

～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4種類♪

AC オート・コート・ド・ボーヌ 2014 (白)

2014年はビオダイナミの効果が最も顕著に表れた年！ディディエ曰く、彼のオート・コートの畑は厳しい天候だったにもかかわらずミルデューの被害がほとんどなかったのに対し、彼の隣の化学農薬を撒いている畑がミルデューで全滅してしまったそうだ……。最終的に、雹の被害を逃れ50 hL/haと徐々に適正収量を確保できている！アルコール度数が13%あるが、それを感じさせないピュアで透明感のある旨味エキスを感じる！

AC ブルゴーニュ・アリゴテ 2015 (白)

2015年は天候に恵まれた年で、収穫は例年よりも2週間ほど早かった！アルコール度数は11.5%と低いが、ディディエ曰く、潜在アルコール度数は気にせず、ブドウを食べた時点ですでに熟していると判断し収穫に取り掛かったとのこと。ワインの色合いは水のように澄んでいるが、旨味はしっかりとあり、まるでピュアでタイトなミネラルエキスを飲んでいるようだ！

AC コトー・ブルギニオン 2015 (赤)

2015年は、ディディエ曰く、ガメイは房が多くついていたので当初は豊作を期待したが、2年連続続いた雹のインパクトによりブドウの木が委縮したのか、最終的には実が小さく収量も思ったより取れなかったとのこと。ワインは酸味の効いた野趣あふれる素朴な味わいが詰まっっていて、温野菜との相性が良さそう！

AC ポマール 2012 (赤)

2012年のポマールはディディエのお気に入り！リリース時期をもう少しを待ちたいとの判断から、去年は飲み頃だった2013年を先にリリースしている。ミレジムのにはとても厳しく、収量も15 hL/haとほとんどなかったが、その分ブドウが凝縮し、最終的には長熟でポテンシャルの高いワインが出来上がった。瓶詰めしたての頃は、タンニンがまだギンギンしていたが、4年の熟成を経た今は全くその面影はない。むしろきれいにこなれてスツとエキスが染み入るような優しさがある！今からまさに飲み頃だ！

ミレジム情報 当主「ディディエ・モンショヴェ」のコメント

2012年は、考えられる全ての自然災害を経験した最も厳しいミレジムだが、逆に出来上がったワインの品質は高かった。春のスタートからボーヌやポマール周辺が霜の被害に遭い、その後も雨が多く気温の上がない日が続いた。開花時期も雨に当たったため、花ぶるいや結実不良の多く見られた。その後はミルデューが猛威を振るい、初夏の時点でブドウの収量予想が半分以下だった。その後さらに追い打ちをかけるように7月中旬、8月上旬の2回に渡ってボーヌ周辺に雹が降りポマールの収量は7割まで減った。8月中旬からは、一転天候に恵まれ、生き残ったブドウは一気に成熟に向かった。最終的に収穫したブドウは数が少なかったが、糖、酸、タンニン、ミネラル全てが凝縮していた。

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ヌ一帯を激しく襲った。約15分間でボーヌの畑が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。

2015年は、ブドウの品質収量共に満足の行くミレジムだったが、一方で、白と赤に完熟の差が出る興味深い年だった。スタートが暖冬だったため芽吹きが早く、4月の時点で例年よりもブドウの芽の成長スピードが2~3週間速かった。5月初めにオート・コート付近に雹が降ったが、まだ枝が小さかったおかげで被害はほとんどなかった。その後は、天候にも恵まれ、開花も全て順調に終わり赤白共に大豊作が期待された。だが、6月中旬以降、雨の降らない暑い天気が続く、特に赤は成長にプレーキがかかり始めた。7月の上旬と8月中旬に2回70mmを超える大雨が降ったおかげで、辛うじて日照りは逃れたが、ブドウの房は小さいままだった。最終的に収穫したブドウは、乾燥により果汁が少なく、当初の期待していた収量は確保できなかった。それでも例年並みの収量が確保でき、品質的には、白はアルコールのボリュームがあるにもかかわらず、それを感じさせない清涼感があり、赤は逆にアルコール度数はそれほど上がらなかったが中身の凝縮したワインが出来上がった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① lyre 仕立ての HCB シャルドネの畑

写真はモンショヴェエのオート・コート白シャルドネの若木の畑(写真①)。ブルゴーニュでは珍しいリラ(lyre: 竖琴)仕立てを採用している。リラ仕立てはブドウの木をY字型に整え、そこから伸びる新梢がちょうど天に向かってV字型に広がるような仕立ての方法。メリットは、葉が重なりあうことや、陰になることが少なく、光合成効率が良く、ブドウが完熟しやすい点。また、全体的に風通しが良いので病気に強いという点がある。反対に、枝をV字に広げることから、一つの木に対し二分のスペースを取るといふ点はデメリットだ。「土地の高いブルゴーニュではちょっと贅沢な仕立てなのでは？」とディディエに聞いてみると、彼はこう答えた。「私

がオート・コートを手に入れた当時は、現在ほど高くはなかった。現に、リラ仕立てはオート・コートのセクターだけで、ボーヌ1級やポマールは通常の仕立てのままでも何も手を加えていない。今でもそうだが、オート・コートの最大の問題は『Hautes Cotes:高い丘』というだけあって、ブドウの完熟が難しい点だ。リラ仕立てを選択したのは、補糖を避けブドウの糖度をナチュラルに上げる方法を追求した結果だ」と。実際、モンショヴェエのオート・コートのブドウは周りよりも完熟が早く、ミレジムによってはボーヌやポマールとほぼ同時期に同じ糖度までブドウの完熟度合いが達するときもあるとのこと。

次はモンショヴェエのワイン倉庫の写真(写真②)。ワイン倉庫は醸造所の地下にあり、夏でも涼しい温度を自然に保っている。数年前は奥が見えないくらい段の重なったワインのケースが倉庫いっぱいになっていたのだが、今は2012年から続く不作の影響で、ほとんどストックがない状態だ。ちなみに奥に重なる樽の中身はワインではなく水だそうだ。ディディエ曰く、去年の霜による不作で出番のなかった樽は、次の収穫まで乾かないよう少量のSO₂を加えた水を入れて保管をしているのだそうだ。



写真② 醸造所の地下のワイン倉庫

2012年から3年続く不作に加えて、去年2016年もまた大規模な霜の被害にあったモンショヴェエ。ワインのストックがもうすぐ底を尽きそうな彼らにとって2017年はまさに正念場だ！今年は去年同様4月の終わりに霜が降りたが、幸いにも被害はほとんどなかった。開花も順調に乗り切り、このまま行くと豊作が期待できそうだが、一方で、連日の猛暑が続く雹のリスクが高まっている。果たして今年はどうのような年になるのだろうか!?

(2017.6.12.ドメーヌ突撃訪問より)