

～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：ロワール

新着ワイン 3 種類♪

AC シュヴェルニー ドメーヌ・ド・ヴェイユ 2014 年（白）

本来のドメーヌの畑のブドウが大幅に減収だったため、今回のヴェイユ白は、2014 年に新たに取得した畑のブドウを 100%使って仕込んでいる！ちなみに、新しく取得した畑はヴェイユの隣人の畑で、テロワール的にはドメーヌの畑とほぼ同じ。正式なビオの認証こそないが（2014 年からエコセール申請中）、所有者は 2010 年から完全にビオ農法に転換していた畑だ！

前回は樽を使ったのに対し、今回は 100%セメントタンクで醸造！熟成期間も 4 ヶ月と短く抑えている！アルノー曰く、2014 年はとれたてのブドウそのものの味わいを活かすことに集中したとのこと。結果、2013 年よりも味わいがフルーティに仕上がっている！度数 13%とアルコールのボリュームはあるが、フレッシュで果実と酸のバランスが良く、アフターにハーブのような清涼感を感じる！魚介類にぴったりのワインだ！

AC シュヴェルニー ドメーヌ・ド・ヴェイユ 2014 年（赤）

2014 年のブドウは、花が流れてしまった上にピノとコーガズスキの被害に遭い、結果大幅な減収となった。そのため今回のヴェイユ赤は、白と同様の所有者から取得した畑のブドウが 80%アッサンブラージュされている！（白同様に、畑は 2010 年からビオ農法に転換。2014 年からエコセール申請中）。

醸造は 100%セメントタンク！赤は白以上に樽との相性が重要とアルノーは思っていて、今回彼は新しい畑の個性をまだ把握していないうちは熟成で樽を使用するのは避けた方が良いと判断したようだ。フレッシュな果実味を残すために熟成期間を 4 ヶ月と短く抑えている！最初の開けたては若いワイン特有のインクの香りが支配するが、すぐにダークチェリーなどの黒い果実や花の官能的な香りに変化していく！口当たりがやさしくとてもチャーミングなので、グラスがどんどん進んでしまう～！

AC クレマン・ド・ロワール 2013（泡）

2013 年のブドウは花ぶるいのため、早い段階で収量が 3 割減…。だが、その分塩辛いくらいエキスの凝縮したキレのある味わいに仕上がっている！ドザージュは前年同様 3 g/L！以前と比べて半分まで量を減らしたおかげで、口に入れた途端、複雑かつ滋味なミネラルの旨味がダイレクトに伝わる！泡立ちも良く、心地よい苦みとムースの刺激が食欲をそそる！アペリティフはもちろん、食中からデザートまで十分通すのできるクレマンだ！

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

2013 年は、開花時期に花流れにあったため、2012 年同様にブドウの収量的にはとても厳しい年だった…。春先の 5 月上旬、下旬と 2 回に渡りシュヴェルニー帯に霜が降りたが、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、新梢の管理を徹底的に行い、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、補糖なしで 12.5%前後まで持って行くことができた！

2014 年は、2013 年同様に花流れに泣かされた年だった。4 月下旬まで気温がまるで初夏のように暑くス

タートはとても順調だったのだが、5月に入り一転日中でも肌寒く雨の多い日が続く、ブドウの成長に大きくブレーキがかかってしまった。気温が急激に下がったショックなのか、ブドウの果穂が開花まで持ちこたえられず多くがそのまま蔓に変わってしまった…。加えて、6月も湿度が高く気温が上がらなかったため、開花の時期が揃わず、まばらで結実不良のブドウが多く目立った。その後も、8月まで不安定な天候が続く、まわりの畑ではミルデューが猛威を振るっていたが、幸い我々のドメーヌはミクロクリマにより雨が少なかったことと、ボルドー液散布による病気予防がうまく功を奏したおかげで被害は最小限に食い止めることができた。8月の終わりから一転天候が急回復し、ブドウも遅れを取り戻すかのように一斉に成熟し始めたが、最後の最後にピノワール、コー、カベルネフランが「スズキ」というショウジョウバエの被害にあった…。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2012年から3年連続続いた収量減の影響で、ある程度潤沢にあったストックも底をつき、ワインが慢性的な品薄状態になりつつあるヴェイユ。その供給量と反比例し、彼らのワインはコストパフォーマンスの高さからますます世界的な需要が高まっている。6年前に息子のアルノーがドメーヌを継いでからは、ミッシェルに代わり彼が現在主な指揮を執っているのだが、彼の当面の課題はドメーヌの立て直しだ。当面の間は、フラッグシップであるヴェイユ赤白の量を安定的に確保し盤石な体制を整えることに力を注ぐ。2014年には、3 ha シュヴェルニーの畑を新たに増やし、一方で収量の少ないヴィエーユ・ヴィーニュなど3 ha分を植え替えるなどして、将来に向けて生産量を増やす方向に舵を取る。ビオディナミ農法についても、今まで通り継続するが、以前のように教科書的に闇雲に実践するのではなく、まずはビオをしっかりとマスターしその上で散布や瓶詰め等、できることから柔軟に取り入れるという方向にシフトしている。醸造は、アルノー曰く、SO₂無添加ワインなどにも関心はあるが、今はそのワインを安定して生産できる施設や環境が整っていないので、今までのやり方を踏襲するとのこと。「色々やりたいことはたくさんある。新しいことをするにしてもまずはワインを安定的に生産できなければ始まらない」と彼は第一に生産性を強調した。

世界的なヴァンナチュール人気もあって、昨今ワインの価格が高騰の一途をたどる中、ヴェイユのワインは品質もコストパフォーマンスも高く、我々にとっては最も重宝するワインの代表格だ！そんな彼らが価格高騰の方ではなく生産量に目を向けてくれることは本当にありがたいことで、これからも安定的に高品質のワインを供給し続けてほしいと思う今日この頃だ！

(2015.6.4.のドメーヌ突撃訪問より)