

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°37 シャトー・ド・プラド 生産地方：ボルドー

新着ワイン情報 2種♪

ACコート・ド・ボルドー・カステイヨン 2012 (赤)

2012年はミレジムの年には厳しい年だったが、結果的に2010年のような当たり年に見られる果実味の重圧感に加えて、ボディにしっかりとした骨格を感じるワインが出来上がった！暑い年に見られがちな、単調でアルコールだけが目立つワインではなく洗練された味わいがある。プラドの丁寧な仕事ぶりやワインの価格を考えれば、文句なしの高コストパフォーマンスワインだ！

ACコート・ド・ボルドー・カステイヨン樽熟 2011 (赤)

ベルナル曰く、瓶詰めされてから2年が経ち、やっとワインの味わいが落ち着いてきたとのこと。去年の夏の訪問で樽熟を飲ませてもらった時は、古樽熟成と言えども、樽の風味が前面に出ていて、まだ個々の味わいが馴染んでいない印象を受けたのだが、現在は樽の香りも邪魔をせずうま味に溶け込んでいて、バランスが整っている！

2011年は、2009年や2010年のように長熟に耐えるような力強いタイプではないが、その分口当たりが柔らかく、果実味がチャーミングで、まさに今飲んで美味しいワインだ！

当主ベルナル・フルニエ ミレジム情報

2011年は決して偉大ではないが、親しみやすさが魅力の年だ！バランスが良く、ミネラリーで、今飲んでも美味しいものが出来上がっている。2011年のボルドーは評価がまちまちであるが、その大きな要因として9月1日に降った雹がある。ボルドーでは、まさに収穫の直前という時期に、メドック北部からアントル・ドゥ・メールまでジロンド川に沿って広範囲に渡り雹の被害があった！この雹の影響で、ボルドー全体の収量は例年の30%収量減。私の周りでは、シャトーから10kmと離れていないブラスヌ村で卵くらいの大きさの雹が降り、畑が全滅したところがあった。お隣のサンテミリオンでも、ブドウがことごとく傷んでしまったため、まだ完全に熟していない状態でやむを得ず機械収穫したシャトーがいくつかあった。私の畑もあと5km雹の帯がずれていたら壊滅状態だったが、幸い雹のコースが外れて奇跡的に難を逃れることができた！

収量は50 hL/haで例年に比べてむしろ豊作。終盤の8月に天候が崩れたため、ブドウは2009年や2010年のような完熟レベルに届いていないが、病気もほとんどなく、健全できれいなブドウを収穫することができた。

2012年は、2月のマイナス15℃まで下がった寒害、春夏にかけての長雨、ベト病うどん粉病等…ブドウ栽培はとても厳しく大変な年だったが、終わってみると収量は30 hL/haと平均以下ではあるが、それなりの収量を確保できた。ブドウの品質も高く、出来上がったワインは、2010年のようなスマートながらもしっかりと骨格と凝縮味を感じる熟成に耐えるタイプに仕上がった！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ブラドのシャトーのまわりは、ブドウ畑だけではなく、リンゴやサクランボなどのフルーツの木、菜園畑、食用の豚や鶏、鴨、ウサギを飼う小屋があり、まるで小さなフェルムだ！シャトーと言っても、メドックの名だたる有名シャトーのような立派な建物ではなく、ごく普通の石造りの家で、温かい生活感に溢れている！ベルナールは、ビオ途上地域のボルドーで長年ビオを実践しているだけあって、基本的に日常の食べ物で自給できるものは全て自給している！そして、自給できない必要最低限のものにだけお金を使う。ワインも、彼にとっては高級品ではなく日常の飲み物という感覚があり、ワインで一儲けしようという感覚は一切ない！彼は「私にとってワインも家禽も菜園も自分の生活になくてはならないもの。その延長線上で自分の飲みたいワインをつくり、それできちんと生活ができるのであればこれほどの贅沢はない！」と言う。ちなみに、2013年は雹の影響でブドウ畑は全滅…ワインはゼロ！決して裕福ではないが、それでもワインの価格を変えずに、コストパフォーマンスの高いワインをつくりながら日常生活を楽しむことを忘れない。ボルドーの地で彼のような“ヴィニョロン”と出会い、日本に紹介できることを本当に幸せに思う。（2014.11.13.のドメーヌ突撃訪問より）