

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°26 ドメーヌ・ル・ブリゾー

生産地方：ロワール

新着ワイン3種類♪

VdF キャラクテール 2012 (白)

クリスチャン亡き後、ナタリーが単独で仕込んだキャラクテール！クリスチャンの男らしいマッチョなキャラクターと違い、彼女の女性らしい上品で清楚なイメージがワインの味わいにみごとに反映されている！それでいて、噛めば噛むほど味が出るような緻密なワインなのだからすごい！彼女曰く、2012年はブドウの腐敗で半分以上を選果で落としてしまったが、厳格な選果を行った甲斐があって、結果、香り高く洗練された真っ直ぐなワインが出来上がったとのこと！ナタリーのセンスが詰まったデビュー作を是非！

VdF パタポン 2013 (赤)

2013年は、モルティエのピノドニス単独で仕込むだけのレベルにまで達していなかったことから、全てパタポンにアッサンブラージュされている！（このパタポンとは別にパタポン・シャペル 2013年もつくっている）最初に少し還元があるが、スワリングするとすぐに消え、その後から出てくる柑橘系の香りは、あまりにも官能的過ぎてこれだけで酔ってしまいそう！開けたては少し硬いのでカラフがおススメ！

VdF エンジョイ！ 2010 (赤)

クリスチャンが遺した最後の赤！コート・ダレットやコテクールのコーは粘土質の多いモルティエの区画であるのに対し、エンジョイのコーはシレックスの多いシャペルの区画から！ナタリー曰く、シャペルの畑はシレックスが多い分ワインがミネラリーで骨格がはっきりとしているとのこと。全房のセミマセラシオンで仕込んでいるが、ピジャージュをしっかりと施しており、ワインはタンニンの抽出の多いクラシックなスタイルに仕上がっている！ファイバータンクで38ヶ月の長期熟成！ジビエなどの料理と合わせたいワインだ！

◆VCN°27 ナナ・ヴァン 生産地方：ロワール

新着ワイン2種類♪

VdF ペティアン・ナチュレル ソー・ワット！ 2013 (白)

今回新しくリリースするテレブラン 100%のペティアン・ナチュレル！ワインの名前は、マイルス・デイビスの曲の「So What!」がナタリーの好きな曲であるということに加えて、2014年の南仏のサロンで初めてサンプルをお披露目した時に、結構なお客さんがテレブランのペティアンというだけで見向きもしなかったことから、「テレブランでペティアンをつくって何が悪いの!？」という反骨心も込めてこう名付けたそうだ！ナタリー曰く、良質なテレブランからは、ナスチウムのような独特の甘い香りが感じられるとのこと！

VdF ペティアン・ナチュレル バブリー！ 2013 (ロゼ)

買いブドウをエミール・レディアに変え、ラベルも一新しリリース！ブドウ品種はサンソーで、樹齢は60年を超すヴィエーユ・ヴィーニュ！畑はベジエの北、モンターニュ・ノワールと呼ばれる丘陵の麓クレルモン・エローにある。香りはイチゴやフランボワーズが華やかで、泡に勢いがありフルーティで飲み口も爽やか！アフターに残る心地よい苦みが食欲をそそる！

ミレジム情報 当主ナタリー・ゴビシェールのコメント

2010年は、スタートが涼しく、例年よりも成長サイクルが10日ほど遅れたが、雨が少なく乾燥していたので、ブドウの病気はほとんどなかった。そのまま夏も適度に暑く、このまま天候が崩れなければグレートヴィンテージが期待できた。だが、収穫の直前から雨が降り出し、水不足気味だったブドウは一気に水を吸い上げてしまったため、実の破裂による腐敗が始まり、楽観的な状況が一転、ブドウの取り入れに一刻を争う厳しい年になってしまった。

2012年は、ロワール中がスタートから厳しい状況の中、私のドメーヌは、9月初めまで立上げ以来の豊作が期待できるだけの健全なブドウが実っていた！だが、9月中旬から天候が崩れ、いつものようにブドウの腐敗が始まってしまった。不幸にもクリスチャンの死も同時に重なり、収穫の後半は作業全てが後手に回ってしまった…。

2013年は、雨が多く赤白共にブドウがあまり熟さなかった。スタートは順調だったのだが、5月に霜、そして6月にジャニエール一帯が雹に当たり、この時点でブドウの20%が被害に遭った。その後も、長雨と気温の上がない日が続き、ブドウの成長にも勢いがなく、ペースは例年よりも2週間~3週間遅れてしまった。7月の終わりから天候が回復し、一瞬遅れたペースを取り戻すかのように思えたのだが、9月に入りまた雨の多い不安定な天候に逆戻り。完熟を前に水を吸ったブドウが破裂し始めたので、腐敗が広がる前にやむを得ず収穫に取り掛からなければならなかった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回、クリスチャンが仕込んだ最後の赤「エンジョイ！」がリリースされる！

このワイン…実はナタリー自身もクリスチャンがどういうコンセプトで仕込んだのか知らない、非常にミステリアスなワインなのだ！今までのワインよりもクラシックなスタイルで、しかもシャペルの区画のコーでつくったのもこれが初めて。普段、赤は1年以内に瓶詰めを行うのだが、このコーのタンクだけぼつんと隅に置かれたままクリスチャンは手を付けなかったそうだ。「もしかしたら今までのつくりとは逆に、ピジャージュをしっかりとかけて梗の部分も含めたタンニンを抽出し、長期熟成をしてでき上がるワインを実験的につくってみたかったのでは？」とナタリーは推測するが、本当の理由はクリスチャン本人しか知らない…。

そんな特別なワインをみんなに楽しんで飲んでもらいたいという思いを込めて、ナタリーは「エンジョイ！」という名前を付けた！クリスチャンの最後に相応しい良い名前だ！

(2015.4.21.のドメーヌ突撃訪問&6.28.の突撃電話より)