

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°21 ドメーヌ・ディディエ・モンショヴェ

生産地方：ブルゴーニュ

新着ワイン5種類♪

AC アリゴテ 2014 (白)

2014年は、いつもよりも味わいが繊細で、限りなく透明でピュアな優しい味わいに仕上がっている！ドメーヌでは近年アリゴテの人気が高く、2014年も、瓶詰め後3か月も経たないうちにすべてのストックが完売した！ディディエ曰く、エビや牡蠣など魚介のカクテルとの相性がとても良いとのこと！

AC オート・コート・ド・ボーヌ 2013 (白)

2013年は、ブドウの腐敗が多く、厳しい選果を行った結果収量は例年の50%減だった…。だが、ブドウを厳選したおかげもあって、ワインの品質は非常に高く、ピュアな果実のエキス分が凝縮したバランスの良い白が出来上がった！ディディエ自身は、日照量が少なくブドウの完熟が難しいミレジムの中、最終的にアルコール度数を例年並みまで持って行けたことにとても満足している。

AC コトー・ブルギニオン 2014 (赤)

2014年から、ついにブルゴーニュ・グラン・オルディネールの名称をコトー・ブルギニオンにチェンジ！ディディエ自身は、グラン・オルディネールに愛着があり、ギリギリまで名称変更を拒んでいたのだが、すでに法律で決まっていることで、アペラシオンを申請する上で変更はやむを得なかった。2014年のワインは、果実が明るくとてもチャーミングで、ディディエはこの果実味を「Croquant！（カリッとした）」と表現していた！シャルキュトリーなどと一緒に合わせたい軽快なワインだ！

AC オート・コート・ド・ボーヌ 2013 (赤)

2013年は、白よりも赤のブドウの完熟が難しかった年。ディディエ曰く、腐敗で収量が大幅に落ちても、品質を落とさないために、ブドウの完熟をギリギリまで待ったとのこと！収穫では、厳しい選果を行った結果、例年の50%まで収量が落ちてしまったが、品質は高く、繊細でフィネスのある、果実味がピロードのように滑らかなバランスの良いワインが出来上がった！

AC ボーヌ・1er クリュ・オー・クシュリア 2010 (赤)

カーヴで4年以上瓶熟させてからリリースするボーヌ・1er クリュ・オー・クシュリア！赤い果実に混じって、ほのかに腐葉土などの熟成した香りが柔らかく立ち込める！口当たりはピロードのように滑らかで、タンニンもきれいにこなれてきた感があり、まさに今が飲み頃のワインだ！ディディエ曰く、2010年は、2008年、2001年のように酸と骨格の整ったボーヌらしいワインが出来上がった年で、きちんとした温度で保管すれば、あと軽く10年は熟成するとのこと！

ミレジム情報 当主「ディディエ・モンショヴェ」のコメント

2010年は、白よりも赤の当たり年のミレジム。春は暖かく幸先の良いスタートだったのだが、6月に入り気温の低く天気の安定しない日が続いた。さらに、6月26日に雹混じりの雷雨が畑を襲い、20%ほど被害に遭った。7月になると太陽が戻り気温は上昇したが、隔週で雨が降るような悪天候の影響でブドウの病気が心配された。8月は一転雨の多い涼しい夏が続き、ブドウの成長スピードが落ちてしまった。だが、9月から比較的安定した天候が戻り、ブドウも酸を残しながらゆっくりながら着実に完熟に向かって行った。

2013年は、春のスタートから雨が多く、気温も冬並みに寒い日が続いたため、ブドウの発芽が大幅に遅

れた。6月になっても気温が上がらなかったため、ブドウの開花も3週間から1ヶ月ほど遅れ、特に同じ区画内で開花期間に大きな差が出るなど、ブドウの成長は不安定極まりなかった。7月24日にポマール、ヴォルネー一帯に親指大の雹が降り、ポマールを含むいくつかの畑に大きな被害があった…。その後は、夏らしい天候が8月の終わりまで続き、ブドウも遅れを取り戻すかのように徐々に成長スピードを上げていった。9月20日に最後の摘房をすませ、万全の態勢で収穫に備えたのだが、9月終わりからまた不安定な天候が続き、健全な状態を保っていたブドウも、雨や湿気でみるみる腐敗が広がり、結局ブドウの4割近くを捨てる結果となった…。

2014年は、収穫直前の天候に助けられたミラクルな年。春のスタートは、3月20日に軽く霜の被害に遭う悪い出だしだった。4月に入り気温は通常通り上昇し、ブドウの成長はアクセル全開。そのまま6月下旬まで雨も降らず、病気もほとんどない安定した天候が続いた。開花はすべて順調に終わり、ここまでは霜の被害の分を差し引いてもある程度の収量が期待できた。だが、6月28日、3年連続となる雹がボーンヌ一帯を激しく襲った。約15分間でボーンヌの畑が80%とほぼ壊滅。ポマールは40%の被害に遭った。7月は夏らしく暑い日差しに恵まれたが、8月に入ると一転、肌寒く雨がちな天候が月末まで続いた。ブドウの成長は寒さのためストップし、このままブドウが熟さずに腐敗してシーズンが終わるのでは！？と誰もが不安だった。だが、9月に入ると、まるで8月の夏が遅れて来たように、太陽が再び戻ってきた。ストップしていた成長にも再びエンジンがかかり、最終的には適度に完熟したブドウを収穫することができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

毎年味わいが上品に洗練されてきている感のあるモンショヴェのワイン。今回ディディエに「あなたにとってのビオディナミのメリットとは何か？」と質問をぶつけてみた！

彼は、まず大きな実感として「ミレジムによってブドウの質が大きくぶれることがなくなった！」と答えた。つまり、ビオディナミにより、2003年のような猛暑の年でも、ブドウに酸がしっかり残っていたり、また逆に2013年のように日照量の少ない年でも、ミネラルがしっかりと残っているというような、常に一定のバランスを保った高品質なブドウを収穫することができるようになったのだと言う。もちろん、病気や害虫の被害、雹や霜など突発的な災害等により、毎年収量に差は出るが、ブドウの品質自体は、ミレジムに左右されずどんどん洗練されてきているそうだ！

また、醸造面では、一定のリズムに沿ってストレスなくスムーズに作業を行えるメリットを挙げた。彼自身の長年の経験から、ビオディナミで育てたブドウは、ある一定の正しいリズムを持ち、そのリズムに沿って醸造を行えば醸造上のトラブルをなくすることができるかと確信しているようだ。正しいリズムとはつまり月の動きに沿ったリズムのこと。収穫日、スーティラージュ、デキュバージュ、瓶詰め等、ポイントとなる作業を月の動きに合わせることによって、醸造中のリスクは大幅に軽減できるようだ。彼曰く、例えば発酵中のワインが還元やボラティルなどで不安定でも、その時月が周期のどの位置にあるかが分かれば、トラブルに大きく苦戦することはないそうだ。ちなみに、ディディエのビオディナミカレンダーの作業スケジュールは、収穫から来年の瓶詰めまですでに全て埋まっており、予めスケジュールが決まっていることで、作業にも余裕が生まれるのだそうだ。「とは言っても、収穫日などは天候が大きく絡んでくるので、多少は日程を修正することもある。だが、月のリズムを把握することによって、醸造中の判断ミスやアクシデントがなくなってきたことは確かだ！」と彼は語ってくれた。

1984年からかれこれ30年間以上実践している彼だからこそ見えるビオディナミのアドバンテージ！ビオディナミを机上の理論ではなく、きちんと実践で使いこなしている感じが伝わった！

(2015.7.3.ドメーヌ突撃訪問&10.1.突撃生電話より)