

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°33 ドメーヌ・ド・ベル・ヴュー

生産地方：ロワール

新着ワイン情報

AC ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ 2013 (白)

ブドウは病気がほとんどなく健全で、酸、ミネラル、アルコールのバランスが非常に良い！味わい的には、「ガブロ」と言われる斑レイ岩土壌から来る潮の風味がしっかりとあり、香りもしっかり開いている。ワインは一部マロラクティック発酵がなされているが、ミュスカデらしいレモンを絞ったようなフレッシュな酸は健在！

AC ミュスカデ・グラニット 2013 (白)

セーヴル・エ・メーヌ同様、ブドウは健全で、酸、ミネラル、アルコールのバランスが非常に良かった！100%マロラクティック発酵している分、酸はフレッシュながらもさっぱりと落ち着いていて、さらにグラニット（花崗岩）土壌から来るテロワールがワインにボリュームとふくらみを与える。

AC ミュスカデ・ガイア 2012 (白)

樹齢70年平均のヴィーエユ・ヴィーニュのブドウを卵型セメントタンクで仕込んだ、ドメーヌのトップキュヴェ！卵型タンクは、通常のタンクと違い構造上角がないのでワインは常に流動的で、ありとあらゆる方向に回転のエネルギーが働くいわゆる「ダイナミゼーション」という現象が断続的に起こる。澱が下に停滞するのではなく、常にワインと一緒に回転し均等に混ざり合うという意味で、ミュスカデのようなシュール・リーの醸造にはとても適していると言われる！ジェロームの長年の願望が卵型タンクの導入によりついに具現化した！冷たい岩石といわれる「ガブロ」の土壌と18ヶ月の熟成から導かれる凝縮した潮の風味が、タイトで筋肉質な味わいを生み出す！

IGP ヴァル・ド・ロワール ミヤム・ミヤム 2013 (赤)

去年初めてのリリースで好評だったカベルネフランのヴァン・ド・ソワフ！醸造はセミマセラシオンで浸漬期間も7日間と短く、SO₂無添加の代わりに軽くガスを残している。カベルネフラン独特の青さはほとんどなく、とても爽やかで果実がジューシー！ジェローム曰く、赤ワインなのに味わいがフルーティなので、魚料理とも十分に合わせられるとのこと。

ミレジム情報 当主ジェローム・ブレトドーのコメント

2013年は、幸いにも霜や雹、ブドウの病気などの大きな被害がなく、収量平均は37 hL/haと、他の地域と比べると、とても幸運な年だった。

春のスタートは低温多湿で、寒さのため房になりかけたブドウが開花前に蔓（巻きひげ）になり、この時点で約2割ブドウが減ってしまった。だが、開花が始まった6月中旬から天気は一気に回復し、最終的に収穫終わりまで良い天候に恵まれた！ただ、最初のスタートで成長にブレーキがかかってしまったためなのか、例年よりもブドウの粒は小さく、糖度の上がり方も非常にゆっくりだった。9月上旬の時点でミュスカデの潜在アルコール度数が8度にも達しなかった時は、内心かなり心配だったが、最終的に収穫時期を最大限に待ち12度前後まで持って行くことができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

トップキュヴェ「ガイア」をつくり上げ、また一步高いレベルに到達したジェローム！ワイン雑誌 RVF3月号で、最も素晴らしい5つのロワールワインのひとつにガイアが選ばれたり、星付のレストランとの契約が増えたりと、今一番乗りになつた状態だ！これから、新たにアンフォラで仕込んだ赤ワインとペティアンナチュラルがリリースされるなど、まだまだ彼から目が離せない～！（2014.5.30.のドメーヌ突撃訪問より）