

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°39 ドメーヌ・レ・プティ・コトー

生産地方：ヴヴレー

新着ワイン 1 種類♪

AC ヴヴレー・メトッド・トラディショナル レ・テュフィエール・ブリュット 2013 (白泡)

2013年は雹の被害で収量が6割減だった。輸出マネージャーのエロディー曰く、2013年は雹の衝撃によるストレスで、ブドウが均一に熟さなかったとのこと。しかし幸か不幸かその影響でブドウにしっかりと酸が残り、最終的に2012年よりも酸がシャープでキレのある喉越し繊細なワインに仕上がったとのこと！余韻には「Tuffiere」と呼ばれるヴヴレー特有の堆積石灰岩から運ばれる緻密なミネラルが優しく残り食欲をそそる！

ミレジム情報

輸出マネージャー、エロディー・ポワンシニョンのコメント

2013年は、2012年よりもさらに厳しい試練の年だった。春の気温は暖かくスタートは順調で、このまま行くと2009年や2011年のような早熟の年になるだろうと当初は予想していた。だが、5月に入り天候は一転、雨の多い下り坂の天候が続いた。晴れと雨が交互に続く不安定な天気により、2012年のようなミルデューの蔓延が心配された。前年の教訓を得て、早め早めにボルドー液で対処した結果、病気の拡散はうまく防ぐことができたが、6月17日、突然空が暗くなり豪雨と共にピンポン玉くらいの大きさの雹が畑を襲った…。わずか10分くらいの時間であったが、畑の半分があつという間に壊滅してしまった。幸いプティコトーの畑は雹の帯の外れにあったので、それでも半分の被害で済んだが、親会社のシャトー・モンコントールは8割以上が雹にやられてしまった。

その後も、7月の天候が涼しく雨の多い天候が続き、成長にブレーキがかかってしまったが、8月に入り少しずつ天候が回復し始めた。9月から再び雨がちな天候が続いたが、収穫を10月まで待ち、辛うじて熟したブドウを収穫することができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2012年から不作が続いているプティコトー。2016年のロワールは、4月終わりの遅霜、そして5月中旬のロワール川の氾濫によりすでに広範囲に渡って被害が出ているが、プティコトーは今のところ一部の畑が軽く霜に当たっただけで、幸いそれほど大きな被害は出ていないようだ。

今年から、会社の若返りを図るためにミッシェルという若干30歳の若者がプティコトーの畑責任者に抜擢された。彼は、バイオダイナミやエコロジーにとっても関心があり、環境や体に優しいブドウづくりを目指している。輸出マネージャーのエロディーが言うには、ミッシェルは勉強熱心で、畑仕事が終わった後必ずカーヴに出向き醸造責任者と積極的にコミュニケーションを取っているのだそう。規模の小さなドメーヌばかり見てきている私にとって、ミッシェルの行動はごく当たり前のように思えるのだが、分業制をとっている大きなシャトーでは、担当外のところに毎日顔を出すのは珍しいことなのだそう。彼が畑責任者になった現在、カーヴとの関係も非常に良好で、エロディーも以前より頻りに畑に行くようになったそう。

ミッシェルが加わりチームワークが向上しているプティコトー！2016年は、果たしてどんなコストパフォーマンスの高いスパークリングをつくり上げてくれるのだろうか！？

(2015.10.28.ドメーヌ突撃訪問&2016.6.14.突撃生電話より)