

～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2種類♪

AC ブルゴーニュ アリゴテ 2013 (白)

標高があるためブドウの成熟が遅く、毎年いつも最後に収穫をするアリゴテ！2013年のブドウは、糖度が上がらず晩熟だったため、収穫日は10月15日と例年よりも1週間遅かった。ワインはやさしく爽やかで、涼しいミレジムの特徴が良く表れている！また一方で、ブドウが熟すのをギリギリまで待った甲斐もあり、軽快な口当たりの中にもしっかりとしたエキスの旨味が感じられる味わいに仕上がっている！アサリやムールなど、貝のダシがしみ出た旨味たっぷりの料理とぜひ合わせたい！

AC ブルゴーニュ グラン・オーディネール 2013 (赤)

例年に比べて2週間遅く収穫をスタート。ブドウの糖度がなかなか上がらず、潜在アルコール度数を補糖なしで11.5%までもっていくのに、10月の中旬近くまで待たなくてはならなかった。

ワインは、アリゴテ同様に涼しいミレジムの特徴が良く出ていて、軽快ながらも果実味がしなやかで、味わいに品があり、すっきりとバランスがとれている！ディディエ曰く、チーズとの相性が良く、特にモルビエとの相性は抜群とのこと！

少量在庫有り3種類♪

AC クレマン・ド・ブルゴーニュ ブラン・ド・ブラン 2011 (白泡)

スペースの関係上2011年はすぐにティラージュせずにタンクで18ヶ月熟成させている。モンショヴェにとって18ヶ月のタンク熟成は初めてで、ある意味想定外の事であったが、でも、結果ワインはフレッシュさを保ちつつ、いつもよりも口当たり良くまるやかに仕上がったので、彼にとっては嬉しい結果となったようだ！

AC オート・コート・ドー・ボージュ 2011 (白)

2011年は白のブドウがしっかり完熟した年！ディディエ曰く、ワインは肉付きが良く高級感があり、ムルソーのような横に広がるボリュームとエキスの凝縮味があるとのこと！

AC オート・コート・ドー・ボージュ 2012 (赤)

収量が17 hL/ha と大変厳しい収量の年だったが、収穫前からすでにブドウが少なかったため、糖度はそれほど高くないが、その他のエキスの凝縮度が高く、すごいポテンシャルを秘めている！タンニンはまだ少し硬いが、ワイン全体のストラクチャーがしっかりとっていて長熟を予感させる！

ミレジム情報 当主ディディエ・モンショヴェのコメント

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、ヴォルナーー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割近くは収穫を見送らざる得なかった…。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

以前から、ドメーヌの畑の拡大やネゴシアンワインのアイテム数が増えるにつれて、醸造するスペースやワインのストック場所に問題を抱えていたディディエ。ついに去年の秋、ドメーヌに隣接する大きな空き厩舎を大改築し、念願であったカーヴを新たに増築した。増築と言っても業者に頼んだ訳ではなく、畑仕事の合間を縫いながら全て手作りで工事が行われた。まだ完成にまで至っていないため、見た目も内装も簡素な感じはあるが、醸造施設としての最低限の機能はすでに十分備わっている！これから、さらに壁の断熱材を補強して、今年の醸造までには完全温度管理されたカーヴを目指す予定だ！

ここ数年立て続けに襲ったブドウ凶作の影響で、もともとたくさんワインをストックできる場所の確保が目的で増設されたカーヴも残念ながら現在はガラガラの状態…。旧カーヴの在庫ですら底をつく勢いだ。近年、ディディエはネゴシアンワインに力を入れ、地域はブルゴーニュに限らずローヌにまで範囲を広げどんどんアイテムを増やしているのだが、これは裏を返せば、ドメーヌのワインだけでは生計が成り立たないという危機感の表れで、この問題は彼だけではなく、多くのブルゴーニュ生産者に共通して言える問題だ。

(2014.10.15.のドメーヌ突撃訪問&2015.1.13.の突撃電話より)