

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°4 ドメーヌ・ド・ヴェイユ

生産地方：シュヴェルニー

AC シュヴェルニー アガペ 2009 (白)

樹齢平均 50 年のヴィエーユヴィーニュで、100%フランピエ (自根) のブドウで仕込んだヴェイユのトップキュヴェ！毎年、収量が減り続け 2010 年にはついにヘクタール当たり 10 hL を切ってしまったため、やむを得ず全て若木と植え替えられることになった。日本でお目にかかるのはこれが最初で最後！

AC シュヴェルニー 2013 (白)

アルコールのボリュームがあった 2012 年とは一転、2013 年は酸が生き生きとしたロワールらしいワインに仕上がっている！なお、2013 年シュヴェルニー白だが、例年通りタンク熟成と樽熟成のアッサンブラージュの予定だったが、樽熟成ワインの発酵に時間がかかっているため、タンク熟成 100%のワインが先にリリースされることになった。タンク熟成 100%が完売した後、タンクと樽熟成ブレンドに移行します！

※2013 年は 2 ロットあり、それぞれ異なる味わいですので、移行の際ご注意ください！！

AC シュヴェルニー 2011 (赤)

ブドウが早熟で例年よりも収穫が 2 週間早かった。ミッシェル曰く、瓶詰めから 2 年経ち、当初に比べるとタンニンもきれいにこなれて、味わ的には当たり年の 2010 年とよく似てきているとのこと！

AC クレマン・ド・ロワール 2011 (白泡)

ブドウが早熟で例年よりも収穫が 2 週間早かった。今回のクレマンは泡のキメも細かく上品で、さらにクレマン特有のアフターに残る苦みが全くない！アペリティフにはぴったりだ！

ミレジム情報 当主ミッシェル&アルノー・ケニオのコメント

2009 年は恵まれた年だが、実際は夏の日照りの影響で、ブドウの粒が小さく果汁が少なかったことが収穫減につながってしまった。少しでもブドウを涼しい状況で収穫するために、夜中から朝方にかけて収穫をするナイト・ハーヴェストを行った。ブドウは粒が小さくさらにエキスが凝縮していたこともあって、ワインは力強く骨格のはっきりとしたタイプに仕上がった！アガペの収量は 15 hL/ha の超低収量！

2011 年は春が夏のように暑かったため、ブドウの成長サイクルが例年よりも 2 週間ほど早まった年！夏に入ってから雨の多い不安定な天候が続き、一時はブドウの腐敗も心配されたが、収穫に入ると一転ほぼ毎日天気に恵まれ、ブドウも結果的には豊作に終わった！

2013 年は、開花時期に花流れにあったため、収量的にはとても厳しい年だった。春先の 5 月にシュヴェルニー帯に 2 回霜が降りたが、幸い、私の畑はシュヴェルニーでも南の方なので、霜による被害は最小限に免れた。開花時期から 8 月の終わりまでは、日照量の少ない冷涼で曇りがちな天候が続いたため、ブドウの成長が大幅に遅れた。我々は、足りない日照量を何とか補うために、ブドウに日を当てるために葉を取り除き、収穫も 10 月に入るぎりぎりまで待った。その努力の甲斐もあったのか、ブドウの潜在アルコール度数は、12.5%前後まで持って行くことができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回、最初で最後のリリースとなるアガペ！かつてミッシェル・ケニオはクロード・クルトワと毎年ワイン持ち寄りで「フランピエのワイン会」なるものを催していたことがあるそうだ！だが近年は、樹齢が古い

ゆえ収量が安定せず、まともに収量が取れた年は数えるほどしかなかったようだ。2014年の冬、フランプ工の抜根が決まった時、その貴重な最後のストックを分けてくれた！歴史の重みを感じる貴重なワイン、最初で最後のリリースです！

(2014.5.26.のドメーヌ突撃訪問より)