

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°17 ドメーヌ・ド・ベル・エール

生産地方：トゥーレーヌ

新着ワイン3種類♪

VdT ペティアン・ナチュレル ロゼ・デ・サーブル 2007 (ロゼ)

ジョエル秘蔵の2007年ロゼペティアン登場！ガス圧が2.2気圧とペティアンにしては比較的やさしく、また、澱が少ないことからデゴルジュマンは施されていない。残糖8g/Lの中辛口ではあるが、甘みに旨味にも似た上品さがありキレも良く、糖が残っていることをほとんど感じさせない絶妙なバランスがある！グラスに注いだとたん、8年の熟成を経たワインとは思えないイチゴジャムのような甘い香りがすぐさま立ち込めるが、口に含むとほのかな甘みの裏に溶け込んだ熟成による深い味わいがじわっと広がり実に面白い！食中でぜひ試してほしいワインだ！

VdT ペティアン・ナチュレル ロゼ・デ・サーブル 2011 (ロゼ)

前回好評だったロゼペティアン2011年が再入荷！瓶熟期間は32ヶ月からさらに8ヶ月プラスされ40ヶ月の長い熟成を経ている！残糖なしの辛口で、シャープな切れ味は健在だが、一方で、熟成から来る旨味エキスなのか、残糖がゼロなのにほんのりとふくよかな甘みを感じられる！さらに、余韻に残るミネラルの心地よい苦みがどんどん食欲を掻き立てくれる！まさに、アペリティフからメイン、デザートまでこれ一本で通せるオールマイティーなペティアンだ！

VdF ペリドット 2010 (白)

ジョエル節炸裂のスーパーワイン！前回リリースしたエピドットと品種も苗木台木も全く同じで、仕込みも全く同じ方法。二つの違いは、ペリドットの方が樹齢が平均して15年ほど若く、また土壌も異なり、ペリドットはシレックスがより細かく、粘土層が少し厚いそうだが、ジョエル曰く、通常ペリドットは、エピドットよりもふくよかで肉付きが良いと言うが、この2010年は別だ！味わいはピュアで、フルーティー。そして味の良く出ている、まるでコンソメスープを飲んでいるような感覚だ！樽で2年熟成のうち、ウィヤー・ジュは樽熟1年目だけ行い、2年目は全く行っていない。このペリドットは2年目の酸化がイイ感じでワインとうまく融合し、独特の個性を生み出している！

ミレジム情報 当主ジョエル・クルトーのコメント

2007年は赤が難しい年だった。5月から8月いっぱいまで続いた冷夏と長雨の影響でブドウの熟す前からミルデューを筆頭にさまざまなカビや病気が蔓延してしまった。カベルネフランやカベルネソーヴィニオンは、ガメイに比べてブドウが晩熟なので、ブドウそのものの自体の腐敗はほとんどなかったが、熟す前に葉がほとんど病気でやられてしまった。9月以降は毎日良い天候に恵まれたので、収穫をできるだけ待ってみたが、やはり葉が少ない分満足に光合成できず、結果熟しきれなかった黒ブドウは全て直接プレスをし、ロゼペティアンに仕上げた。

2010年は、夏が涼しく、ブドウの生育スピードも例年より1週間ほど遅かった。春は非常に穏やかで、開花も順調だったのだが、7月に入り豪雨などをぐずついた天気が2日おきくらいの割合で続いたために、ブラックロット（黒痘病）とミルデューが畑に蔓延し始めた。この時点で40%減。その後の8月に入り、気温は涼しいながらも雨が降らなかったおかげで被害の拡大を免れることができた。その後は、天候にも恵まれ、最終的には酸のしっかり乗った完熟したブドウを収穫することができた。

2011年は、全体的にブドウが早熟で収量も多く、個人的にはとても満足の行く年だった。春が夏のように暑く、開花は例年よりも1ヶ月ほど早かった。7月後半から8月中旬にかけて少し天候が崩れたが、それ以降は収穫終わりまで良い天候に恵まれた。収穫したブドウは全て超完熟だったにもかかわらず、選果の必要のほとんどない非常に良い状態のまま収穫することができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2012年から凶作続きのジョエル…。彼は7haある畑のうち、2ha分だけ自分のワインをつくり、残りの5ha分はヴァンナチュール生産者にブドウを販売し生計を立てているが、2014年は畑の大部分がミルデューの被害に遭い、収穫したブドウはゼロ！2015年もミルデューの被害で畑がほぼ壊滅…結局、販売向けのブドウはまったく収穫できず、ドメーヌのワインについては赤白各1樽分しか仕込むことしかできなかったそうだ…。

畑仕事を手伝ってくれていた両親も、老齢で頻りに手を貸すこともできず、最近は何かと一人の作業が多かったというジョエル。ただでさえ6.8haのビオロジックの畑を彼一人で管理することはとても大変な作業なのに、ここ最近では、畑の病気対策に必要な散布材やトラクターなどの修理機材等も、資金不足のためまともに購入できない状況にあったようだ。今回の訪問でも、彼自身話の最中に軽く冗談を交えたりもするのだが、どこか疲労感と哀愁が漂っていた…。

ファーストリリースの2004年から屈折10年、ようやく彼のワインに日の目が当たろうとしている最中、再び大きな試練に突き当たってしまったジョエル…。我々としては、彼の素晴らしいワインを日本の皆様に伝え続け、復活を祈りたい。

(2015.11.18.のドメーヌ突撃訪問より)