上がっている！SO₂トータルは33mg/L

AC ボルドー ルネッサンス樽熟 2012「キュヴェ・ラン・ヌフ」(赤)

2012年は、例年の40%減と収量こそ少ないが、ワインの品質的には2010年に次ぐ当たり年！デスクランブ曰く、2012年はとても緻密で、酸やタンニンなどひとつひとつのパーツが凝縮していて、特にpHの値が3.21と低く長熟なワインを予感させるとのこと！SO₂トータルは23 mg/L

ミレジム情報 当主ジェラルール・デスクランブのコメント

2012年、ワインは高品質だが、総じて厳しいミレジムだった。1月まで暖冬だった天候が2月に入り急に0℃から-15℃まで気温の下がる日が約2週間続き、植樹したばかりの畑はほぼ全滅。樹齢30年を越すブドウの木も寒害で木が割れてしまうものもいくつか見られた。4月に入り、今度は気温の上がない雨の日が続き、開花の時期もまちまち…約30%が花ぶるいの被害に遭った。加えてベト病やうどん粉病のも徐々に広がりを見せ始めた。この時期に天気予報をこまめにチェックしながら先手を打って畑での散布を行っていたので、病気の被害は最小限に防ぐことができた。8月後半から天気を持ち直し、そのまま収穫まで雨が降らなかったおかげで、最終的には中身のしっかり詰まったブドウを取り入れることができた！

2013年は、2012年よりもさらに厳しいミレジムだった。比較的暖冬で霜もなく、4月の初めまでスタートは良かった。だが、4月中旬から雨が多く気温の上がない日が続く、開花の時期もまちまちで花ぶるいもあり、ベト病やうどん粉病などの病気の被害を含めて約20%減の被害に遭った。極めつけは7月26日と8月2日に襲った大粒の雹！この雹の被害で約60%のブドウが壊滅…。その後8月終わりから天候が回復したが、雹の影響でブドウにストレスがかかったことや、9月終わりから再び天候が崩れたこともあり、最終的に収穫は例年よりも2週間遅れ、たブドウは厳しい選果を余儀なくされた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年初めに遭ったパリのシャルリー・エブド社襲撃テロ事件…。そこで犠牲になった4人の風刺画家はデスクランブの昔からの友人達で、彼のためにエチケットの毎回デッサンを描いてくれていたほど親しい関係だったそうだ。デスクランブが言うには、当時農業やテクニクに流れるボルドーの風潮に、「NO」を突き付ける彼に、多くの有名風刺画家が賛同したそうだ。実際、70年代に政府批判・エロ・グロ・ナンセンスでセンセーショナルなデビューを飾ったシャルリー・エブド紙の前身雑誌「ハラキリ」の中でも、彼のワインは何度も紹介されている。

そんな彼の当時反骨精神が絶頂だった頃のワインを今回の訪問で開けてくれた！ワインは1975年のサンテミリオンでSO₂無添加！開けたての香りをかいてすぐ彼は「このワインはまだまだ熟成に耐える！」と一言放った。彼曰く、ワインの香りの中に熟成香に混じって微かにレモンのような香りがある場合は、まだワインが死んでいない証拠なのだそうだ！そして、このレモンの香りは酸味から由来する香りなのだそうだ！

「ワインの熟成に重要なのはタンニンよりも酸！昔のボルドーは酸がしっかりと残っていた。だが、今は酸が嫌

われ、樽で味付けされた極端に凝縮したワインがもてはやされている。無論、人工的に凝縮させ、酸のない、樽で味付けをしたワインが長熟に耐える訳がない。そのようなワインを私は高級な濃縮還元ワインと呼んでいる！」と彼は皮肉交じりに今のボルドーの現状を批判していた。

今回の訪問で、40年前のワインを試飲させてもらったのはとてもラッキーだったが、それよりも時代に流されない彼の一貫したワイン哲学の一部に触れることができたのが何よりも勉強になった！

(2014.11.13.のドメーヌ突撃訪問より)