

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°26 ドメーヌ・ル・ブリゾー

&

◆VCN°27 ナナ・ヴァン・エ・カンパニー

生産地方：ロワール

新着ワイン情報

VdF キャラクテル 2011 (白)

「ジャニエールのキャラクターではない」とAOCの認可が下りなかった2011年。名前がキャラクター故にどれだけキャラクターが立っているのか、興味津々で試飲したが、結果は、今までの中で最も上品なワインに仕上がっている！この品質で認可が下りないって、一体ACジャニエールってどんな基準なの？？

VdF パタポン・シャペル 2012 (赤)

2012年は、葡萄栽培をクリスチャンがした最後の年で、収穫を直前に亡くなった。独り残され深い悲しみで途方に暮れるナタリー。また雨が多くブドウのクオリティ確保がとても厳しい状況の中、厳選な選果を施し、唯一仕込まれた赤がこのパタポン・シャペル！司令塔であるクリスチャンを欠いた中で、全ての作業が後手に回りながらもナタリーが懸命につくり上げた至極のワイン！優しく染み入る味わいに、感動で思わず涙が溢れそうになる。特別なパタポンを、皆さんと共に分かち合いたい！

VdF コテクール 2011 (赤)

最後のストックを特別に分けてもらうことができました！！クリスチャンの仕込んだ最初で最後のガメイ&コーのブレンドワイン！なぜクリスチャンがこのようなアッサンブラージュで新しいキュヴェをつくったのか、ナタリーも分からないようだ。ワインは骨格があり、背筋が通っていて、クリスチャンらしさに溢れている！

VDF ベティアン・ナチュラル ユー・アー・ソー・ラッキー (白泡) 2004 ※ネゴシアン

ルメール・フルニエの2004年ベティアン・ナチュラルの味わいに一目惚れしたナタリーが、ボトルごと買い取りデゴルジュマンを行った！試飲の場にはパスカル・ポテールがいて、彼らも「良い熟成を経た高級なシャンパーニュのよう！」と大絶賛だったようだ。残糖0gの超エクストラブリュットで、ナッツの風味とダシの旨味の凝縮した塩辛いくらいのミネラルエキスが繊細な泡と合い舞い深く複雑な味わいを奏でる！最初で最後のまさにソー・ラッキーな掘り出し物ベティアンだ！

ミレジム情報 当主ナタリー・ゴビシェールのコメント

2004年は、ブドウの果実と酸との良好なバランスがとれた年で、冬が長引き、春が肌寒く雨が多かったが、5月末から気温が上がり始め、収穫前まで天候に恵まれた。9月まで雨が少なく日照りも心配されたが、9月中旬から断続的に雨が続き、収穫も雨に降られることが多かった。

2011年は、赤は豊作でドメーヌを立ち上げて以来初めて平均収量が40 hL/haに達した！前年に比べると、総じてコンディションの良い完熟したブドウを収穫することができた。白はブドウの完熟をできるだけ待ったかいあって、ポテンシャルのあるブドウが収穫できた。しかし過熟果の腐敗が進んでしまい、予定より収量減になって

しまった。

2012年は、9月初めまで豊作が期待できるだけのブドウが実っていたが、9月中旬から天候が大きく崩れ、急速にブドウの腐敗が進行してしまった。そのスピードに収穫が追いつかず、結果的には大幅な収量減となってしまった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

久しぶりのリリースとなったブリゾーとナナのワイン。その他クリスチャン仕込みのトップ・キュヴェ「ル・ブリゾー 2011」や「モルティエ 2009」は、現在大切にヴァンクүүлで寝かせています。コンディションを十分整え、最高に美味しい状態でリリースします！！また、ナナは今後新キュヴェがリリースされる予定です♪

(2014.5.26.のドメーヌ突撃訪問より)